玉露、番茶、冷茶のいれ方

●玉露
・分量…お茶の葉は大さじ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。