

茶肆 道庵特製 絞^{しぼ}り淹^だし急須使用方法



絞り淹し急須と湯冷まし。



左が急須、右が湯冷まし。



左 急須に茶葉を平たく入れます。
(量は好みで、写真は5g)
右 湯温は30~40 で、適温を探して下さい。



湯を茶葉の上に、そっと注ぎます。
浸る程度にします。



蓋をして1~2分待ちます。(適宜)



蓋を僅かにずらし、急須に一滴残らず、
そっと注ぎます。
その時に、決して急須を振らないで下さい。

上記 のように新たに湯を注ぎます。以下同様にして幾煎も楽しんで下さい。

湯温は、一煎目と同じ、もしくは少し上げて、好みの味を探します。

また、煎を重ねる毎に、次第に湯温を上げていくと、毎度異なった味を堪能できます。

ポイント

○茶葉の選びかた

- ・黒く光って、艶の有るもの。
- ・細くよれているもの。
- ・手にのせると重量感があるもの。
- ・匂いがあまりしないもの。(香ばしいものは不可)
- ・粉の無いもの。(芽は良い)
- ・木茎の無いもの。

○茶殻の見方

- ・煎を重ねる度に、生の葉に近い状態に戻るもの(熱湯でも同様)。
- ・色違いの茶葉が混じらず、全体が同じ色に見えるもの。
- ・葉の大きさが揃っていて、軟らかいもの。
- ・色が鮮やかで、艶が有るもの。

○理想的な茶の色

- ・透明に近い程、良い。
- ・緑色は不可。(黄色は可)
- ・沈殿物が無い。

