

직접 맛있는 말차를 만들어 볼까요!

말차는 약간의 경험만으로도 쉽게 탈 수가 있습니다.

준비물



말차와 차선



말차다완 또는 대용품, 카페오레 컵



차시 또는 계량스푼



물식힘그릇(숙우) 또는 계량컵



말차체통 또는 차거름망



있으면 편리한 차선꽃이

손쉽게 말차 내는 법

① 말차를 부드럽게 체를 친다

말차를 체통이나 차거름망에 미리 쳐두면 손쉽게 탈 수가 있습니다. 1인 분량의 말차를 차거름망에 넣고 차시나 계량스푼을 사용하여 직접 말차를 부드럽게 칩니다.



② 뜨거운 물을 준비

물은 경도가 낮은 천연수를 준비합니다. 일본에서 시판되는 천연수는 대개 연수입니다. 수도물은 정수기를 걸러서 사용하면 가장 좋습니다만, 없는 경우는 주전자의 뚜껑을 연 채로 얼마 동안 팔팔 끓이면 수도물냄새가 없어집니다.

③ 말차 1인분 분량 (기호에 따라 농도와 온도를 조절하십시오)

말차의 분량 ··· 차시로 2술, 티스푼으로 가볍게 1술 (약1.5g)
계량스푼으로 약 1.5g

차물의 양 ··· 물식힘 그릇을 사용하여 약70cc분량. 계량컵을 사용하면 편리합니다.

차물의 온도 ··· 겨울철에는 뜨거운 열탕을 1회 물식힘 그릇에 옮겨 사용합니다.(75-85℃)
여름철에는 뜨거운 열탕을 2회 물식힘 그릇에 옮겨 사용합니다.(70-80℃)



④ 말차 내는 법

우선 다완 바닥에 깔린 말차가 골고루 분산되도록 차선을 천천히 저어 밑에서 위로 조금씩 올라오며 차물이 휘돌지 않도록 손목을 앞뒤로 젓습니다.

거품이 생기면 차선의 끝을 거품 표면까지 천천히 올려서 거품을 잘게 만듭니다. 마지막에 중앙 부분이 둥글게 올라오도록 차선을 조용히 들어 올립니다.



시원한 아이스 말차도 맛있게 드실 수 있습니다. 뜨거운 물로 조금 진하게 말차를 낸 다음 가볍게 얼음을 띄워 마십니다

거품을 내지 않고 말차를 내는 법도 있습니다.