

第4回紅茶検定 受験要項

初級 [ベーシック]

- Q1 おいしい紅茶を入れるコツで誤っているものはどれか。
① ティーポットは冷やしておく ② 新鮮で良質な茶葉を使う
③ 茶葉の分量を量る ④ 沸騰したての熱湯を使う
- Q2 紅茶の保温用にポットにかぶせておくものは何か。
① ティーキャップ ② ティーハット ③ ティーマフラー ④ ティーコジー
- Q3 紅茶を急に冷やすと白く濁ってしまう現象をなんというか。
① ホワイトダウン ② クリームダウン ③ グレーゾーン ④ アイスダウン

中上級 [アドバンス]

- Q1 1935年に出版された紅茶のバイブルともいわれる本は次のうちどれか。
① オールアバウトティー ② ティーマニュアル
③ ティーブック ④ ティーディクショナリー
- Q2 ティーバッグの原型とよばれたものはどれか。
① ティーコジー ② ティーハウス ③ ティーボール ④ ティーテトラ
- Q3 世界一のお茶の生産国はどこか。(緑茶を含む)
① ケニア ② スリランカ ③ 中国 ④ イギリス

初級 (ベーシック)

Q1 ①ティーポットは冷やしておく
茶葉は100℃～80℃までの間で抽出されていくため、紅茶を入れる際の温度に気を遣いたい。

Q2 ④ティーコジー
保温用のポットカバー。底面から熱を逃がさないように、ポットマットとセットで使うと良い。

Q3 ②クリームダウン
タンニンとカフェインが結合し、白く濁って見えることがある。飲んでも害はないが、アイスティー特有の清涼感が失われてしまう。

中上級 (アドバンス)

Q1 ①オールアバウトティー
W・H・ユカーズ著。上下2巻、54章もあり、合計1152ページという大作である。

Q2 ③ティーボール
1896年にイギリスでA・V・スミス氏が考案したといわれている。

Q3 ③中国

第4回

紅茶検定

Tea Kentei