

## 台湾茶の美味しい淹れ方・ヒント集 Vol.9

### お湯はしっかり煮立てる

→冬場はやかんの先に湯気が見えたら火を止めてしまいがち

### 冬場は抽出がわるい？

→茶器の予熱は十分ですか？

### 焙煎の本来の目的

→水分を下げて保存性を高める。そして熟成味の醸成  
今は真空技術が発達したので軽焙煎でも熟成させやすい



### 焙煎の強さって？

→軽火・中火の基準は店独自。ほうじ茶の色＝中火ではない

### コンテスト茶の問題点

→あくまでその時その瞬間の評価。その後の変化はバラバラ  
等級は結局あまり当てにならない

### 緑茶の適温がつかめない

→まずは茶器を予熱した湯で淹れてみましょう

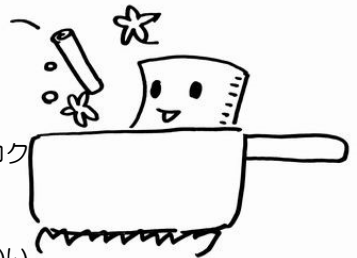


### ほっこりした味わいがほしい

→茶葉多め、蒸らし長め。茶杯は厚口のものを

### 鉄観音チャイ

→スパイスとともに鍋で煮出して。紅茶にはない芳醇なコク



### 高山金萱茶の不思議

→標高が高いと烏龍種の味わいに似てくる。甘みも柔らかい

### 東方美人は熟成茶がおすすめ

→深い琥珀色と芳醇な風味は時間だけが醸し出せる

参考★ヒント集 vol.1～8 <http://www.taiwancha.net/hint.html>

台湾茶Q&A <http://www.taiwancha.net/faq.html>