

急須で煎茶体験

コース概要

急須でお茶を淹れる経験が少ない方
もっと美味しく芭蕉園のお茶を自分で淹れられるようになりたい方
そのようなお客様のご要望にお応えするコース内容になります

目標

茶葉によって違う美味しい淹れ方を体験する

美味しいお茶の淹れ方

用意するもの

- ・急須
- ・湯呑(コップでもOK)
- ・茶葉
- ・専用スプーン
- ・沸騰させたお湯

計量しておく

- ・茶葉 専用スプーンで すりきり1杯 (8g)
- ・お湯 天上 60cc
八雲 100cc

① 茶葉を急須に入れる

② お湯を茶葉に当てないように急須に注ぐ

お湯の温度	天上	70℃
	八雲	80℃

③ 急須の中で蒸らす

蒸らし時間	天上	15秒
	八雲	20秒

④ 2つの湯呑に交互に少量ずつ注ぐ

重要ポイント

注ぎ方によって味のコントロールをします
詳細は裏面をご覧ください

⑤ 急須の中の茶葉の偏りを叩いて戻し、蓋を開けて冷ます

⑥ 完成! 冷めないうちにお召し上がりください