

教ねてコスズちゃん

~ 美味煎茶的冲泡方法 ~

今天和各位說明如何
冲泡一壺美味的煎茶。

首先將壺中沸騰的
水注入相對應人數的
茶杯中。

此方法能將水
溫降至茶湯適合的
溫度，亦可溫杯、
測量茶湯所需的水量。

一石三鳥！

之後將一人份約2~3g的
茶量（約一茶匙的量）鋪入壺中。

接著將剛才茶
杯中的水再次倒入壺中冲泡。
推薦冲泡的溫度為，
上級茶70℃
中級煎茶則約80℃~90℃

一般來說煎茶的冲泡時間大
約1~2分鐘的時間
深蒸煎茶則為30秒~1分鐘。

記得別搖晃壺身，並按照圖中的
1↓2↓3↓3↓2↓1
的順序將茶
倒入茶杯中。

這種『輪轉注入』的方法，
可以幫助我們均分每一杯茶
的量以及味道不至於相差太遠。

恩~~~~~
將香味、甘甜、澀味
完美平衡成一杯好茶。

請一同體驗泡茶
的樂趣。

ウズウズ



1 2 3

うっぴん