



Для того, чтобы получился ароматный, вкусный и полезный чай, необходимо правильно подобрать посуду, в которой будет готовиться этот чай.

Рекомендуется брать для заваривания чая керамические чайники, так как заваренный чай в металлическом заварном чайнике приобретает специфический вкус, что влияет на аромат и вкусовые качества чая. Эмалированные чайники также не пригодны для заваривания чая, так как чай тоже приобретает специфический привкус.

После того, как посуда для заваривания чая была выбрана, необходимо обдать заварной чайник трижды крутым кипятком и после этого насухо вытереть. Затем в этот чайник нужно всыпать сухой чай и залить кипятком так, чтобы вода не доходила до краев чайника. Затем плотно закрыть заварной чайник крышкой и сверху его накрыть полотенцем, чтобы чай хорошо заварился.

Чтобы получился ароматный и вкусный чай, необходимо взять одну чайную ложку сухой заварки на 150 г воды. При таком заваривании, чай черных сортов будет готов через 5 минут, а зеленых сортов – через 8 минут, чаи белых и желтых сортов настаивают в течение 2 минут. Рекомендуется готовить чай перед употреблением, так как чай, который долго настаивается, начинает терять свои вкусовые и полезные качества.

Кирпичные и плиточные чаи готовятся по-другому. Нужно взять 30 г чая и прокипятить в течение 10 минут в 2 л воды. Потом добавить молоко и еще раз прокипятить.