

ده مرحله کاربردی برای دم کردن چای

ده مرحله کاربردی برای دم کردن چای

در ایران اگر از کسی سوال شود که آیا می تواند چای دم کند به طور حتم پاسخ سوال مثبت است. اما اگر بپرسیم آیا مراحل دم آوری قهوه ترک یا اسپرسو را می داند؟ متوجه می شویم که معمولا افراد هیچگونه اطلاعی در باره انواع قهوه و روش های دم آوری آن ندارند.

دلیل اصلی پاسخ مثبت به تهیه چای این است که مردم آنرا دارای تکنیک خاصی نمی دانند و فکر می کنند هم اینکه چای خشک را در قوری ریخته و آب جوش روی آن بریزند و مدتی صبر کنند کفایت می کند.

که البته بسیاری از چای های دم شده اصلا طعم و رنگ خوبی ندارند، و بیشتر اب رنگی هستند. باید متذکر شوم برای دم کردن چای نیز ما به شما تکنیک و کاربرد آنرا یاد می دهیم تا از این پس چای شما خوش طعم و خوش رنگ گردد.

مراحل دم کردن چای

مرحله اول: آماده کردن ظروف مربوط به چای

در این مرحله اگر کتری و یا سماور ما نو و جدید هستند باید آب بندی گردد.

و اگر مدتی است از آن استفاده می کنیم با بهترین روش ممکن و بدون دردسر جرم گیری شوند.

باید بدانیم که نوع ظروف و آب جوشیده شده تاثیر زیادی در طعم و رنگ چای دارد.

مرحله دوم: دور ریختن آب شب مانده

آبدارچیان نباید آب باقی مانده در کتری یا سماور را که از روز قبل باقی مانده دوباره بجوشانند.

مرحله سوم: پر کردن کتری یا سماور با آب سرد

بعضی وقتها می بینیم که آبدارچیان به دلایل مختلف و البته از روی ناآگاهی کتری یا سماور را با شیر لوله آب گرم پر

می کنند که این امر هم برای سلامتی مشکل ایجاد می کند و هم اینکه کیفیت چای کم می شود.

مرحله چهارم: استفاده از قوری مناسب

قوری های چینی به دلیل اینکه گرما را حفظ می کند و همچنین تغییری در کیفیت چای ایجاد نمی کنند از سایر قوری ها بهتر هستند.

اما اگر قوری چینی در دسترس نداشتیم می توانیم از قوری سرامیک یا شیشه ای هم استفاده کنیم.

مرحله پنجم: گرم کردن قوری

باید قبل از دم کردن چای، قوری خالی را روی کتری یا سماور قرار دهیم یا اینکه با آب جوش آن را گرم کنیم.

مرحله ششم: شستن چای

[#هادی آقاجانی](#)

مرحله هفتم: استفاده از دستمال سفید و تمیز بعنوان دمی

همانطور که در تهیه برخی از غذا ها مانند ماکارانی و پلو از دمی استفاده می شود چای نیز برای اینکه درست دم بکشد به دمی نیاز دارد.

مرحله هشتم: زمان دم کشیدن چای

یکی از اصلی ترین مراحل در دم آوری چای زمان دم کشیدن چای است.

باید بدانیم چای های موجود در ایران که بصورت محصولات داخلی و خارجی هستند، و یا می توان به زود دم و دیر دم تقسیم کرد از لحاظ دم آوری متفاوت هستند.

اما نکته مهم اینجاست که در زمان دم آوری باید دما در حداقل ممکن باشد. چرا که برخی فکر میکنند اگر دما را بالا ببرند چای بهتر دم می کشد.

مرحله نهم: جدا کردن تفاله از چای

جدا کردن و نکردن تفاله جای دارای معایب و مزایایی است که به دلیل طولانی بودن سعی می کنیم در مقاله ای مجزا در باره آن صحبت نماییم.

مرحله دهم: طعم دار کردن چای با هل، دارچین، گل سرخ و ...

برای اینکه چای را توسط دارچین و یا هل طعم دار نماییم باید برخلاف روش های سنتی که همیشه در زمان دم آوری چای طعم دهنده ها را اضافه می کنیم عمل نماییم. به این صورت که قبل از دم کردن چای هل و یا دارچین را آماده کنیم.

هادی آقاجانی (مدرس ارتباطات و تشریفات)

09198888657

