

Tableau récapitulatif pour l'infusion des thés chinois (en style gong fu), mais tous les thés proposés par Petit Gaiwan peuvent également être infusés en théières à la manière "européenne"

Sortes de Thés	Quantité de Thé	Quantité d'Eau	Température de l'Eau	Temps d'Infusion (1 ^{ère})	Nombre d'Infusions (minimum)
Thé Blanc	2 à 4 gr.	10 cl.	65° à 75°	1 à 5 min.	2
Thé Vert	2 gr.	10 cl.	80°	1 à 2 min.	2
Thé Jaune	2 gr.	10 cl.	80°	1 à 2 min.	2
Oolong	5 gr.	10 cl.	95° - 100° (bouillante)	20 à 25 sec.	4 à 6
Thé Rouge	5 gr.	10 cl.	95° - 100° (bouillante)	30 sec. à 1 min.	3
Mao Cha + Post fermenté	7 gr.	14 cl.	95° - 100° (bouillante)	5 à 10-15 sec.	5 à 6

Toutes ces données sont une (bonne) base indicative, il est important d'adapter les différents paramètres à vos goûts personnels