

TEPROVNING

Att prova teer är både roligt, gott och det absolut bästa sättet att lära sig mer om råvaran! Det är inte heller så svårt, kräver inte så många attiraljer och genom att följa några enkla regler får man ett väldigt gott resultat. (Denna guide funkar dessutom väldigt bra som generellt bryggtips, även när man brygger en kopp te till kvällsfilmen.)



REDSKAP

- Teprovarset alternativt ett tefilter och kopp på 2 dl.
- En våg alternativt en tesked.
- Termometer eller vattenkokare med termometer.
- Koppningssked, alternativt en matsked.

INGREDIENSER

- Te av önskat slag.
- Vatten.

DOSERING

2 g te per provningskopp (2 dl).

BRYGGNING

Grönt te: Vatten 70-75° C, dra 2 min.
Vitt te: Vatten 80-90° C, dra 2 min.
Svart te: Vatten 95-100° C, dra 2 min.
Rooibos, Ört och Fruktté: Vatten 95-100° C, dra 5 min.

PROVNING

Låt dra i teprovarsetets utsatt tid. Sätt på locket och håll därefter över teet i en skål. Provsmaaka teet med en sked.

SMAKLIG PROVNING!