

Comment préparer le thé vert?

Comment préparer votre thé vert. Tout d'abord il faut savoir qu'il existe 4 manières de préparer le [thé vert](#), et que c'est à vous de choisir celle que vous préférez. Ces méthodes pourraient être résumées comme suit : méthode occidentale, c'est à dire avec une température. Méthode japonaise, principalement pour faire infuser du thé vert en quantité moindre. Méthode chinoise, réalisée avec une petite température en terre cuite avec des temps d'infusion réduits. Sachez cependant que les temps d'infusion sont moins importants dans la préparation du thé que la température de l'eau. si vous faites du thé vert, il ne faut pas mettre de l'eau trop chaude, sous peine de brûler quelques peu les feuilles. En effet, à la différence du thé noir, le thé vert est non-fermenté, ou semi fermenté, ce qui fait que les feuilles sont plus fragiles, mais qu'elles ont conservé plus de propriétés bienfaites. C'est d'ailleurs pour cette raison que l'on dit souvent que le thé vert est un produit bon pour la santé, plus que le thé noir par exemple (qui reste bien sûr relativement bon pour la santé.) Pour préparer le thé vert, il faut utiliser une eau entre 50° pour les thés japonais, à 80° degrés pour les thés chinois (type gunpowder). Pour le thé noir, on utilise plus fréquemment de l'eau dans les 80° degrés voire plus, car ce thé est un peu plus résistant puisqu'il est fermenté. En revanche, pour le thé vert, il vaut mieux le laisser infuser plusieurs minutes. En effet, puisque l'eau est moins chaude, il faut laisser un temps d'infusion plus long pour que le goût et le thé puissent se diffuser dans l'eau.

About the Author

L'auteur est un passionné de thé vert, il participe à la rédaction du site [Thé Vert Passion](#).

Source: <http://www.secrets-de-comment.com> | [Formation Marketing](#) | [NetConcept, droits de revente](#)