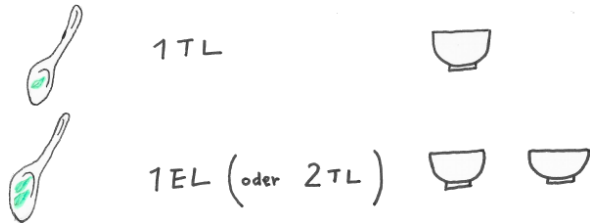


# Zubereitung von Blätter-Tee



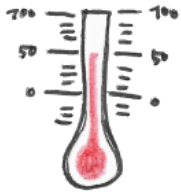
## Menge

Pro Tasse 1 Teelöffel (ca. 2 Gramm)



## Wassertemperatur

Das Wasser sollte nicht kochen



Gyokuro 50~60°C  
Gokujoo Sencha 60~70°C  
Tokujoo Sencha, Karigane 70~80°C  
Joo Sencha, Genmaicha, Sencha 80~90°C  
Benifuuki 90°C~

## Zieh-Dauer

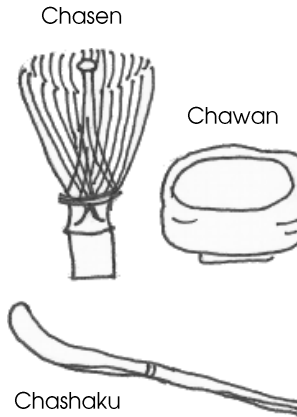
Experimentieren lohnt sich...



1~2 Min

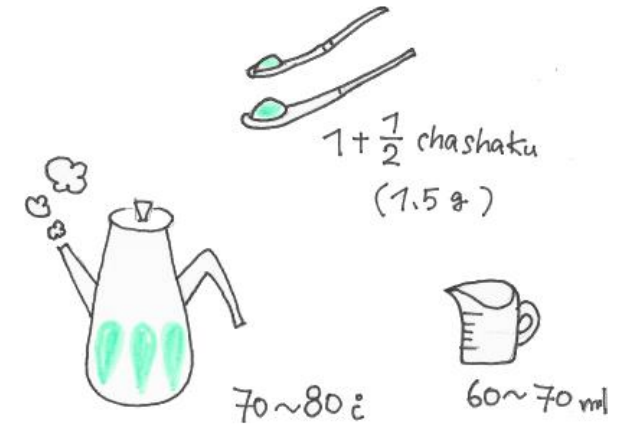
# Zubereitung Matcha

## Utensilien



## Vorbereitung

Das Teepulver und das heisse Wasser in die Chawan geben



## Zubereitung

Matcha mit dem Chasen schaumig schlagen

