

เคล็ดลับ วิธีชง "ชา" ให้อร่อย

นำเสนอเมื่อ : 1 ต.ค. 2552

 **ชา** ดื่มแล้วมีประโยชน์ จึงเป็นที่นิยมดื่มกันมาก วันนี้เราจึงมี **เกร็ดความรู้** บทความ **วิธีชงชา** ให้อร่อยมาฝากกันคะ ใครอยาก ชงชา ให้อร่อยก็อย่าลืมนำเคล็ดลับนี้ไปใช้นะคะ

ชา มีอยู่ 2 ชนิด คือ ชากลิ่นกับชาคั่ว ชากลิ่นจะมีกลิ่นหอมมาก รสชาติอ่อนนุ่ม ชุ่มคอ สีของน้ำจางๆ ส่วนชาคั่ว จะมีความหอมน้อยกว่า แต่มีรสชาติเข้มข้นกว่า ชุ่มคอมากกว่า สีของน้ำชาที่ชงออกมาจะเข้มกว่า

ก่อนจะเริ่มชงชาให้ลวกกาและถ้วยชาด้วยน้ำร้อนก่อน แล้วจึงใส่ใบชาป่น 1 ส่วน ต่อใบชาที่เป็นใบๆ 4 ส่วน (ใบชาป่นมักจะอยู่กับห่อ กันกระป๋อง) ใส่น้ำเดือดเทลงใบชาอย่างรวดเร็ว แล้วรีบเทน้ำออกทิ้งไป แล้วรินน้ำเดือดลงไปอีกครั้ง โดยรักษาระยะห่างของกาน้ำเดือดกับกาน้ำชาไว้มากๆ

โดยยกกาดม้มน้ำเดือดสูงๆ แรงแฉร้อนๆ ที่กระทบกับใบชา จะช่วยให้ชาออกรสชาติเร็ว และมีกลิ่นหอมจัด หากมีฟองเกิดขึ้นให้ปาดฟองทิ้งเสียก่อนที่จะรินชา

และกุดพวย กาน้ำชาให้ใกล้ๆ ขอบปากถ้วยชา ให้มากเท่าที่จะทำได้ จ้าง่ายๆ ว่า "ชงสูง รินต่ำ" แล้วก็จะได้ชาที่หอมหวานและมีรสชาติสมบูรณ์ ในกรณีที่สามารถทำได้ ว่ากันว่า การต้มชาด้วยไฟจากเตาถ่าน จะได้น้ำเดือดที่มีกลิ่นไอของธรรมชาติมากกว่าต้มด้วยเตาแก๊สหรือเตาไฟฟ้า ซึ่งจะช่วยชูรสชาที่ชงได้มากยิ่งขึ้น

ถ้าอยากดื่มชาอร่อยๆ ก็ลองนำวิธีที่แนะนำไปชงดื่มกันได้นะคะ

ข้อมูลจากเตลินิวส์