

教ねてコスズちゃん

~ 美味煎茶的冲泡方法 ~

今天和各位说明如何冲泡一壶美味的煎茶。

首先将壶中沸腾的水注入相对应人数的茶杯中。

此方法能将水温降至茶汤适合的温度，亦可温杯、测量茶汤所需的水量。

一石三鸟！

之后将一人份约2~3g的茶量（约一茶匙的量）铺入壶中。

接着将刚才茶杯中的水再次倒入壶中冲泡。推荐冲泡的温度为，上级茶70℃，中级煎茶则约80℃~90℃。

一般来说煎茶的冲泡时间大约1~2分钟的时间，深蒸煎茶则为30秒~1分钟。

记得别摇晃壶身，并按照图中的1↓2↓3↓3↓2↓1的顺序将茶倒入茶杯中。

这种『轮转注入』的方法，可以帮助我们均分每一杯茶的量以及味道不至於相差太远。

恩~~~~~
将香味、甘甜、涩味完美平衡成一杯好茶。

请一同体验泡茶的乐趣。

ウズウズ



1 2 3

ふうふう

