



# パディントンティールーム おいしい紅茶の飲み方

 ポットにお湯を注ぎ温める。そのお湯をティーカップにつぎ分けて温める。

 ティースプーン1杯の茶葉の量

すりきり…小さい葉…スリランカのヌワラエリヤ・ディンブラ・etc.

中 盛…中位の葉…F&M、ロイヤルブレンド、クイーンアン・etc.

大 盛…大きい葉…ダーズリンOP、中国茶OP

ハーブの花びらや果実の入ったフレーバーティ etc.

ワンポット 350cc：メジャースプーン1杯の計算で茶葉を加減する。

ポットのための1杯は入れないほうが失敗しない。

 お湯 BOILING WATER

やかんのそばに茶葉の入ったポットを持っていき、沸騰しだちを一気に高めるところから注ぐ。

 5分待つ 砂時計が便利

TEA DANCE：茶葉がポットの中でダンスするように小刻みに1～2回ポットを回す。回せないポットはスプーンですばやく一回かき回してティーダンスを起こす。香りが立ち透明感が出ておいしくなる。

 5～8分 : 1杯目…香り（緑茶と違い、色、香り、味、時間がかかる）

15～20分 : 2杯目…味が良くなる

20分～ : 3杯目…最後の一滴、”ベストドロップ”で味わう

紅茶はワンポットで一煎のみです。軽く3杯分とれます。

 常温のMILKと、HOT WATER ジャグを用意する。

2～3杯目でMILK TEAに、あるいはBLACKが濃すぎるときは

HOT WATERで好みに割ると良い。クリームブラウン色までMILKを入れるとロイヤルミルクティーになる。



Paddington Tea Room

TEL097-544-3636 FAX544-3660

