

Recherchés pour leur ambiance calme et leur décoration souvent traditionnelle, les salons de thé sont prisés par toutes les générations. C'est à la fois un lieu de rendez-vous entre amis et de repos après une journée de travail. Le thé est servi chaud ou froid, accompagné de gâteaux sucrés, de mets locaux souvent salés, de prunes, de graines de pastèques ou de citrouilles. Si, dans les salons de thé traditionnels, on consomme sur place, dans les salons modernes le thé est à emporter. Dans ce type de fast-food du thé, de grandes quantités de thé vert ou noir sont préparées à l'avance, et le breuvage est parfumé à la demande avant que le client ne l'emporte dans des gobelets en plastique. Dans les salons de thé traditionnels, deux sortes de tasses sont utilisées : l'une basse et large et l'autre haute et étroite : une fois le thé infusé, il est servi dans la tasse haute et immédiatement transvasé dans la basse. La forme haute de cette première tasse permet de garder et de diffuser les parfums du thé ; on la nomme la tasse pour sentir les arômes.

Thés froids sucrés

Ces thés froids sont une spécialité de l'île. Au choix vous avez thé vert ou thé noir, au parfum de citron, fraise, framboise, orange...

Le thé est stocké dans de grandes jarres, puis servi et parfumé au gré du désir du client. Plusieurs tailles de verres sont proposées pour petites et grandes soifs. Il suffit de rajouter une paille pour consommer.



Thés parfumés en gobelets. Sur les petites étiquettes, il est écrit le genre du thé, le parfum et la date et heure de préparation.



Enseignes lumineuses en forme de gobelet avec paille, pour indiquer les magasins servant des boissons.



Minimaliste :
Thé noir dans un sac plastique à emporter chez soi.

Distingué :
salon de thé à Taichung.
Les briques et les ouvertures circulaires évoquent les maisons traditionnelles. Pour compléter le décor, une grue veille sur des poissons rouges.

Salons de thé

