

紅茶の美味しいレシピ



ホットティー

材料(2人前) :

お気に入りの紅茶葉 3g
(ティースプーン山盛り1杯)

汲みたての水道水 300cc

— 作り方 —

1

空気を含んだ汲みたての水道水(できれば浄水器を通した水)を、100円玉くらいの大きさの泡がポコポコ出るくらいまで沸騰させる。



2

ポットとカップはあらかじめ温めておく。



3

ポットに茶葉を入れ、沸騰したばかりのお湯 300cc をそそぐ。



4

3分間茶葉がポットの中で上下にジャンピングしながら開くのを待つ。(大きな葉なら3分以上)



5

温めたカップに茶漉しを使って茶葉を漉す。ミルクを入れるときは常温のものを。冷たすぎるミルクは紅茶の温度がさがりすぎるので注意。ダージリンなどの繊細な香りのお茶はぜひストレートでお召し上がり下さい。



Point

紅茶の味と香りを引き出すためには空気をたくさん含んだ水が必要です。ペットボトルの水はいわば汲み置きの水、空気は抜けてしまっています。汲みたての水道水は空気がたくさん含まれているのでおすすめです。気になる塩素は1~1.5分ほどふたをせず沸騰させることで除去できます。より良いのは浄水器を通した水を使うことでしょう。茶葉の大きさにより、茶葉の量とお湯の量を加減してください。