

一般的な煎茶のいれ方

・分量……お茶の葉小さじ山盛り3杯(約5g~8g)
お湯約180ml(3人分)

・お湯の温度……約70℃~80℃

・煎出時間……約30~60秒

- 1・お湯のみにお湯を8分目ほど入れて、湯冷まします。
- 2・お茶の葉を急須に入れます。
- 3・お湯のみが手のひらで持てるくらいになったら、お湯を急須に注ぎます。
- 4・お茶の葉が少し開きかけてきたら入れ頃です。
- 5・お湯のみに、均等に濃淡の無いように廻し注ぎ、最後の一滴まで絞りきりましょう。