

Waarom smaakt mijn thee bitter?

PROEF DE WERELD - VERRIJK JE SMAAK

L



Haal meer uit
je smaak. Stel je
#smaakvraag



Als het gaat om de bitterheid van je thee, speelt de temperatuur van het water een belangrijke rol. Groene thee smaakt bijvoorbeeld snel bitter als je het zet met te heet water.

Je kunt het water op verschillende manieren op de gewenste temperatuur krijgen:



Waterkoker met instelbare temperatuur.



Water koken en gebruik maken van een thermometer.



Water koken en er een kleine hoeveelheid koud water aan toevoegen.



Water koken en even af laten koelen.

De ideale watertemperatuur

Groene of witte thee	60-80 °C
Oolong en Puerh	80-100 °C
Zwarte thee	95-100 °C

Kijk op www.simonlevelt.nl/smaakvragen

Simon Levelt