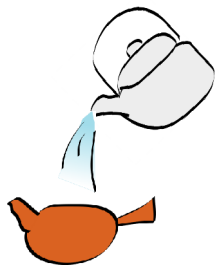


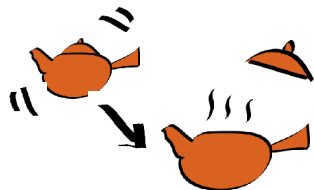
急須を茶壺代わりに使う



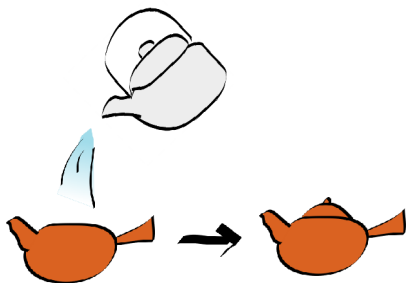
お湯を注ぎ、急須を温めます。



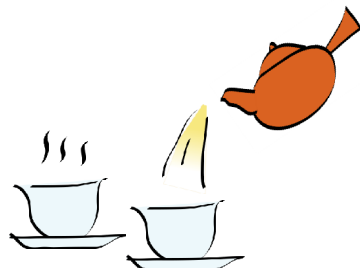
お湯を捨て、底がうっすらと隠れる程度、茶葉を入れます。



蓋をして、器ごと2,3回振ると茶葉が熱に触れ、香りがより楽しみやすくなります。



熱湯を注ぎ、30~40秒ほど蒸らします。
(2煎目以降は蒸らす時間を20~30秒ずつ長くしてください。)



湯飲みや茶杯に注げば出来上がり。
7~8煎ほどお楽しみいただけます。
(茶葉の量、蒸らし時間は好みで調整してください。)

急須のお茶を一度茶海へ移してから湯飲みや茶杯へ注ぎ分けると味が均一化され、おいしくいただけます。



茶海 (ちやかい)
急須や茶壺で淹れたお茶を茶海に移してから湯飲みや茶杯に注ぐとお茶の濃さを一定にすることができます。また、湯冷ましの代わりに使われることもあります。

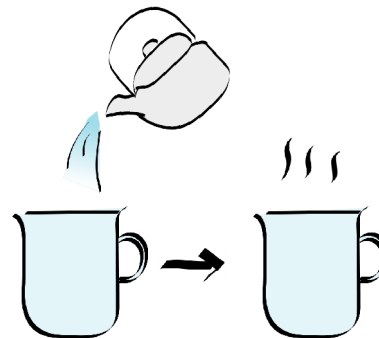
マグカップを使ってお茶を楽しむ



お湯を注ぎ、マグカップを温めます。



お湯を捨て、茶葉を入れます。
(150ccで、2~3g程度)



熱湯を勢いよく注ぎ、1~2分ほど蒸らせば出来上がり。



2煎目以降は、1/3くらい茶湯を残したところでお湯を注ぎ足してお召し上がりください。
(茶葉の量、蒸らし時間は好みで調整してください。)

美味しい烏龍茶アイスティーの作り方

<作り方>

烏龍茶の茶葉を7g(ティースプーン3杯程度)を耐熱性のピッチャーへ入れ、お湯(70~80)を注ぎます。ピッチャーの粗熱が取れたら、冷蔵庫で冷やして完成です。

~用意するもの~

- ・耐熱性の1リットル入りピッチャー
- ・烏龍茶の茶葉7g(ティースプーン3杯程度)
- ・70~80のお湯1リットル
(東方美人やジャスミン茶の場合は、少し低めの600くらいが理想的)

作ったアイスティーは冷蔵庫で2~3日間保存できます。

