

300mlポット プアール酵茶/特製プアール酵茶の淹れかたのいち例です

(*写真は特製茶です)

①300ml の耐熱ポット



④沸騰後火を落とし
90°Cほどの熱湯を注ぎます



⑥浸出時間は数分ほどです
紅茶色になつたらできあがり



*ご説明用に耐熱ポットを使用しています

②大さじ半分強程度の茶葉約3g～4gが目安です
お好みに合わせて茶葉の量をご調整ください
*大さじ1杯約6g

紅茶色を目安に濃すぎず薄すぎずがよろしいかと



⑦まろやかで美味しいプアール酵茶のできあがりです



③ポット(茶こし)に
茶葉を入れます



⑤たっぷり注いでください



*1煎目
お茶を注ぎ切らずに茶葉が浸るくらいの浸出液(茶液)を残しておいてください

*2煎目
浸出液を残したポットへ90°Cの熱湯を淹れてください。2煎目もおいしくいただけます
3煎目のために浸出液を残してください

*3煎目
2煎目同様に90°Cの熱湯をお淹れください。
茶葉を少々加えていただくとよりおいしくいただけます