



## Hot tea

## Milk tea

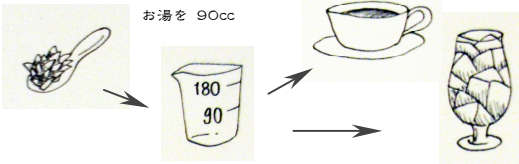
1. まず **Janat** の紅茶を用意しましょう。
2. ティーポットを湯通しし、カップも温めます。
3. ティースプーンで茶葉の分量を量ります。  
(ティーカップ1杯分 150-160mlの場合)  
大きい茶葉：ティースプーン山盛り1杯 約3g  
小さい茶葉：ティースプーン中盛り1杯 約2.5-3g
4. 沸騰したてのお湯を用意します。  
お湯は汲みだての水道水を5円玉くらいの泡ができるまで強火で沸かします。
5. 茶葉を十分に蒸らします。  
温めたポットに茶葉を入れ、お湯を注いだら  
大きい茶葉：3分、小さい茶葉：2分半-3分を目安に蒸らします。
6. 時間がきましたらスプーンでひとかきし、濃さが均一になる様にカップに注ぎ分けます。



## Ice tea

1. 湯通しして温めたティーポットを2つ用意しましょう。
2. 2倍の濃さのホットティーを作ります。  
・ 2倍の濃さとは？  
茶葉の量を2倍にするのではなく、お湯の量を半分にするということです。氷を入れるので、その分お湯を少なくします。

ホットティー1人分の場合  
お湯を 180cc  
アイスティー1人分の場合  
お湯を 90cc



3. 2倍の濃さのホットティーが出来たら、別のポットに移しましょう。甘みを加えたい場合は、この時にグラニュー糖 or はちみつを入れます。甘みはホットティーに入れるときの1.5-2倍量にしましょう。甘めに作った方がおいしいです。
4. 3.で出来たホットティーをひとかきし、氷をたっぷり入れたグラスに一気に注ぎ入れます、急冷却で味と香りを損なう事なく、美味しいアイスティーが完成します。

1. 茶葉はセイロンティー、アッサムティーを使います。
2. 手鍋に新鮮な水を約 100cc 入れ、強火で沸騰させます。
3. ここに火を止めず通常の倍量の茶葉を入れます。1人分 **5-6g** スプーン中盛 2杯分
4. そのまま 1-2 分、煮立たせます。お鍋のまわりにボコボコと泡が立ったら、茶葉とお湯がよく混ざる様に、お鍋を揺すりします。スプーンで混ぜてあげてもいいです。
5. お鍋にミルクを約 100cc 入れ、均一になる様、お鍋を揺すりします。(お水とミルクは 1:1 の割合がおいしいです)
6. 沸騰し始めたら、すぐ火を止めます、
7. さっと湯通しした茶こしを使ってカップに注ぎます。お好みで甘みを加えて出来上がり。

シナモン、カルダモン、クローブ、ジンジャーなどのスパイスを入れても美味しいです。入れるタイミングは 4. のとき、粉末状のものを使う時はミルクの後に。

## Ice milk tea

1. 小さい入れ物に茶葉をティースプーン 2杯入れ、熱湯で湿らせます。
2. 手鍋に 150-60cc のミルクを入れ沸かします。
3. 2が沸いたら1の茶葉を入れ、火を止めて 3-4分蒸らし、温めておいたポットに3.を茶こしで入れ甘みを加えます (はちみつ、グラニュー糖、ティースプーン 1.5-2杯)。
4. グラスに氷を山盛りに入れ、4.を注ぎ完成です。

### 水だし Ice tea の入れ方

1. お茶パックにリーフティー12gを入れます。
2. 容器に水 1000cc と1.を入れ、冷蔵庫で 8時間以上冷やします。(出来上がったなら、お茶パックは取り出す)