



## Récapitulatif des conditions de préparation des thés proposés par TEMAE

	Mode de préparation	Nombre Infusions	Première infusion			Infusions suivantes	
			Dosage	T° de l'eau	Durée	T° de l'eau	Durée
<b>Thés verts</b>							
<b>Thés verts japonais</b>							
Sencha Yagao	Kyusu ou kyusu ouverte	3	6 g / 20 cl	65 °C	45 s	75 °C	Immédiat
Hojicha	Kyusu, Kyusu ouverte théière en porcelaine Tisanière	2	6 g / 30 cl	95 °C	30 s	idem 1re infusion	
Gyokuro Kashiwagi	Kyusu ou hohin	3	6 g / 10 cl	50 °C	90 s	65 puis 75 °C Immédiat	
Matcha Utsuëmi	Bol et fouet	1	1 g / 5 cl	85 °C	20 s		
<b>Thés verts chinois</b>							
Dao Ren Mao Feng Supérieur	Zhong	3	3,5 / 10 cl	75 °C	1 m in	75 °C	2 min
Dao Ren Excellent	Zhong	3	4 g / 10 cl	65 °C	1 min	70 °C	1 min
Long Jing	Zhong	2	2 g / 10 cl	75 °C	2 min	idem 1re infusion	
Tai Ping Hou Kui	Grand Zhong	3	3 à 4 g / 10 cl	70 °C	2 m in	idem 1re infusion	
<b>Thés oolong</b>							
Tie Guan Yin	Gong Fu Cha ou théière	5 à 7 3 à 5	7 g / 10 cl	95 °C	45 s	95 °C	30 s
Da Hong Pao	Gong Fu Cha	4	2 g / 10 cl	95 °C	2 min	95 °C	2 min
			3 g / 10 cl	95 °C	20 s	idem 1re infusion	
<b>Thés noirs</b>							
<b>Thé chinois</b>							
Pointes d'Or - Jing Ya Hong Cha	Théière	2	2 g / 20 cl	85 °C	3 min	idem 1re infusion	
<b>Thé indiens First Flush</b>							
Castleton FTGFOP 1 CH DJ	Théière	2	4 g / 30 cl	85 °C	3 min	idem 1re infusion	
Goomtee FTGFOP 1 CL DJ	Théière	1	4 g / 30 cl	85 °C	3 min		
Makaibari Imperial Delight DJ	Théière	2	3 g / 30 cl	85 °C	3 min	idem 1re infusion	
Margaret's hope FTGFOP 1 CH DJ	Théière	2	3 g / 30 cl	85 °C	3 min	idem 1re infusion	
Hattialli Golden Paw Assam	Théière	2	4 g / 30 cl	90 °C	3 min	idem 1re infusion	
<b>Thé indiens Second Flush</b>							
Castleton Muscatel SFTGFOP 1 DJ	Théière	1	2 g / 20 cl	90 °C	4 min		
Makaibari Standard SFTGFOP 1 DJ	Théière	1	2,5 g / 20 cl	90 °C	4 min		
Makaibari Imperial Vintage DJ	Théière	1	2,5 g / 20 cl	90 °C	4 min		
Margaret's Hope Muscatel Delight DJ	Théière	1	2 g / 20 cl	90 °C	4 min		
Hattialli Golden Paw STGFOP 1 Assam	Théière	1	2 g / 20 cl	90 °C	4 min		

**Remarque :** seuls les thés oolong (Tie Guan Ying et Da Hong Pao) nécessitent un lavage de quelques instants avant l'infusion.

Aucun des autres thés présentés dans ce tableau n'a besoin d'être lavé avant l'infusion.