



おいしい紅茶はいかが？

とっておきのおいしい淹れ方、お教えます♪(メイ)

基本の淹れ方



1 準備

ポットを温めるために、一度湯を入れて捨てます。これにより抽出の際の湯の温度を高く保ち、より紅茶の成分を抽出できるようになります。



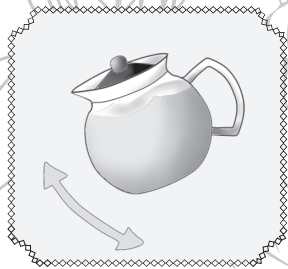
2 湯を注ぐ

ティースプーン山盛り1杯を1人分として人数分の茶葉をポットに入れ、ポットの中でうまく茶葉が回るよう、沸騰した湯を少し高い所から勢いよく注ぎます。



3 抽出

紅茶が茶葉から抽出されるのを待ちます。茶葉の箱や袋の裏に書いてある抽出時間を正確に守りましょう。また、ティーコゼー、なければタオルを被せて保温しましょう。



4 カップに注ぐ

茶葉には紅茶の最もおいしいエキスが絡んでいるのでポットを軽く回してから、茶こしで茶葉をこしながら最後の1滴までカップに注ぎます。

ティーバッグを使うときは？

- 先に湯を注いでから静かにティーバッグを入れましょう。
- 抽出中は湯の温度低下を防ぐため、小皿などでふたをしましょう。
- ティーバッグを取り出す時にバッグを振ったり絞ったりすると渋みが出るのでやめましょう。

アレンジレシピ

～ひと手間かけて、ひと味違う紅茶を～

♪ミルクティー

茶葉の量を2倍にして濃いめに淹れた紅茶に、お好みの量の温めた牛乳を注ぎます。ただし温めすぎた牛乳はにおいが強く、紅茶の香りを半減させてしまうので、牛乳の温度は人肌程度にしておきましょう。

♪レモンティー

レモンに含まれるクエン酸は紅茶の苦みを強めてしまいます。レモンティーを作るときは、抽出時間を少し短くした薄めの紅茶に、薄くスライスしたレモンを、さっとくぐらせるようにしましょう。