

300mlポット プール酵茶/特製プ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℃ほどの熱湯を注ぎます



⑥浸出時間は数分ほどです 紅茶色になったらできあがり



＊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
すぎがよろしいかと**



⑦まろやかで美味しいプ 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℃の熱湯を淹れて
ください。2 煎目もおしくいただけます
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℃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しくい
ただけます