



【参考資料】



2014年4月22日

紅茶の味を大きく変える！間違った紅茶のいれ方 ～意外と知らない、でもやってしまいがちな5つの間違い～

紅茶はいれ方ひとつで、その味に大きな違いが生まれます。普段何気なくおこなっている行為が、紅茶本来の味わいを損ねているかもしれません。意外と知らない、でもやってしまいがちな5つの間違った紅茶のいれ方を紹介します。

【間違った紅茶のいれ方】

① 蒸らすときに蓋をしない

紅茶はできるだけ熱い温度を保ったままいれるのがポイントです。
蓋をすることで、温度を下げずにしっかり蒸らすことができます。

92%の人が知らずにやっていた

② 蒸らし時間が1分以内

紅茶の成分がきちんとでていないと、味の薄い紅茶になってしまいます。
リーフティーの場合は、3分待ちましょう。

87%の人が知らずにやっていた

③ 蒸らし時間を色で判断してしまう

色は出ていても紅茶の成分を出すためにきちんと時間を守りましょう。
色では、おいしく抽出出来ていることは判断できません。

74%の人が知らずにやっていた

④ 抽出時にティーバッグを振ってしまう

細かい茶葉や雑味がでてしまいます。
ティーバッグを振っても、出ているのは色だけです。

53%の人が知らずにやっていた

⑤ ティーバッグの使い回し

使いまわしでは、おいしい紅茶は楽しめません。
何度も使いたくなってしまうますが、ティーバッグは1個につき1杯が原則です。

8%の人が知らずにやっていた