

2010年12月18日(土)13:30 名細公民館 「第12回・男のゆうゆう塾」

第16回 聞き茶 (長峰園代表取締役 長峰秀和さん)

出席者(18名) 南、戸田、青山、上野、斉藤、遠藤、吉田、辻、
御菩薩木、山崎、金田、栗栖、宗京、竹内、一般4名

茶の種類は、不酏酵茶(緑茶)一蒸し製(日本式)一煎茶、玉露・・・、半酏酵茶(烏龍茶)、酏酵茶(紅茶)



アシスタントが要るという事で、辻さん、遠藤さん吉田さん 斉藤の奥さんに手伝って貰いました。



2010年12月18日(土)13:30 名細公民館 「第12回・男のゆうゆう塾」

第16回 聞き茶 (長峰園代表取締役 長峰秀和さん)

緑茶の淹れ方、玉露は50℃で150秒、煎茶は70℃で120秒、焙じ茶は熱湯で30秒、番茶は熱湯で30秒

