

～ロイヤルミルクティーのおいしい いれ方～

2杯分の作り方です。

🍃 はじめに

手鍋に水と牛乳をティーカップ1杯分ずつ入れ、火にかけます。

牛乳のみでつくる場合もあります、お好みで構いません。この場合2杯分の牛乳を手鍋に入れます。



POINT

牛乳の香りが変化してしまうので
沸騰させないように注意しましょう。

🍃 茶葉

茶葉を5～6g(ティースプーン山盛り2杯分)小鉢にいれ、熱湯に浸しておきます。

乾燥した茶葉をそのまま手鍋に入れてしまうと牛乳の成分のカゼインが茶葉を包んでしまうので

茶葉の成分が出にくくなってしまいます。熱湯で茶葉をふやかして成分が出やすいようにしておきましょう。



🍃 茶葉を加える

沸騰直前に熱湯に浸しておいた茶葉をいれて、軽くなじませるように混ぜすぐに火を止めます。



🍃 蒸らす

火を止めたたらすぐにフタをして、3～4分ほど蒸らします。

🍃 できあがり

時間が来たらフタを取り、軽くスプーンでひとかきし、

茶こしを使って温めたティーカップに注ぎ分けます。



お好みでお砂糖やはちみつを加えてもおいしくいただけます。