

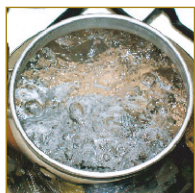


おいしい「シレット・ティー」の淹れ方

用意するもの

- ・ヤカン ・タイマー ・ガラスサーバー ・ティーポット ・デジタルはかり
- ・ティースプーン ・ティーカップ×人数分 ・茶漉し ・茶葉

1. お湯を沸かす



空気をたっぷり含んだくみだての水を、大きな気泡が出るまで完全に沸騰させます。くみおき等の水の場合は、よく振って空気をしっかり水の中に入れてください。この水中の酸素が香りのもとになります。

2. ポット、ティーカップを温める



あらかじめポットとカップを温めておきます。特に最初に使うガラスサーバーをよく温めておくと、ジャンピング(茶葉の対流)がおきやすくなり、香りがよくなります。

3. 茶葉を計り、サーバーに入れる



ガラスサーバーにティースプーン小盛1杯(1g強)×人数分の茶葉を入れてください。500ccでしたら4g(通常の紅茶の3分の1)で十分です。茶葉が多すぎると渋くなりますが、お湯を足せば戻ります。

茶葉の量はデジタルはかりで正確に計りましょう。

4. お湯を注ぎ、抽出する



よく沸騰させたお湯を150cc×人数分注ぎます。サーバーの中で茶葉がジャンピングして開いていくのが見えます。リーフは3~7分、スペシャルは4~10分抽出し、軽くかき混ぜます。

5. 茶こしを使い、ポットに紅茶を注ぐ



温めておいたティーポットに、茶漉しを使い最後の一滴まで注ぎます。最後の一滴は「ベストドロップ」と呼ばれており、ここに紅茶の旨味が凝縮されています。

6. ティーカップに紅茶を注ぐ



軽くかき混ぜて濃さを均一にしたらカップに注いでください。

水出しシレット・ティーの作りかた

- 1) 水500ccに水出し用パック(6.5g)1つを入れます。
- 2) 冷蔵庫で7時間後には美味しい水出しアイスティーができています。
- 3) パックは取り出さなくて大丈夫です。渋くなる事はありません。

スッキリ・渋くない! ホットとは全然違うフルーティーな味と香りが楽しめます。

(注)防腐剤等の添加物は一切入っておりませんので、作ったら冷蔵庫で保存し、2日以内に飲んで下さい。

