

お茶をおいしく淹れる方法




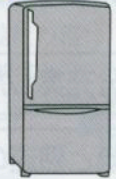
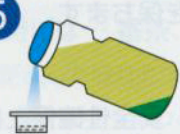



エコーブ銘茶「白楽」を基準として(3人分)

| | | | | |
|---|----------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|----------|--------------------|
| 1 | 水 一旦沸騰 |  | 5分 | カルキ臭の強い水道水は5分間沸騰 |
| 2 | 温度 必ず湯冷まし |  | 70°C | ポットの湯を茶碗で60秒以上置く |
| 3 | 湯と茶葉の量 茶葉7g・煎茶碗3杯 |  | 240cc 7g | 7g=小さじ山盛3杯 |
| 4 | 浸出時間 60秒 |  | 60秒 | 急須は揺すらずにそっと置く |
| 5 | 茶碗に注ぐ 3回ほどの回し注ぎ |  | | 分量と色の濃淡均一にし最後の一滴まで |
| 6 | 2煎目もおいしく すこし湯冷まし |  | 80°C 10秒 | 急須の背を叩き茶葉を底に落とす |
| 7 | 3煎目だって ポットの湯のまま |  | 90°C 10秒 | エコーブ銘茶は3煎目も楽しめます |

エコーブ銘茶は、深蒸し茶を主原料としていますので、茶葉はすこし細かくなりますが、この茶葉こそ旨みの素です。

おいしい冷茶の淹れ方

夏の暑い日、よく冷えた冷茶は格別の味わいがあります。さまざまな冷茶の淹れ方があり、味わいも異なります。TPOに合わせて、お好みの冷茶を淹れてみてください。

| | | | | | | | |
|---|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1 |  大きじ2杯(約10g)の茶葉を入れる 冷茶ポット(約1リットル) | 2 |  水を入れる カルキ臭が強い場合、浄水器を利用して下さい | 3 |  かき回す | 4 |  冷蔵庫で冷やす |
| 5 |  茶こしを使ってコップに注ぐ | 6 |  完成! 水で出すので、すっきりしたおいしさに出来上がります。(お湯は使用しません) | 7 |  水を入れる 同じ茶葉でもう一度楽しめます(2煎目) | 2~6を繰り返す  完成! 冷蔵庫に入れておけば2日間程は、そのまま利用できます | |

急冷法

- ①6g(二人分)の茶葉を急須に淹れ、約70°Cに冷ました湯を入れます。
- ②グラスに多めの氷を入れ、濃くなるように最後まで注ぎます。氷が溶けるので濃い目に浸出させます。

氷温法

- ①急須に入れた茶葉の上に氷を数個置き、少量の水を加えたら氷が溶けるのを待ちます。じっくり浸出させるので、濃厚な旨みが特徴です。
- ②氷が溶けたらグラスに注ぎます。玉露、上級煎茶がおすすめです。