

日本茶的沖泡步驟

以下方式建議用於綠茶的沖泡，能夠充分呈現優質日本茶所具有的甘鮮風味。

步驟一

水燒開後倒入杯中，讓水溫降至 70° C。這時拿起水杯不會太燙手。如果水太熱，茶味會發苦。

步驟二

取 9 克（大約 3 茶勺）乾茶葉放入茶壺，將杯中熱水倒在茶葉之上。茶葉會顯得有些多，但溫度較低的水能夠控制茶的甘鮮味適量釋出。蓋上壺蓋，靜置 90 秒。小心不要晃動茶壺，否則茶葉可能釋放出苦味。時間到後打開茶壺，檢查茶葉是否已舒展開。

步驟三

一旦茶葉展開，便可以往每個茶杯中注入少量茶湯。重複這一步驟，直至壺中茶湯倒完。第一次倒出的茶湯味道會略淡，越往後茶味會越濃。這種倒茶方式可以確保每一杯茶的濃度相當，口味也大體一致。最後，晃動茶壺，將剩餘茶水均勻瀝入每個茶杯中。

輕敲茶壺讓茶葉回到壺中心，保持壺蓋半開。這樣可以確保第一輪三杯喝完後還能再泡一輪。一杯茶的份量約 40 毫升。

第二輪

第二輪，直接將還沒涼的熱水倒入茶壺。蓋上壺蓋，靜置 90 秒，重複第一輪的步驟。

一壺茶通常可以泡好幾輪，但味道會越來越淡。