

## 1.8リットルケトル 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

茶葉約10g  
左約6g/右4g  
\*大さじ1杯約6g

紙パック

紙パックに10gの  
茶葉を包みます

1.8リットルのケトル

\*茶葉の量10g



水を沸騰させます



蓋をして十数分ほど蒸らします

\*ステンレス茶ボールを使うと抽出時間の短縮と風味とまろやかさがプラスされます。



茶葉の成分が溶け出し、  
紅茶色になったらまろやかで味  
しいプアール酵茶のできあがり  
です

火を落として2~3分後、茶パック投入

☆麦茶のように煮ださないでください



出来上がったお茶は

☆お熱いうちに保温ポットへ！

☆水筒へ入れて会社や行楽のお供に！

☆夏は保冷用ピッチャーに入れて冷

蔵庫で冷やしてして麦茶代わりに！

おすすめ！

☆茶こし付きケトル（調理ポット）

は、手間が省けおいしくいただけます。

1.5 リットルポットで茶葉約8.5g~9gです。

茶殻は

花壇や家庭菜園の肥料にお使いください