

خطأ شائع يفقد نكهة الشاي الرائعة



الاثنين 27 مارس 2017 11:03 م

يحب الجميع الشاي بأنواعه المختلفة سواء كان سادة أو مضافا إليه الحليب

ورغم الجدل المثار حول ما إذا كان علينا إضافة الحليب قبل أو بعد الماء الساخن، ينبغي علينا التركيز أكثر على الماء إذا أردنا كوبا مثاليا من الشاي له مذاق رائع

ووفقًا لخبير الشاي "ويليام جورمان"، يقول إن الماء يجب غليه مرة واحدة فقط، والتوقف عن إعادة غليان الماء الموجود في غلاية الشاي أكثر من مرة، لأن ذلك يجعل الماء يفقد بعض من الأكسجين والنيتروجين، ما يؤدي إلى فقدان طعمه

وينصح جورمان باستخدام الميكرويف عند تسخين الشاي بدلا من إعادة غليانه