

おいしい淹れ方【^{ゴフー}功夫式】



中国茶は淹れ方次第で、味・香りが変わってきます。

台湾式茶芸”^{ゴフー}功夫式”での淹れ方をご紹介します。本格的なお茶の淹れ方をマスターして、おいしい中国茶を愉しみましょう。



① 沸騰したお湯を茶壺に注ぎ、蓋をして茶壺を温めます。
茶壺をよく温めることで茶葉本来の味と香りを引き出すことができます。



② 茶壺のお湯を茶海に注ぎ、茶海を温めます。続けて茶海のお湯を聞香杯に注ぎ、温まったら口杯に注いで温めます。(最後にお湯を捨てます)



③ 茶荷に入っている茶葉を茶匙を使って茶壺に入れ、蓋をします。
烏龍茶であれば茶壺の1/5程度の量が目安となります。



④ 手で蓋を押さえて、茶壺を手のひらで包むように持ち、縦に2,3度振ります。
茶葉は熱に触れると香りが利きやすくなります。



⑤ 蓋を取って、茶葉の香りを愉じます。



⑥ 茶壺にお湯を注ぎます。
(アクや泡は栄養素が含まれているので取り除く必要はありません。)



⑦ 蓋をして、上からお湯をかけます。
茶壺の上部と下部の温度差をなくします。



⑧ 茶壺から茶海へお茶を注ぎます。
茶海に注ぐことで、人数分のお茶の味(濃さ)を均一にします。



⑨ 茶海のお茶を聞香杯へ注ぎます。
(7分目ぐらいまで注ぎます。)



⑩ 聞香杯のお茶を口杯に移します。



⑪ 聞香杯に残った香りを深く吸い込んで愉じます。
聞香杯が乾き始めると香りがより強くなります。



⑫ 口杯のお茶をゆっくりとお愉しみください。
(二煎目以降は⑥～⑫を繰り返しながらゆっくりとお愉しみください。)