

Link do produktu: <https://alchemiasmakow.pl/herbata-zielona-liu-an-gua-pian-25g-melonowe-nasiona-cesarza-p-283.html>



Herbata Zielona LIU AN GUA PIAN (25g) Melonowe Nasiona Cesarza !!

Cena

24,99 zł

Opis produktu

LIU AN GUA PIAN: Cesarski Smak i Mistrzowska Obróbka Nad Węglem

Liu An Gua Pian (六安瓜片), znana również jako "Nasiona Melona z Lu'an", to herbata o statusie cesarskim, zaliczana do Wielkiej Dziesiątki najslynniejszych chińskich herbat. Pochodzi z rdzennego rejonu uprawy Lu'an w prowincji Anhui i wyróżnia się na tle innych zielonych herbat, łamiąc wszelkie zasady: jest to jedyna herbata, do której produkcji używa się wyłącznie dojrzałych, pełnych liści, całkowicie pomijając pączki i łodyżki.

Sekretem jej prestiżu jest unikalny, pracochłonny proces produkcji, który obejmuje aż trzy etapy prażenia nad neutralnym w smaku węglem drzewnym w bambusowych koszach. Ta tradycyjna technika nadaje naparowi charakterystyczny "Huo Gong Xiang" – głęboki, prażony aromat przywodzący na myśl pieczone kasztany lub słodkie ziemniaki. Smak jest zrównoważony, o wyraźnej kwiatowej nucie, która przechodzi w długi, słodki posmak z delikatnym akcentem owoców tropikalnych. Mimo braku pączków, napar jest gładki, mocny i orzeźwiający, z minimalną goryczką.

Nasz mundurek



Kąpiel dla liści



Jak zaparzyć Liu An Gua Pian? (Na luzie!)

Ta cesarska herbata z Chin to prawdziwy oryginał. Liście są duże i płaskie jak nasiona melona, więc zapomnij o łyżeczce! Mierzmy łyżką stołową i parzymy z wyczuciem.

Wersja "Podstawowa, bez spiny" (miarka: łyżka stołowa):

Użyj 1 czubatej łyżki stołowej suszu (około 3-4g) na 300 ml wody. Temperatura wody to 80°C (zagotuj i odczekaj te 5 minut, żeby nie poparzyć liści!). Parz przez równe 2 minuty. Po tym czasie natychmiast odcedź napar od liści do końca.

Wersja "Dla Koneserów i Oszczędnych" (Multi-parzenie, miarka: łyżka stołowa):

Te same liście możesz zalewać wielokrotnie (nawet do 4-5 razy!). W tej metodzie (zbliżonej do chińskiej Gongfu Cha) parzymy krótko, a potem wydłużamy czas, aby kontrolować smak.

-
- Pierwsze parzenie: Woda 80°C, czas parzenia 20-30 sekund.
 - Drugie parzenie: Woda 80°C, czas parzenia 30-40 sekund.
 - Trzecie parzenie: Woda 85°C, czas parzenia 1 minuta.
 - Czwarte parzenie: Woda 85°C, czas parzenia 1,5 minuty.

Pamiętaj, by za każdym razem odlać cały napar od liści!

Specyfikacja produktu

Herbata jest konfekcjonowana z oryginalnych, pakowanych na plantacji opakowań.

Składniki: Herbata Zielona 100%

Masa Netto: 25g

Kraj pochodzenia herbaty: Chiny

Kulinarni kumple



Kulinarnie: Elegancja do Wytrawnych Dań

Jej unikalny, prażony charakter i gładka tekstura sprawiają, że Liu An Gua Pian doskonale pasuje do dań o intensywniejszym smaku. Świetnie skomponuje się z daniami mięsnymi, zwłaszcza drobiem, ale także z pieczonymi warzywami czy potrawami kuchni azjatyckiej bazującymi na sosie sojowym. Można ją również serwować do twardych, wytrawnych serów.