



おいしい紅茶をいれる5つのコツ

① 新しい水、沸騰した瞬間のお湯を使う

湯冷ましなどを使うと色が黒ずみます。必ず新鮮な水を用いること。煮立てたお湯も禁物です。

② ポットやカップを温める

入れてから飲むまで、熱を逃がさないのがおいしい紅茶を入れる第1条件。
スプーン・茶こしも熱湯で温めておきましょう。

③ 茶葉の量・お湯の量

1. 普段お使いのティーポットの容量を計量カップ等ではかって下さい。
2. 茶葉は、大きめのティースプーン山盛り一杯で3gが目安です。
3. 計量に使用するスプーンは一定のものをお使い下さい。

- ✦ 250ccのお湯に対して、茶葉は1スプーン+1gで計4g
- ✦ ティーポットの500ccのお湯に対して、茶葉は2スプーン+1gで計7g
- ✦ 大きさ(容量)750ccのお湯に対して、茶葉は3スプーン+1gで計10g
- ✦ 1000ccのお湯に対して、茶葉は4スプーンで計12g

④ 3～5分ゆっくり待ちましょう

ポットにフタをして蒸らします。
温度を守るためティーコージ(保温帽)かタオルで包みましょう。
いい香りが漂いはじめたら飲みごろ。

⑤ 最後の一滴まで注ぎきる

ティーポットをもうひとつ用意し、茶漉しで漉しながら蒸らしあがったお茶を注ぎます。
最後の一滴はベストドロップと呼ぶくらいですから、きっかり注ぎきってください。

⑥ アイステイーの場合

グラスにいっぱいの水を入れたものを用意し、⑤で入れ立ての紅茶をグラスに注ぎます。素早くかき混ぜればおいしいアイステイーの出来上がりです。水出しでは紅茶本来の香りや味を出すことは出来ませんので、ホットティーから作るのが紅茶倶楽部のおすすめです。