

شیوه درست دم کردن چای که نمیدانستید



چای محبوب‌ترین نوشیدنی بین ایرانی‌هاست که نشان صمیمیت و دورهم‌نشینی است و هر خانواده آداب خودش را برای آن دارد. در ادامه با شیوه درست دم کردن چای آشنا می‌شوید که در گذشته بیشتر به آن توجه داشتند.

به گزارش پایگاه خبری صنعت غذا و کشاورزی (اگرو فود نیوز)، به نقل از فارس، قدیمی‌ها معتقدند بهتر است در کتری یا سماور آب سرد بریزیم تا بجوشد و برای زودتر به جوش آمدن کلک آب داغ ریختن را نریزیم، چون بعد از ریختن چای آن لکه‌های شبیه چربی که روی استکان مانده است به خاطر همان آب گرم و داغی است که ریخته‌ایم. پس برای داشتن چای مرغوب‌تر آب سرد بریزید.

قوری بهتر است چینی یا شیشه‌ای باشد و قوری‌های فلزی مزه چای مطلوبی نمی‌دهد. همچنین بهتر است مدل قوری به نوعی باشد که یک سبد یا توری تفاله‌ها را از آب جوش تفکیک کند تا بعد از دم‌آوری بتوان آن را جدا کرد و دور ریخت. انجام این کار باعث می‌شود مدت بیشتری از چای دم شده استفاده کنید به طوری که کیفیت آن نیز تغییر نکند.

قدیمی‌ها می‌گفتند اول چای را با آب سرد بشویید و بعد آب را خالی کنید تا خاک چای شسته شود و چای شفاف‌تر و مرغوب‌تری تحویل بگیرید.

بهترین چای، چایی است که زیر شعله کم و روی کتری یا سماور دم بکشد. هم طعم مرغوبتری پیدا میکند و هم رنگ بهتری دارد. چای ایرانی را نباید عجله‌ای دم کرد و برایش باید وقت گذاشت.

سرویس خبری: آشپزی و گردشگری غذا

منبع: فارس