

Cómo se prepara el té verde matcha?

Con un poco de práctica, podrá preparar fácilmente una taza de té matcha.

Qué se necesita

Puede encontrar todo lo necesario en nuestra tienda.



Té en polvo matcha y batidor de bambú



Bol para matcha o cualquier otro tipo de bol
Tazón para café con leche



Cucharilla de bambú o cucharilla para medir



Bol para enfriar el agua o taza de medir



Lata con colador de té matcha o colador pequeño



Utensilio para secar el batidor de bambú

La preparación

① Colar el té verde

Colar el té antes de su preparación evita que se creen grumos.
Añadir la cantidad deseada en el colador.
Colar el té en el bol con la ayuda de la cucharilla de bambú o de la cucharilla para medir.



② Preparar el agua

Es importante usar agua de mineralización débil. La mayoría del agua producida en Japón es agua de mineralización débil.
Si se usa agua del grifo, es aconsejable hervir el agua en un contenedor sin tapa para evaporar el cloro.
Con cualquier tipo de agua, siempre hay que hervirla al menos una vez y dejarla enfriar a la temperatura deseada.

③ Preparar el té

(Ajuste la cantidad y la temperatura según su gusto)

Cantidad de matcha:

2 cucharadas con la cucharilla de bambú o 1 cucharilla de café o 1 cucharilla rasa con la cucharilla para medir. Equivale a 1.5gr aproximadamente.

Cantidad de agua:

70ml de agua previamente hervida. Se aconseja usar la taza de medir.

Temperatura del agua:

En invierno, añadir agua hirviendo en la taza de medir a 75°C u 85°C.

En verano, añadir agua hirviendo en la taza de medir. Verter este agua en otro contenedor y volver a verter en la taza de medir a 70°C u 80°C.



④ Batir el té

Añadir el té verde en polvo en el bol, verter el agua caliente y mezclar con el batidor de bambú.

Levantar un poco el batidor y batir rápidamente de arriba a abajo usando la muñeca. Evitar batir de manera circular.

Cuando se vaya creando espuma, batir más despacio en la parte de la superficie para eliminar burbujas pequeñas y conseguir una espuma suave. Hacer girar el batidor de bambú en un círculo dentro del bol y sacarlo del té desde el centro de la espuma.



Añadiendo cubitos de hielo, el té matcha se convierte en un refrescante té helado.



También se puede batir el té de esta manera, obteniendo menos espuma.