

紅茶の美味しいレシピ



アイスティー(二度取り)

茶葉 7g

汲みたての水道水 300cc

オススメの紅茶

アールグレイ、メリメロ、

ペーシュ、フレーズなど

— 作り方 —

- 1 ポットを温め、茶葉と沸騰したお湯を入れ、3分間蒸らす。
- 2 氷を入れたピッチャーに、漉しながら紅茶をそそぐ。
- 3 素早くかきまぜ、すぐに別の容器に氷を取り除きながら移す。
- 4 氷をいれたグラスにそそぐ。
- 5 容器に入れた紅茶は常温で保存する。



Point

冷蔵庫に入れるとクレームダウンしにごってしまいます。保存は必ず常温で。

※クレームダウン…紅茶の成分のタンニンとカフェインがゆっくりと冷やされることにより、結合しにごる現象のこと。