



Приготовление чая

Удивите близких своей эрудицией. История чая берет свое начало задолго до отсчета новой эры. Родина чая – Китай, откуда чай к XIX в. распространился по всему миру. Все сорта чая происходят от одного и того же чайного куста *Camilla Sinensis*.
Познакомьтесь, как правильно готовить чай и наслаждаться, каждым глотком.

1. "Дарджилинг"

Около 5-7 грамм черного чая до заваривания минуту-две промывают кипятком, а затем заливают водой при 85 С. Настаивать рекомендуется до 5 минут. Одни и те же листья можно использовать 6-7 раз при объеме чашки до 200 мл. Некачественный черный чай столько раз без потери вкуса заварить не получится.

2. "Хуаншань Маофэн"

Зеленый чай заваривают при температуре воды 85-90 С. Около 3-5 грамм качественных листьев используют для заваривания трех небольших чашек чая. Настаивают чай до 7 минут. При правильной заварке чай не горчит и оставляет приятное послевкусие.

3. "Шоу Мэй"

Белый чай заваривают при температуре 100 С из расчета 10 грамм на одну небольшую чашку. Настаивают 2-5 минут. Качественный белый чай можно заваривать до 10 раз.

4. "Ройбуш"

Существует правильный вариант, когда ройбуш доводят до кипения на огне и выключают. Настаивают 3-5 минут для большей пользы напитка. Не стоит пить пакетированный ройбуш, поскольку он практически бесполезен.

5. "Шань Цзюнь"

Дорогой желтый чай (10 грамм) может быть заварен до 15 раз в небольшой (до 200 мл) чашке. Заливать его нужно кипящей водой и настаивать 2-3 минуты.

6. "Пуэр"

Перед завариванием пуэр следует промыть кипятком. Затем влить воду при температуре 100 С и настаивать до 10 минут в зависимости от вкусовых предпочтений. Заваривать в небольшой чашке 10 грамм листьев отличного качества можно до 15 раз.

7. "Травяной чай"

Обычно чай заваривают кипятком или настаивают на водяной бане. При этом сахар добавлять не рекомендуется. Либо использовать мед. Такой чай чаще всего заваривается один раз.

8. "Цветочный чай"

Заваривают цветочный чай один раз, залив закипающей водой. Настаивать следует 5-7 минут под крышкой. Любителям более терпкого и насыщенного вкуса следует увеличить время настаивания до 15-25 минут.

9. "Байхао Иньчжэнь"

Температура последней – 80-90 С. Вода кипятится только один раз. Чайник желательно выключить сразу после начала кипения. Время заваривания составляет от 15 секунд до 2 минут. Заваренный чай нельзя пить после продолжительного настаивания, поскольку это вредно для здоровья.

Поздравляем! Теперь вы знаете, как правильно заваривать чай и наслаждаться любимым напитком! Приятного вам чаяпития и хорошего дня!

Создано с помощью онлайн сервиса Чек-лист | Эксперт: <https://checklists.expert>

как это убрать?