

教えてコスズちゃん

～おいしい煎茶の淹れ方編～

今日は
美味しい煎茶の淹れ方を
説明します

まずは
沸騰させたお湯を
人数分のお茶碗に注ぎます

お湯を適温に
冷まして
お茶碗も温められて
計量もできるのよ
一石三鳥ね！

普通（蒸し）煎茶なら1〜2分
深蒸し煎茶なら30秒〜1分
待ちます

ウズ
ウズ

注ぐときは急須をゆらさず
1↓2↓3、3↓2↓1の順に
少しずつ繰り返して
注いでいきます

これは『廻し注ぎ』といって
お茶の量や味が
均一になる注ぎ方なのです

1 2 3

次に
ひとりあたり
2〜3g（ティースプーン1杯）の
お茶の葉を急須に入れます

ここで
お茶碗に注いでいたお湯を
急須に移します
上級茶で70℃
中級煎茶で80〜90℃くらいが
オススメです

う〜ん
旨味・甘味・苦味が
絶妙のバランス!!

ぜひ試してください

