

2015/05/13

即席茶の作り方

青木 豊明

レンジを用いて、摘んだ茶葉から即席に茶を作りました。

1. 茶摘み

近くの方の茶畑で茶葉を今朝 30 分程度で摘みました。



2. レンジで蒸す

茶葉を水洗いして、レンジで 3 分間蒸す。団扇で扇ぎ、次いで、丸めて水を絞り出す。



3. レンジで乾燥

キッチンタオルを敷いた皿に広げて、レンジで 1 分間乾燥する。そして丸めて水を絞り出す。以上の過程を 2 回繰り返す。



上記 2,3 の過程は 30 分程度で済みました。

4. 部屋で風乾

キッチンタオルを敷いた皿に広げたままで、一昼夜、部屋で風乾する。



5. お茶を淹れる

一番茶は甘いです。三番茶は、すこし苦みが出ます。

