

日本茶的冲泡步骤

以下方式建议用于绿茶的冲泡，它能够充分呈现优质日本茶所具有的甘鲜风味。

步骤一

水烧开后，倒入杯中，晾至水温 70°C。这时端起水杯不会太烫手。如果水太热，茶味会发苦。

步骤二

取 9 克（大约 3 茶勺）干茶叶放入茶壶，将杯中热水倒在茶叶上。茶叶会显得有些多，但由于水温较低，能够很好地控制茶的甘鲜味适量释出。盖上壶盖，静置 90 秒。小心不要晃动茶壶，否则茶叶可能释放出苦味。时间到后，打开茶壶，检查茶叶是否已舒展开。

步骤三

一旦茶叶展开，便可以往每个茶杯中注入少量茶汤。重复这一步骤，直至壶中茶汤分尽。第一次倒出的茶汤味道会略淡，越往后茶味越浓。这种分茶方式可以确保每一杯茶的浓度大致相当，口味也大体一致。最后，晃动茶壶，将剩余茶水均匀沥入每个茶杯中。

轻敲茶壶，让茶叶回到壶中心，保持壶盖半开，这样可以确保第一轮三杯喝完后还能再泡一轮。一杯茶的分量应在 40 毫升左右。

第二轮

第二轮，直接将未经晾凉的热热水倒入茶壶。盖上壶盖，静置 90 秒，重复第一轮步骤。一壶茶通常可以泡好几轮，但味道会越来越淡。