

Ingin Sajikan Teh dengan Hasilnya yang Nikmat, Berikut Tipsnya!



Realitarakyat.com – Selain kopi, teh adalah minuman yang banyak digemari masyarakat Indonesia karena pembuatan yang relatif mudah, aroma yang sedap, hingga khasiatnya yang membantu meningkatkan fokus dan konsentrasi. Konon, kebiasaan minum teh masyarakat Indonesia sendiri telah menjadi budaya turun menurun sejak abad ke-17.

Meskipun cara penyajiannya mudah, banyak masyarakat yang belum mengetahui cara mendapatkan racikan teh yang nikmat. Simak empat rahasia yang membuat teh racikan Anda terasa nikmat, dikutip dari siaran resmi Tong Tji Tea Indonesia, Ahad (24/10).

Kualitas dan temperatur air

Air merupakan elemen yang sangat penting dan paling utama dalam meracik teh. Air dengan kadar garam dan mineral yang tinggi akan memengaruhi rasa kemurnian teh yang diseduh. Selain itu temperatur air juga merupakan hal yang harus diperhatikan. Air yang digunakan untuk menyeduh teh sebaiknya berada pada temperatur di 80-90oC.

Penyimpanan teh

Untuk tetap mendapatkan kualitas teh yang baik, maka kita perlu memperhatikan tempat penyimpanannya. Teh sebaiknya tidak disimpan di dalam lemari pendingin atau tempat yang lembab, karena suhu yang dingin dan kondisi yang lembab akan membuat teh mudah berjamur. Sebaliknya, tidak dibenarkan juga menyimpan teh di

tempat yang panas atau langsung terkena sinar matahari.

Suhu yang panas akan menguapkan aroma teh dan menurunkan kadar teh-nya. Hindari juga menyimpan teh dekat benda – benda yang memiliki aroma yang menyengat, karena teh memiliki sifat menyerap bau. Aroma teh akan hilang dan akan kalah dengan aroma lainnya.

Waktu penyimpanan teh

Teh yang alami dan tanpa bahan pengawet memiliki waktu simpan yang tidak lama ketika sudah diseduh. Waktu simpan teh yang sudah diseduh hanya berkisar antara 6 sampai dengan 8 jam. Setelah itu kenikmatan teh pun akan berkurang.

Berkurangnya kenikmatan teh ini biasanya ditandai dengan perubahan warna teh yang menjadi lebih keruh dan aroma teh yang memudar.

Bahan campuran teh

Beberapa orang memang lebih menyukai untuk menikmati teh murni dan tanpa campuran, namun ada juga mereka yang suka menambahkan bahan campuran lain ke dalam tehnya. Bahan campuran lain yang seringkali ditambahkan ke dalam teh adalah gula.

Gula yang baik untuk campuran teh adalah gula tebu yang murni dan bukan pemanis buatan karena penggunaan pemanis buatan akan sangat berpengaruh pada mutu dan kualitas teh yang disajikan. Selain itu, kita juga bisa menambahkan bahan campuran lain seperti perasan jeruk lemon murni, susu dan madu.