

安全で香り高くおいしい！ ハイブリッド・アイスティー・レシピ

(雑菌が繁殖し易い水出し紅茶は危険です)

一般的な紅茶(緑茶)は意外に雑菌が多く、水出した場合、時間がかかり腐りやすく日持ちしません。そこで熱湯で殺菌、そして香りを引き出し、その後に水出しすることでクリームダウンも防ぐ、ハイブリッドアイスティーをおすすめします。安全で香り豊か、クリームダウンもし難いアイスティーが簡単にできます。

1		<p>清潔な耐熱ガラス製の冷水ポット(1000ml)に tasteabag(5g ティーバッグ)を2個入れます。(容器に雑菌が残っていると菌が繁殖し易いのでよく洗浄してください。)</p> <p>tasteabag の量は冷水ポットの容量に合わせて調整します。</p> <p>使用量の目安:1000ml あたり tasteabag(5g) 2個 ダーズリン tasteabag(12g)は1個</p>
2		<p>沸騰した湯を tasteabag の茶葉がひたるくらい(約 200ml)注ぎ、60~90 秒置き、殺菌します。(厚生労働省の資料によると、加熱を十分に行うことで、もし、食中毒菌がいたとしても殺すことができます。目安は、中心部の温度が 75℃で1分間以上加熱することです。)また、熱湯を注ぐことで、紅茶の香り成分が抽出されやすくなります。</p> <p>熱湯 200ml 60~90 秒</p>
3		<p>水を注ぎ足すと、全体がぬるま湯になりますが、そのまま好みの濃さになるまで常温で放置します。室温 25℃以上あれば 20 分から 40 分で茶葉が開き、ティーバッグ全体に広がります。</p> <p>注ぐ前に箸などで、冷水ポット全体をかき回して濃度を均一にして試飲してみて抽出時間を決めます。長く放置しすぎると、冷やしたときにクリームダウン(タンニンが結晶し白く濁ること)がおこります。気温が低い場合は1時間以上かかります。</p> <p>※硬水はクリームダウンの原因になるので使わない! またアルカリ水も雑味エグ味の原因になるので使わない!</p>
4		<p>tasteabagを取り出し、冷蔵庫で保管し、一両日中に飲みきります。(2.で十分に殺菌されていても、長時間保存すると再び雑菌が繁殖する危険性があります。また、香料で着香されたものと異なり、茶葉本来の香りや味は落ちてきます。)</p> <p>抽出時間の目安:室温 25℃、軟水使用(出来れば硬度 20 以下)</p> <p>ダーズリン tasteabag 20~40 分 キャンディー-tasteabag 20~30 分</p>



ティーバッグ問い合わせ先:
有限会社tastea

E-mail: service@tastea.com URL: [http:// tea-auction.net /](http://tea-auction.net/)

〒448-0027 愛知県刈谷市相生町 1-30-3 5F

TEL: 0566-22-7933 FAX: 0566-95-3200