

نکات ساده ولی مهم برای دم کردن چای

چای معروف ترین نذری ایستگاه های صلواتی در ایام محرم است و اما دلیل محبوبیت چای به عنوان نذری، خوش طعم و رنگ بودن آن است که رازی در نحوه درست کردن آن وجود دارد. <br#۴۷>

به گزارش سایت خبری پرسون، چای یکی از محبوب ترین نوشیدنی های گرم و دلچسبی است که آرامش بخش و همراه لحظات خوش ماست. در بسیاری از خانواده ها مصرف روزانه حداقل یکی دو فنجان چای نه تنها یک عادت، بلکه گاه بخشی از برنامه غذایی به شمار می آید. در قسمت های قبلی ترندهای دم کردن چای را منتشر نموده ایم، در این بخش به سوالات شما کاربران در مورد چای پاسخ داده ایم پس با ما همراه شوید تا پاسخ سوالتان را دریافت کنید.

چای چند دقیقه باید دم بکشد؟

دم کشیدن چای به رنگ و عطر چای بستگی دارد اما معمولاً دم کشیدن چای بیشتر از ۱۵ دقیقه طول نمی کشد. باید بدانید ممکن است دم کشیدن بعضی از چای ها مخصوصاً چای ایرانی مدت زمان بیشتری طول بکشد.

چگونه بفهمیم چای دم کشیده است؟

چای دم کشیده ظاهر شفاف، طعم تلخ مناسب و بوی غیر خامی می دهد. چای دم نکشیده کدر و کم رنگ است و عطر و بوی خوبی ندارد.

چای دم کشیده قهوه ای مایل به قرمز بوده و عطر و بوی خوبی از آن بلند می شود، همچنین چای دم کشیده، سبک شده و روی آب قرار می گیرد.

چای دم کشیده تا چه زمانی قابل خوردن است؟

بسیاری از کسانی که عادت به نوشیدن چای دارند، تفاوت چای تازه دم و چای کهنه را متوجه می شوند اما در صورت کلی چای دم کرده تا ۶ ساعت ابتدائی، قابل نوشیدن است و با گذشت دو ساعت به مرور رنگ و بوی تازه اش را از دست می دهد.

چکار کنم چای دم شده دیرتر سیاه شود؟

برای دیرتر سیاه شدن چای دم کرده، بعد از دم کردن چای آن را صاف کنید و تفاله هایش را جدا کنید، چای صاف شده دیرتر سیاه خواهد شد و کیفیتش را دیرتر از دست می دهد.