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。