

玉露、番茶、冷茶のいれ方

●玉露

- ・分量…お茶の葉は大きじ2杯(約10g)、お湯の量/約60ml(3人分)
- ・お湯の温度60度～70度 ・煎出時間/2分～2分30秒

●番茶

- ・分量…お茶の葉は小さじ山盛3杯(約9g)、お湯の量/約400ml(3人分)
- ・お湯の温度/熱湯 ・煎出時間/30秒くらい

●冷茶

- ・分量…水出し用煎茶ティーバッグ1袋(10g入り)、水/約1リットル
 - ・水の温度/常温 ・煎出時間/5～10分
- ティーバッグを絞って濃い目に抽出。絞ったあとはティーバッグは取り除く。