

## リンアン流の 美味しいアイ스티ー

紅茶専門店 TEAS Liyn-an <http://Liyn-an.com/>

488-0837 尾張旭市庄中町1-7-2 TEL 0561-53-8403



出来上り量：1リットル  
茶葉の量：8g  
ティーバッグなら4バッグ  
使うポット：容量 350cc

まず、ポットにグラグラのお湯をいっぱい入れて、フタも熱くなるくらいしっかりと温めます。

湯を捨てて、茶葉を入れ、再びグラグラの熱湯を注ぎます。

蒸らし時間は、  
細かい茶葉：15分くらい  
大きい茶葉：20分くらい



1リットルのサーバーに氷を7～8分目くらい入れ、蒸らした紅茶を、茶漉しで漉しながらサーバーに注いでいきます。

この時点では、注ぎ終わっても、サーバーの紅茶は1リットルにはなりません。



ポットの残った茶葉に、少しだけ湯を注ぎ、すすぐようにしてサーバーに移します。  
これを数回、サーバーの紅茶が1リットルになるまで続けます。

サーバーの紅茶が1リットルになったときには、サーバーの氷は殆ど溶けて無くなっています。



保存は常温で。冷蔵庫で冷やすと、クリームダウンと呼ばれる白濁化が起こることがあります。

飲むときにグラスに氷を入れ、アイ스티ーを注ぎ入れます。  
よくかき混ぜ、冷えたところでお召し上がりください。