

Teeziegel

Zutat · Gegenstandsstufe 320

Teeziegel

Das Fermentieren von Teeblättern ist eine gängige Praxis im Fernen Osten, wo mehrmals täglich Tee getrunken wird. Die Fermentierung soll den Geschmack verbessern und gleichzeitig die natürliche Bitterkeit reduzieren. Die fermentierten Blätter werden zu Ziegeln gepresst, um Platz beim Transport zu sparen.

Gegenstandsstufe 320 · Zutat

[Marktbrettpreise](#) [In 2 Rezepten verwendet](#)

Wird verwendet in — 2 Rezepte



[Matcha-Tee · Gourmet](#)



[Steppen-Tee · Gourmet](#)

Händler

[Anna](#) · Himmelsstadt (14.2, 12.6) · 10 Violetter Handwerkerschein

[Diana](#) · Himmelsstadt (9.9, 8.5) · 10 Violetter Handwerkerschein

[Hodge](#) · Labyrinthos (20.4, 20.3) · 10 Violetter Handwerkerschein

u. a. 16 weitere