

Découvrez le thé *HOUJI* en grillant les feuilles de thé *UJI*

Il existe trois manières de préparer le thé *HOUJI* (voir ci-dessous)

Avec de l'eau bouillante

-recette classique du thé *HOUJI*-



Versez entre 180 et 270 ml d'eau bouillante sur 5 g de thé dans une théière puis attendez 30 à 60 secondes. Vous pourrez servir 2 à 3 tasses avec cette quantité et obtenir un thé au parfum intense.

Avec de l'eau froide

-vous serez surpris par la douceur du thé-



Remplissez un sachet à thé avec 8 g de thé, mettez-le ensuite dans une bouteille de 1 à 1,8 litre d'eau. Placez la bouteille au réfrigérateur entre 1 heure et 12 heures (une nuit par exemple). Vous pourrez ainsi déguster un thé au goût très doux.

Versez le thé directement dans une bouilloire d'eau chaude



Faites bouillir 2 litres d'eau, ajoutez ensuite un sachet avec 8 g de thé et attendez au moins 20 minutes. Vous n'avez pas besoin d'envelopper le sachet.

Recettes avec du thé *HOUJI*



Le thé *HOUJI* au lait



SHABUSHABU avec le thé *HOUJI*

Il existe différentes manières de préparer le thé *HOUJI*. Une manière simple de le préparer est d'y ajouter du lait. Dans ce cas, vous devez utiliser un thé plutôt corsé. A la place du sucre, on peut aussi utiliser du sucre noir liquide appelée *KUROMITSU* en japonais. Le thé *HOUJI* sert également pour réaliser des recettes japonaises (SHABUSHABU, OKAYU, OCHAZUKE¹).

Pourquoi le thé *HOUJI* de la société *OBUBU* offre un parfum si intense?



La récolte du thé

Nous récoltons notre thé seulement au mois de juin, lorsque les feuilles sont les plus mielleuses, et nous le grillons par petites quantités.



La cuisson du thé *HOUJI*

Faites vous-mêmes du thé *HOUJI* à la maison !



Sur la photo ci-dessus vous pouvez voir l'ustensile qui sert à faire du thé *HOUJI*. Nous vous conseillons d'essayer au moins une fois. Vous pouvez acheter cet ustensile sur notre site INTERNET.

Ce mode d'emploi n'étant pas exhaustif, nous vous conseillons vivement de consulter notre site Internet qui regroupe davantage d'informations. Merci de votre attention.