

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

*茶葉の量10g



紙パックに10gの
茶葉を包みます

1.8リットルのケトル



水を沸騰させます



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



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、
紅茶色にならまろやかで味
しいプアール酵茶のできあがり
です

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！

おススメ！

☆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