



## **Guide pratique de la méthode Gong Fu Cha**

### **1. Rinçage et préchauffage les ustensiles**

Verser l'eau dans la théière en terre ou porcelaine, puis verser cette eau dans le pot de réserve en verre au travers le filtre. Ensuite, verser le contenu dans chaque tasse. Enfin, versez le contenu dans la table à thé

### **2. Préparation du thé**

Introduisez le thé puis recommencer l'opération 1 pour rincer les feuilles.

### **3. Dégustation**

Recommencer l'opération 1 en laissant infuser selon les temps ci-dessous. Bien sûr, cette fois ne videz pas les tasses dans la table à thé...

**Temps d'infusion** varient selon vos goûts

1<sup>ère</sup> infusion : 40 à 60 secondes

2<sup>ème</sup> infusion : 2 à 3 minutes

3<sup>ème</sup> infusion : 3 à 5 minutes