



Чтобы приготовить вкусный и ароматный чай, необходимо соблюдать определенные нормы и правила.

Первое условие - наличие хорошего сосуда для приготовления чая, который не следует использовать для других целей. Перед приготовлением чая этот сосуд следует сполоснуть кипятком, после чего засыпать в него определенное количество чая. Обычная доза - 1 чайная ложка чая на 1 чашку напитка, причем добавляется еще одна ложка чая в чайник. но эта норма зависит прежде всего от качества чая и его сорта.

Засыпанный чай в предварительно прогретый чайник надо залить горячей водой, снятой с огня за миг до закипания. Полученную заварку необходимо 1 минуту выдержать в закрытом крышкой чайнике, после чего добавить остальную воду.

Через 3-4 минуты готовый чай разлить в фарфоровые чашки. Если время, в течение которого происходит процесс заварки, сократить, чай не будет иметь нужного аромата, если его продолжить - дубильные вещества придадут чаю горький и неприятный вкус, а [все полезные свойства чая](#) уменьшатся.

Готовый чай нельзя наливать прямо из сосуда для заварки, а из другого, предварительно согретого.

{loadposition new}