

Conseils de préparation d'un thé vert japonais

Comment préparer du Genmai cha, Houji cha (pour 2 personnes)

Quantité de feuilles de thé	Température d'infusion	Quantité d'eau chaude	Temps d'infusion
4 g genmai cha 4 g houji cha	95 C°	200 ml	30 secondes



1. Ajoutez des feuilles de thé.



2. Versez de l'eau chaude du pot va directement à la théière.

(Température de l'eau chaude: 95 °C)



3. Laissez infuser votre thé de 30 secondes puis servez-le. Versez la même quantité petit à petit dans la tasse et pressez jusqu'à la dernière goutte.

4. Versez la même quantité petit à petit dans la tasse et pressez jusqu'à la dernière goutte.



Ne laissez pas infuser vos feuilles de thé pendant une durée trop longue.

Une infusion prolongée donnerait un goût amer à votre liqueur.