

# چای سنتی و اچیش

## طریقه دم کردن چای سنتی

۱. چای را هیچ وقت نشویند.
۲. چای خشک باید در ظرف در بسته و به دور از طوبت و نور نگهداری شود.
۳. بهتر است از آب آشامیدنی که فاقد سختی بیش از حد است مثل آب تصفیه شده یا آب معدنی برای دم آوردن چای استفاده شود.
۴. پیش از ریختن چای در قوری، قوری را با مقداری آب جوش آبکشی نمایید تا گرم شود، باین کد چای بهتر و لذتور دم می آید.
۵. به ازای هر فنجان چای، دو قاشق غذاخوری سرپر چای خشک در قوری بریزید.
۶. پس از جوش آمدن آب کتری ۳۰ ثانیه به آب استراحت داده تا از قفل بیفتد سپس آن را داخل قوری به چای اضافه کنید.
۷. قوری را حداقل ۲۰ دقیقه روی حرارت بخواب کتری یا ساور قرار داده و روی آن پارچه تمیز بگذارید و مراقب باشید چای در قوری نپوشد.
۸. از ریختن مجدد چای خشک روی چای دم کشیده قبلی اکیدا خودداری نمایید.
۹. در صورتی که در نظر است چای برای مدت بیشتری گرم نگه داشته شود، پس از دم کشیدن تفاله را جدا نموده و چای را در قوری گرم دیگری بریزید.