

# プーアル茶おいしい淹れ方



プーアル餅茶の削り方



1. 茶壺が十分に温まったら、そのお湯を茶杯や茶海に移し温めます、茶海のお湯をすぐ



2. 茶葉を茶壺に入れます。  
茶壺に対して4分の1ぐらいの量が目安。



3. お湯をたっぷりかけます。プーアル茶の適温は高温なので、沸騰したお湯を使いまし  
\*プーアル茶は製法の関係上、洗茶が必要です。



1煎目は飲まずに、すぐに捨ててください。



4. 2煎目は20から30秒ぐらい蒸らしたら、お湯を茶壺から一気に茶海へ移します。  
こうするとお茶の濃度が保たれます。茶海がない場合、交互に茶杯に注いでもいいです



5. 茶海から茶杯へ分けて行きます。  
おいしいプーアル茶をどうぞ。

\* 3煎目は20秒で、3煎目以降の蒸らす時間は15秒ずつ長くしていきます。  
プーアル茶の色が出なくなるまで、6~8煎目まで愉しめます。  
物によって10煎以上出せる物もあります。