

Link do produktu: <https://alchemiasmakow.pl/herbata-zielona-smocze-zrodlo-lung-ching-aromatyczna-lekko-trawiasta-p-297.html>



Herbata Zielona SMOCZE ŹRÓDŁO LUNG CHING Aromatyczna, Lekko Trawiasta

Cena

11,48 zł

Opis produktu

SMOCZE ŹRÓDŁO (LUNG CHING): Legenda Chin i Mistrzostwo Prasowania Liści

Lung Ching (Longjing, 龍井), co w dosłownym tłumaczeniu oznacza "Smocze Źródło", to nie jest zwykła herbata. To żywa legenda i duma Chin, konsekwentnie zaliczana do ścisłej czołówki najbardziej cenionych herbat zielonych na świecie. Pochodzi z historycznego regionu Zhejiang, gdzie od setek lat jest uprawiana i zbierana z cesarską precyzją, będąc dumnym symbolem chińskiej kultury herbacianej.

Jej unikalny charakter wynika z mistrzowskiej obróbki. Herbata przechodzi przez proces pan-firing – ręczne prasowanie i suszenie na gorących płytach. Dzięki tej technice liście (duże, płasko sprasowane, zielonkawe) zyskują swój charakterystyczny, spłaszczony kształt i zachowują niezwykłą świeżość oraz łagodny, lekko słodkawy smak. Napar ma jasną barwę, kwiatowy aromat i aksamitną gładkość, która zasłużenie czyni Smocze Źródło prezentem godnym najwyższego uznania.

Produkt posiada dodatkowe opcje:

Wybierz wielkość opakowania:: 50g , 200g , 400g , 1000g

Nasz mundurek



Kąpiel dla liści



Jak zaparzyć Smocze Źródło? (Na luzie!)

Ta cesarska dama wymaga szacunku, ale bez zbędnej spiny. Najważniejsze to nie poparzyć liści (Smok tego nie lubi!) i pamiętać, żeby je wyłowić na czas.

Misja: "Perfekcyjny Napar Solo"

Idealna na jeden, perfekcyjny kubek.

1. Susz (Skarb Smoka): Użyj 1 łyżeczki suszu (około 1,5g) na 150-200 ml wody.
2. Temperatura (Ciepłe Źródło): 75-80°C (zagotuj i odczekaj dłuższą chwilę, ok. 5-7 minut).
3. Czas (Ceremonia): Parz przez 2-3 minuty.
4. Finał: Natychmiast odcedź liście.

Misja: "Wielokrotny Atak Smoka" (Trzy podejścia)

Te same liście możesz wykorzystać jeszcze dwa razy. Za każdym razem smak będzie nieco inny.

-
- Podejście I: Woda 75–80°C, czas parzenia 2-3 minuty.
 - Podejście II: Woda 80°C, czas parzenia 1 minuta (krócej!).
 - Podejście III: Woda 80°C, czas parzenia 2 minuty.

Pamiętaj, liście mają wychodzić z wody po czasie!

Składniki: Herbata Zielona Smocze Źródło.

Masa Netto: 50g

Kraj pochodzenia: Chiny.

Specyfikacja produktu

Składniki: Herbata Zielona Smocze Źródło.

Kraj pochodzenia: Chiny.

Kulinarni kumple



Kulinarnie: Elegancja i Subtelność

Łagodny i lekko słodkawy smak Lung Ching sprawia, że jest to herbata niezwykle uniwersalna. Doskonale sprawdzi się jako eleganckie tło dla delikatnych deserów, owoców, a także lekkich dań kuchni azjatyckiej – zwłaszcza gotowanych na parze pierożków Dim Sum, ryb lub drobiu.

