



HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG & BẢO QUẢN SẢN PHẨM TRÀ OOLONG

A cup of tea makes everything better!

TRANG CHỦ OLONGHA: [HTTPS://OLONGHA.COM/](https://olongha.com/)
LIÊN HỆ ĐỂ NHẬN TƯ VẤN: 0937 649 650 - 0775 461 529
ĐỊA CHỈ TRẢI NGHIỆM: 46 CÙ LAO, P.2, Q. PHÚ NHUẬN, HỒ CHÍ MINH.

Nội dung cơ bản về trà



Trà ngon: thanh, thơm, hậu ngọt, không chát đắng, màu đẹp, dễ chịu, không mất ngủ.

Tổng quan pha trà: Nhất nước, nhì trà, tam pha, tứ ấm.

Nước: nên dùng nước tinh khiết, nước i-on kiềm, không dùng nước máy/ nước khoáng.

Trà: định lượng 10g cho 200ml nước

Cách pha: Tráng ấm trà bằng nước sôi Cho trà vào ấm, tráng/rửa trà bằng nước nóng 80-90 độ C

Hãm trà bằng nước sôi 85-90 độ C, thời gian không quá 1 phút Pha từ 5-8 lần nước, tùy kỹ thuật

Ấm: Sử dụng ấm sành/sứ/đất/thủy tinh. Không sử dụng dụng cụ kim loại.

Trang chủ OLONGHA: <https://olongha.com/>

Liên hệ để nhận tư vấn: 0937 649 650 - 0775 461 529

Địa chỉ trải nghiệm: 46 Cù Lao, P.2, Q. Phú Nhuận, Hồ Chí Minh

Hướng dẫn pha trà



Bước 1: Chuẩn bị các dụng cụ thật sạch: Bình, ấm, chén

Bước 2: Tráng ấm với nước sôi để tiệt trùng đồng thời tránh giảm nhiệt độ nước khi pha và giữ hương trà.

Bước 3: Cho trà vào ấm sau khi đã làm nóng (dùng xúc trà bằng tre hoặc gỗ, không dùng tay hoặc muỗng kim loại), số lượng tùy theo khẩu vị và loại ấm.

Bước 4: Tráng trà bằng cách rót một ít nước sôi (chỉ ngập trà), xoay ấm rồi đổ nước đi, thao tác này giúp đánh thức các sợi trà để trà Ô Long khi pha không chát. Thao tác này cần thực hiện nhanh, sau khi rót nước đi để nguyên ấm trà khoảng 15 giây cho trà ngấm nước.



Trang chủ OLONGHA: <https://olongha.com/>

Liên hệ để nhận tư vấn: 0937 649 650 - 0775 461 529

Địa chỉ trải nghiệm: 46 Cù Lao, P.2, Q. Phú Nhuận, Hồ Chí Minh

Hướng dẫn pha trà



Bước 5: Hãm trà: châm nước sôi đầy ấm và đậy nắp lại (nên châm quá tay một chút để nước tràn ra ngoài và khi đậy nắp vào nước lại trào ra một lần nữa). Tiếp tục rót nước sôi quanh ấm để hãm trà trong vòng 30 giây cho lần pha đầu tiên (nước này gọi là nước hương-chủ yếu để thưởng thức hương trà), thời gian hãm trà Ô Long giữ ở mức dưới 1 phút cho lần pha thứ 2,3,4, 5 và có thể tăng lên một chút cho những lần pha tiếp theo (có thể điều chỉnh thời gian tùy thuộc vào khẩu vị và kinh nghiệm)

Bước 6: Rót trà ra chén mời mọi người thưởng thức. Có thể dùng chén tổng chia nước trà ra nhiều chén quân và dùng một phễu lọc để giữ lại những xác trà nhỏ giúp cho nước được trong thuần khiết.

Trang chủ OLONGHA: <https://olongha.com/>

Liên hệ để nhận tư vấn: 0937 649 650 - 0775 461 529

Địa chỉ trải nghiệm: 46 Cù Lao, P.2, Q. Phú Nhuận, Hồ Chí Minh

Hướng dẫn bảo quản trà



1/ Không sử dụng tay và đồ dùng kim loại để xúc trà.

2/ Không giữ trà quá lâu trong ấm (quá 1 phút)

3/ Mở nắp bình trà sau khi pha để trà không bị đấng

4/ Nhiệt độ pha trà Oolong phù hợp (85-90 độ), tương đương với nhiệt độ nước lấy trực tiếp từ bình nóng lạnh. Nước sôi trong bình siêu tốc, mở nắp khoảng 1 phút.

5/ Bảo quản trà kín, tránh bay hơi và tránh tiếp xúc các thực phẩm có mùi.

6/ Nên dùng kèm các loại bánh mứt, quả khô (nhô, mận), trái cây sấy (hồng treo).

Trang chủ OLONGHA: <https://olongha.com/>

Liên hệ để nhận tư vấn: 0937 649 650 - 0775 461 529

Địa chỉ trải nghiệm: 46 Cù Lao, P.2, Q. Phú Nhuận, Hồ Chí Minh

*Thanks
for your
reading*