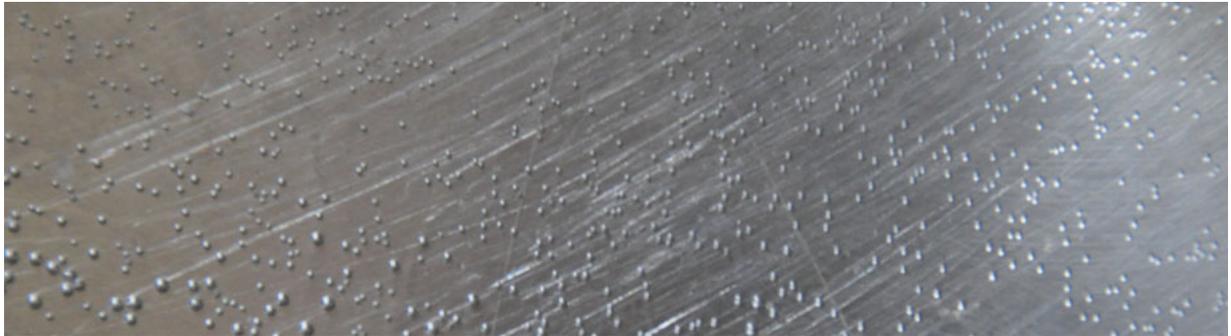


Méthodes d'évaluation empirique de la température de l'eau



+ ou - 70°C : Yeux de crevettes (虾眼) Apparition des premières petites bulles



+ ou - 80°C : Yeux de crabes (蟹眼) Les bulles deviennent de la taille d'un "œil de crabe" et une légère vapeur apparait



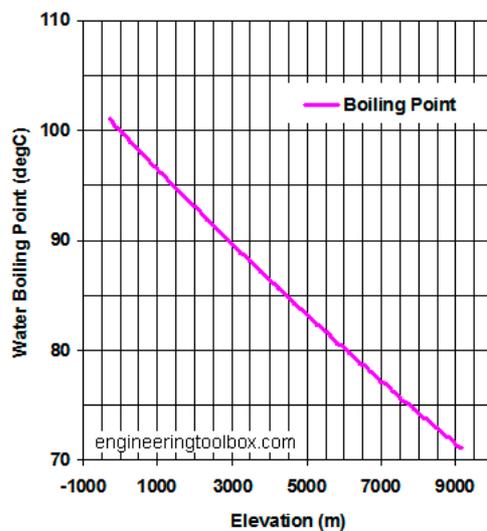
+ ou - 85°C : Yeux de poisson (鱼眼) Les bulles deviennent de la taille d'un "œil de poisson" et montent à la surface. La bouilloire commence à siffler légèrement



+ ou - 90-95°C : perles liées (连珠) Les bulles remontent maintenant rapidement à la surface comme des perles liées



+ ou - 100°C : Torrent furieux (翻腾) (腾波鼓浪) C'est le point d'ébullition ou l'eau se transforme en vapeur. Proche de 100° Celcius en altitude 0.



Évolution de la température d'ébullition en fonction de l'altitude

Estimation de la température de l'eau "à l'oreille"

<http://www.temae.net/comment-se-passer-un-thermometre-page-82/chapter/500>

Avec un peu d'entraînement et surtout une attention particulière à la mélodie d'une eau qui chauffe, cette technique peut devenir agréable et même s'insérer pleinement dans la préparation.

Notre point de repère : l'eau bout à 100°C. Ce n'est rigoureusement vrai qu'au niveau de la mer et cette température diminue lorsqu'on prend de l'altitude. Pour les trop rares fois où vous aurez l'occasion de déguster un Si Ji Chun au sommet du Vignemale, sachez que l'eau bout vers 89°C.

Ces prémices apparaissent à des **températures différentes selon le revêtement du récipient, le mode de chauffage et la quantité de gaz dissous dans l'eau.**

Pour évaluer la température d'une eau, il est suffisant de tendre l'oreille :

dès 80°C, les premiers murmures se font entendre . L'eau commence par crépiter puis une note continue se forme vers 82°C.

à 87°C, une deuxième note se détache et prend du volume au fil des degrés. Si le récipient s'y prête, il est possible de percevoir un changement de tonalité **tous les 2-3°C**. Tout d'abord grésillement, puis frémissement sourd, ronronnement plus vif... des notes de plus en plus graves qui évoquent selon certains le souffle du vent dans les arbres.

à 95°C, on distingue un étrange silence qui précède l'ébullition proprement dite : c'est la fameuse eau "souriante"

100°C, c'est le clapotement de l'eau et le bouillonnement à la surface

Au toucher

à 50°C, nous ne pouvons plus supporter la chaleur en trempant le doigt.

Si la tasse est trop chaude pour les mains, l'eau est à 90°C au moins, si la tasse est chaude mais que les mains peuvent rester, la température est à 80°C, si la tasse est juste tiède, l'eau est à 60°C voire moins.

Comment préparer le Sencha ?

http://www.tamayura.fr/the_vert/the_japonais/prepare-sencha



1. Verser de l'eau bouillante dans chaque tasse (à hauteur de 80% de la tasse).



2. Mettre le thé dans la théière (environ 2 cuillères à café).



3. Verser l'eau des tasses dans la théière (70 à 80°C).



4. Laisser infuser environ 1mn

1 minute



5. Verser tour à tour un peu de thé dans chaque tasse et compléter par le dernier servi ; jusqu'à la dernière goutte, pour que chaque personne ait la même intensité de liqueur