

# 香りのよい本格煮出し 麦茶

## 【作り方】

- ① やかんに水2ℓを入れ沸騰させます。(水道水のカルキ抜きの為)  
(水のみで沸騰させることで本来の麦の風味がうしなわれません)
- ② 沸騰したら火を止めて、麦茶30g～50g(湯飲み茶わん1杯位)  
をガーゼや煮出し用容器に余裕を持たせて、やかんに入れます。  
(麦茶の量を変えると、色合いも変わりお楽しみいただけます)
- ③ そのまま直射日光を避け涼しいところに置き十分冷ましたら、  
やかんの中の麦を取出します。  
(好みにより、沸騰後10分位で麦茶を取出してもおいしくお飲み頂けます)
- ④ ガラス容器などに移し冷蔵庫で冷やします。

## 【麦茶の保存】

煮出した麦茶は、冷蔵庫で保管した場合、  
1～2日以内にお飲み下さい。



松田卯之七商店