沖泡說明 / Preparation

如何泡出一杯好茶：

1.沖泡前可先以熱水溫熱泡茶器具，使茶湯風味更佳。
2.沖泡方式中建議的浸泡時間，為自熱水注入器具即開始計算。
3.浸泡時間可依需時的氣溫濕度調整，氣溫越低、濕度越高，則浸泡時間越長。
4.依個人口味濃淡喜好適度調整浸泡時間，就是最好的一杯茶。

1. Pre-heat the teapot by pouring hot water over it. This will add to the flavor of the tea.
2. Steeping time starts from the moment you pour the hot water.
3. Steeping time may vary with temperature and humidity.
   The cooler or damper the climate, the longer it takes to steep.
4. Adjust the steeping time to taste to make the perfect cup of tea. Enjoy!

1. 器を温めておくと風味がよくなります。
2. 時間は お湯の注ぎ始めから数えます。
3. 気温と湿度で時間を調整します。気温が低いほど、湿度が高いほど、時間を長めにしてください。
4. お好みの濃さに合わせ、時間を調節すれば、あなたにとって最高の一杯が味わえます。

嚴選高山產區 / High Mountain Tea Districts / 高山産地厳選

茶具	水溫	置茶量	浸泡時間 第1泡	第2泡	第3泡	第4泡	第5泡
德傳蓋杯 90c.c.	95℃	5g	65 秒	40 秒	50 秒	60 秒	70 秒
德傳紫砂壺 150c.c.		10g	70 秒	60 秒	60 秒	90 秒	100 秒
馬克杯	茶葉重量與水重比例為1:50 例：5g茶葉搭配250c.c.熱水		依個人口味調整浸泡時間				

Tea Ware	Water Temperature	Amount of Tea Leaves	Steeping Time 1st brew	2nd brew	3rd brew	4th brew	5th brew
De Chuan Lidded Teacup 90 c.c.	95℃	5g	65 Secs	40 Secs	50 Secs	60 Secs	70 Secs
De Chuan Yixing Teapot 150 c.c.		10g	70 Secs	60 Secs	60 Secs	90 Secs	100 Secs
Mug	The ratio of tea leaves to water is 1:50.		Adjust the steeping time to taste.				

茶器	溫度	茶葉の量	お湯を注いでからの時間 1杯目	2杯目	3杯目	4杯目	5杯目
蓋付き茶碗セット 90 c.c.	95℃	5g	65 秒	40 秒	50 秒	60 秒	70 秒
徳傳宜興紫砂急須 150 c.c.		10g	70 秒	60 秒	60 秒	90 秒	100 秒
マグカップ	茶葉1グラムに対し、お湯50cc の割合で注いでください		お好みの濃さに合わせ、時間を調節すれば、あなたにとって最高の一杯が味わえます。				

臺灣特色品種 / Cultivars / 台湾特有品種

茶具	水溫	置茶量	浸泡時間 第1泡	第2泡	第3泡	第4泡	第5泡
德傳蓋杯 90c.c.	95℃	5g	65 秒	45 秒	60 秒	70 秒	80 秒
德傳紫砂壺 150c.c.		10g	70 秒	60 秒	60 秒	90 秒	100 秒
馬克杯	茶葉重量與水重比例為1:50 例：5g茶葉搭配250c.c.熱水		依個人口味調整浸泡時間				

Tea Ware	Water Temperature	Amount of Tea Leaves	Steeping Time 1st brew	2nd brew	3rd brew	4th brew	5th brew
De Chuan Lidded Teacup 90 c.c.	95℃	5g	65 Secs	45 Secs	60 Secs	70 Secs	80 Secs
De Chuan Yixing Teapot 150 c.c.		10g	70 Secs	60 Secs	60 Secs	90 Secs	100 Secs
Mug	The ratio of tea leaves to water is 1:50.		Adjust the steeping time to taste.				

茶器	溫度	茶葉の量	お湯を注いでからの時間 1杯目	2杯目	3杯目	4杯目	5杯目
蓋付き茶碗セット 90 c.c.	95℃	5g	65 秒	45 秒	60 秒	70 秒	80 秒
徳傳宜興紫砂急須 150 c.c.		10g	70 秒	60 秒	60 秒	90 秒	100 秒
マグカップ	茶葉1グラムに対し、お湯50cc の割合で注いでください		お好みの濃さに合わせ、時間を調節すれば、あなたにとって最高の一杯が味わえます。				

臺灣特色烏龍 / Formosan Specialty Oolong Teas / 台湾特有ウーロン茶

茶品	茶具	水溫	置茶量	浸泡時間 第1泡	第2泡	第3泡	第4泡	第5泡
文山包種	德傳蓋杯 90c.c. 德傳紫砂壺 150c.c.	95℃	5g 10g	50 秒 70 秒	40 秒 60 秒	40 秒 60 秒	50 秒 90 秒	60 秒 100 秒
凍頂烏龍	德傳蓋杯 90c.c. 德傳紫砂壺 150c.c.	95℃	5g 10g	55 秒 70 秒	40 秒 60 秒	40 秒 60 秒	50 秒 90 秒	60 秒 100 秒
鐵觀音系列	德傳蓋杯 90c.c. 德傳紫砂壺 150c.c.	95℃	5g 10g	75 秒 70 秒	50 秒 60 秒	50 秒 60 秒	60 秒 90 秒	70 秒 100 秒
白毫烏龍系列	德傳蓋杯 90c.c. 德傳紫砂壺 150c.c.	85℃	5g 10g	50 秒 50 秒	40 秒 45 秒	40 秒 45 秒	50 秒 55 秒	60 秒 60 秒
	馬克杯	95℃	茶葉重量與水重比例為1:50 例：5g茶葉搭配250c.c.熱水	依個人口味調整浸泡時間				

Tea Type	Tea Ware	Water Temperature	Amount of Tea Leaves	Steeping Time 1st brew	2nd brew	3rd brew	4th brew	5th brew
Wenshan Baozhong Oolong Tea	Lidded Teacup 90 c.c.	95℃	5g	50 Secs	40 Secs	40 Secs	50 Secs	60 Secs
	Yixing Teapot 150 c.c.		10g	70 Secs	60 Secs	60 Secs	90 Secs	100 Secs
Dongding Oolong Tea	Lidded Teacup 90 c.c.	95℃	5g	55 Secs	40 Secs	40 Secs	50 Secs	60 Secs
	Yixing Teapot 150 c.c.		10g	70 Secs	60 Secs	60 Secs	90 Secs	100 Secs
Tieguanyin Oolong Tea Series	Lidded Teacup 90 c.c.	95℃	5g	75 Secs	50 Secs	50 Secs	60 Secs	70 Secs
	Yixing Teapot 150 c.c.		10g	70 Secs	60 Secs	60 Secs	90 Secs	100 Secs
Oriental Beauty Oolong Tea Series	Lidded Teacup 90 c.c.	85℃	5g	50 Secs	40 Secs	40 Secs	50 Secs	60 Secs
	Yixing Teapot 150 c.c.		10g	50 Secs	45 Secs	45 Secs	55 Secs	60 Secs
	Mug	95℃	The ratio of tea leaves to water is 1:50.	Adjust the steeping time to taste.				

茶の種類	茶器	温度	茶葉の量	お湯を注いでからの時間 1杯目	2杯目	3杯目	4杯目	5杯目
文山ホウショ茶	蓋付き茶碗セット 90 c.c. 徳傳宜興紫砂急須 150 c.c.	95℃	5g 10g	50 秒 70 秒	40 秒 60 秒	40 秒 60 秒	50 秒 90 秒	60 秒 100 秒
凍頂ウーロン茶	蓋付き茶碗セット 90 c.c. 徳傳宜興紫砂急須 150 c.c.	95℃	5g 10g	55 秒 70 秒	40 秒 60 秒	40 秒 60 秒	50 秒 90 秒	60 秒 100 秒
テッカンノン茶 シリーズ	蓋付き茶碗セット 90 c.c. 徳傳宜興紫砂急須 150 c.c.	95℃	5g 10g	75 秒 70 秒	50 秒 60 秒	50 秒 60 秒	60 秒 90 秒	70 秒 100 秒
ビャクヒウウーロン茶（東方美人）シリーズ	蓋付き茶碗セット 90 c.c. 徳傳宜興紫砂急須 150 c.c.	85℃	5g 10g	50 秒 50 秒	40 秒 45 秒	40 秒 45 秒	50 秒 55 秒	60 秒 60 秒
	マグカップ	95℃	茶葉1グラムに対し、お湯50cc の割合で注いでください	お好みの濃さに合わせ、時間を調節すれば、あなたにとって最高の一杯が味わえます。				

德傳經典 / Exclusives / 徳傳名作

茶品	茶具	水溫	置茶量	浸泡時間 第1泡	第2泡	第3泡	第4泡	第5泡
安尚烏龍系列	德傳蓋杯 90c.c. 德傳紫砂壺 150c.c.	95℃	5g 10g	55 秒 70 秒	40 秒 60 秒	40 秒 60 秒	50 秒 90 秒	60 秒 100 秒
手工炭焙烏龍系列	德傳蓋杯 90c.c. 德傳紫砂壺 150c.c.	95℃	5g 10g	70秒 70 秒	50 秒 60 秒	50 秒 60 秒	60 秒 90 秒	80 秒 100 秒
	馬克杯	95℃	茶葉重量與水重比例為1:50 例：5g茶葉搭配250c.c.熱水	依個人口味調整浸泡時間				

Tea Type	Tea Ware	Water Temperature	Amount of Tea Leaves	Steeping Time 1st brew	2nd brew	3rd brew	4th brew	5th brew
Anshang Oolong Tea Series	Lidded Teacup 90 c.c.	95℃	5g	55 Secs	40 Secs	40 Secs	50 Secs	60 Secs
	Yixing Teapot 150 c.c.		10g	70 Secs	60 Secs	60 Secs	90 Secs	100 Secs
Oolong Tea - Charcoal Baked Series	Lidded Teacup 90 c.c.	95℃	5g	70 Secs	50 Secs	50 Secs	60 Secs	80 Secs
	Yixing Teapot 150 c.c.		10g	70 Secs	60 Secs	60 Secs	90 Secs	100 Secs
	Mug	95℃	The ratio of tea leaves to water is 1:50.	Adjust the steeping time to taste.				

茶の種類	茶器	温度	茶葉の量	お湯を注いでからの時間 1杯目	2杯目	3杯目	4杯目	5杯目
安尚ウーロン茶 シリーズ	蓋付き茶碗セット 90 c.c. 徳傳宜興紫砂急須 150 c.c.	95℃	5g 10g	55 秒 70 秒	40 秒 60 秒	40 秒 60 秒	50 秒 90 秒	60 秒 100 秒
手作り炭焙煎ウーロン茶 シリーズ	蓋付き茶碗セット 90 c.c. 徳傳宜興紫砂急須 150 c.c.	95℃	5g 10g	70 秒 70 秒	50 秒 60 秒	50 秒 60 秒	60 秒 90 秒	80 秒 100 秒
	マグカップ	95℃	茶葉1グラムに対し、お湯50cc の割合で注いでください	お好みの濃さに合わせ、時間を調節すれば、あなたにとって最高の一杯が味わえます。				

花茶 / Flower-scented Tea / フレーバー ティー

茶具	水溫	置茶量	浸泡時間 第1泡	第2泡	第3泡	第4泡	第5泡
德傳蓋杯 90c.c.	95℃	5g	65 秒	45 秒	60 秒	70 秒	80 秒
德傳紫砂壺 150c.c.		10g	70 秒	60 秒	60 秒	90 秒	100 秒
馬克杯	茶葉重量與水重比例為1:50 例：5g茶葉搭配250c.c.熱水		依個人口味調整浸泡時間				

Tea Ware	Water Temperature	Amount of Tea Leaves	Steeping Time 1st brew	2nd brew	3rd brew	4th brew	5th brew
De Chuan Lidded Teacup 90 c.c.	95℃	5g	65 Secs	45 Secs	60 Secs	70 Secs	80 Secs
De Chuan Yixing Teapot 150 c.c.		10g	70 Secs	60 Secs	60 Secs	90 Secs	100 Secs
Mug	The ratio of tea leaves to water is 1:50.		Adjust the steeping time to taste.				

茶器	溫度	茶葉の量	お湯を注いでからの時間 1杯目	2杯目	3杯目	4杯目	5杯目
蓋付き茶碗セット 90 c.c.	95℃	5g	65 秒	45 秒	60 秒	70 秒	80 秒
徳傳宜興紫砂急須 150 c.c.		10g	70 秒	60 秒	60 秒	90 秒	100 秒
マグカップ	茶葉1グラムに対し、お湯50cc の割合で注いでください		お好みの濃さに合わせ、時間を調節すれば、あなたにとって最高の一杯が味わえます。				

紅茶 / Black Tea / 紅茶

茶品	茶具	水溫	置茶量	浸泡時間 第1泡	第2泡	第3泡	第4泡	第5泡
蜜香紅茶 / 大地之春紅茶	德傳蓋杯 90c.c. 德傳紫砂壺 150c.c.	85℃	5g 10g	50 秒 40 秒	40 秒 40 秒	40 秒 40 秒	50 秒 50 秒	60 秒 60 秒
紅玉紅茶 / 大地之春-紅玉紅茶	德傳蓋杯 90c.c. 德傳紫砂壺 150c.c.	85℃	5g 10g	40 秒 35 秒	30 秒 35 秒	30 秒 35 秒	40 秒 40 秒	50 秒 60 秒
	馬克杯	95℃	茶葉重量與水重比例為1:50 例：5g茶葉搭配250c.c.熱水	依個人口味調整浸泡時間				

Tea Type	Tea Ware	Water Temperature	Amount of Tea Leaves	Steeping Time 1st brew	2nd brew	3rd brew	4th brew	5th brew
Black Tea - Honey Fragrance / Eco-friendly Black Tea	Lidded Teacup 90 c.c.	85℃	5g	50 Secs	40 Secs	40 Secs	50 Secs	60 Secs
	Yixing Teapot 150 c.c.		10g	40 Secs	40 Secs	40 Secs	50 Secs	60 Secs
Black Tea - Ruby 18 / Eco-friendly Black Tea - Ruby 18	Lidded Teacup 90 c.c.	85℃	5g	40 Secs	30 Secs	30 Secs	40 Secs	50 Secs
	Yixing Teapot 150 c.c.		10g	35 Secs	35 Secs	35 Secs	40 Secs	60 Secs
	Mug	95℃	The ratio of tea leaves to water is 1:50.	Adjust the steeping time to taste.				

茶の種類	茶器	温度	茶葉の量	お湯を注いでからの時間 1杯目	2杯目	3杯目	4杯目	5杯目
蜜香紅茶 / エコフレンドリー紅茶	蓋付き茶碗セット 90 c.c. 徳傳宜興紫砂急須 150 c.c.	85℃	5g 10g	50 秒 40 秒	40 秒 40 秒	40 秒 40 秒	50 秒 50 秒	60 秒 60 秒
ルビー18紅茶 / エコフレンドリールビー18紅茶	蓋付き茶碗セット 90 c.c. 徳傳宜興紫砂急須 150 c.c.	85℃	5g 10g	40 秒 35 秒	30 秒 35 秒	30 秒 35 秒	40 秒 40 秒	50 秒 60 秒
	マグカップ	95℃	茶葉1グラムに対し、お湯50cc の割合で注いでください	お好みの濃さに合わせ、時間を調節すれば、あなたにとって最高の一杯が味わえます。				

綠茶 / Green Tea / 緑茶

茶具	水溫	置茶量	浸泡時間 第1泡	第2泡	第3泡	第4泡	第5泡
德傳蓋杯 90c.c.	85℃	5g	50 秒	40 秒	40 秒	50 秒	60 秒
德傳紫砂壺 150c.c.		10g	60 秒	50 秒	60 秒	70 秒	75 秒
馬克杯	95℃	茶葉重量與水重比例為1:50 例：5g茶葉搭配250c.c.熱水	依個人口味調整浸泡時間				

Tea Ware	Water Temperature	Amount of Tea Leaves	Steeping Time 1st brew	2nd brew	3rd brew	4th brew	5th brew
De Chuan Lidded Teacup 90 c.c.	85℃	5g	50 Secs	40 Secs	40 Secs	50 Secs	60 Secs
De Chuan Yixing Teapot 150 c.c.		10g	60 Secs	50 Secs	60 Secs	70 Secs	75 Secs
Mug	95℃	The ratio of tea leaves to water is 1:50.	Adjust the steeping time to taste.				

茶器	溫度	茶葉の量	お湯を注いでからの時間 1杯目	2杯目	3杯目	4杯目	5杯目
蓋付き茶碗セット 90 c.c.	85℃	5g	50 秒	40 秒	40 秒	50 秒	60 秒
徳傳宜興紫砂急須 150 c.c.		10g	60 秒	50 秒	60 秒	70 秒	75 秒
マグカップ	95℃	茶葉1グラムに対し、お湯50cc の割合で注いでください	お好みの濃さに合わせ、時間を調節すれば、あなたにとって最高の一杯が味わえます。				

Copyright © 2015 Wang De Xing Tea Co. All rights reserved.