

美味的日本绿茶冲泡方法

Way of serving Delicious Japanese Green Tea

緑茶の美味しい入れ方

玉露 緑茶(煎茶) Gyokuro Ryokucha

- 1 将开水倒入茶杯中降水温 (约70℃)。

Cool down by pouring the boiled water into tea cups.

湯飲みにお湯を注ぎ、少し冷まします。

- 2 将茶叶放入茶壶 (1个人份,约2g)。

Place the tea leaves into the tea pot. 2g for 1 person

急須に茶葉を入れます。1人分は2gです。

- 3 将茶杯中的开水倒入茶壶中浸泡一分钟。

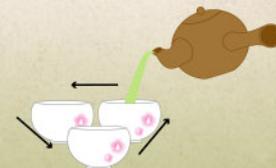
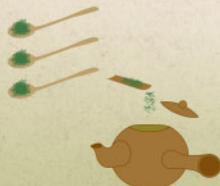
Pour the cooled down water into the tea pot Water temp. Steeping time 60 sec.

冷ましたお湯を急須に入れます。1分程待ちます。

- 4 均等倒入茶杯,直至最后一滴倒完为止。

Serve equally into each tea cup until the final drop is poured.

湯飲みに少しずつ、順番に注ぎます。



- 1 将茶叶放入茶壶 (1个人份,约2g)。

Place the tea leaves into the tea pot. 2g for 1 person.

急須に茶葉を入れます。1人分は2gです。

- 2 倒入适量的沸水。放置浸泡30秒。

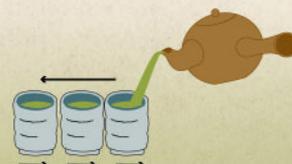
Pour the proper quantity of boiled water and leave it steeping for about 30 sec. Be sure to use boiled water.

湧かしたお湯を急須に入れます。30秒程待ちます。

- 3 轮流倒入各茶杯中,直至倒尽。

Serve into each tea cup equally until the final drop is poured.

湯飲みに少しずつ、順番に注ぎます。



袋泡茶 Teabags ティーバッグ

- 1 袋泡茶入茶杯。

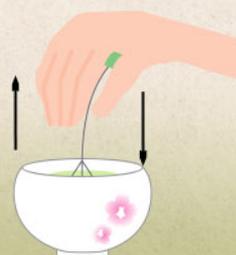
Tea bag into tea cup

湯飲みティーバッグを入れます。

- 2 加入开水,约30秒后将袋泡茶上下抽动5-6回就可以饮用。

Water into tea cap Water temp. Steeping time 30 sec.

お湯を注ぎ30秒位でおのみ頂けます。ティーバッグを上下に5-6回振ると味が濃くなります。



※茶叶量和浸泡时间可根据个人喜好调整。