


Die vorliegende Tabelle soll nur einen groben Anhaltspunkt über die Dosierung und Zubereitung der verschiedenen Teearten geben und variiert je nach Teesorte (z.B. Shen Pu-Erh sollte mit weniger heissem Wasser zubereitet werden als Shu-Pu-Erh) und individuellen Bedürfnissen eines Teetrinkers.

 <b>Teezeremonie Schuler</b>		<b>Teezubereitung nach Gong Fu Cha</b> (z.B. im Gaiwan, Deckeltasse)				<b>Teezubereitung nach westlicher Art</b> (Standard Teetasse)			
<b>Teeart</b>	<b>Wasser- temperatur</b>	<b>Teemenge je 150 ml</b>	<b>1. Aufguss (ziehen in Sek.)</b>	<b>Weitere Aufgüsse (ziehen in Sek.)</b>	<b>Max. Anzahl Aufgüsse</b>	<b>Menge Tee je 300 ml</b>	<b>1. Aufguss (ziehen in Sek.)</b>	<b>Weitere Aufgüsse (ziehen in Sek.)</b>	<b>Max. Anzahl Aufgüsse</b>
<b>Weisser Tee</b>	85° C	5g	5	+5 <small>(*je weiteren Aufgusses, 5s, 10s, 15s, etc.)</small>	5	2g	180	+60*	2
<b>Grüner Tee</b>	80° C	5g	5	+5*	5	2g	120	+60*	3
<b>Gelber Tee</b>	85° C	5g	5	+5*	5	2g	120	+30*	2
<b>Oolong Tee</b>	95° C	5g	10	+5*	6	2g	120	+30*	4
<b>Schwarzer Tee</b>	95° C	5g	5	+5*	5	2.5g	90	+60*	4
<b>Pu-Erh-Tee</b>	95° C	5g	5	+10*	10	2.5g	120	+30*	6