

嘿，下午茶

大好き! アフタヌーンティー

7位人气美食达人，分享茶会秘诀。
优雅下午茶课程 & 茶餐厅指南。

我喜爱的下午茶珍藏系列。
喝喝下午茶，看看世界，
让时光慢一点，再慢一点！



【日】辰巳出版株式会社 / 编著 谷文诗 / 译

江苏凤凰科学技术出版社

嘿，下午茶

大好き! アフタヌーンティー

【日】辰巳出版株式会社 / 编著 谷文诗 / 译



图书在版编目 (CIP) 数据

嘿, 下午茶 / 日本辰巳出版株式会社编著; 谷文诗译. — 南京: 江苏凤凰科学技术出版社, 2017.1

ISBN 978-7-5537-7496-1

I. ①嘿… II. ①日… ②谷… III. ①食谱 - 日本 ②红茶 - 茶文化 - 日本 IV. ①TS972.183.13 ②TS971.21

中国版本图书馆CIP数据核字(2016)第280526号

DAISUKI! AFTERNOON TEA

Copyright © TATSUMI PUBLISHING CO., LTD. 2014

All rights reserved.

Originally published in Japan by TATSUMI PUBLISHING CO., LTD.

Chinese (in simplified character only) translation rights arranged with TATSUMI PUBLISHING CO., LTD. through CREEK & RIVER Co., Ltd.

Simplified Chinese copyright © 2017 by Phoenix-HanZhang Publishing and Media (Tianjin) Co., Ltd.

嘿, 下午茶

编 著	[日] 辰巳出版株式会社
译 者	谷文诗
责任编辑	倪 敏
责任监制	曹叶平 方 晨

出版发行	凤凰出版传媒股份有限公司 江苏凤凰科学技术出版社
出版社地址	南京市湖南路1号A楼, 邮编: 210009
出版社网址	http://www.pspress.cn
经 销	凤凰出版传媒股份有限公司
印 刷	北京旭丰源印刷技术有限公司

开 本	787mm × 1092mm 1/16
印 张	13
字 数	70 000
版 次	2017年1月第1版
印 次	2017年1月第1次印刷

标 准 书 号	ISBN 978-7-5537-7496-1
定 价	45.00元

图书如有印装质量问题, 可随时向我社出版科调换。

目录



Part 1 人气料理研究家的茶会

福田淳子的茶会

- 7 福田老师寄给童年自己的邀请函
- 10 淳子太太喜欢沏好的红茶
- 13 淡奶油司康
- 17 紫罗兰水果蛋糕
- 19 鸡蛋水芹三明治
- 20 三种挤花曲奇
- 22 成年人的草莓水

若山曜子的茶会

- 25 用古典风格玻璃杯布置华丽餐桌
- 29 原味司康&葡萄干司康
- 31 黄瓜薄荷三明治
- 32 蝴蝶蛋糕&小杯英式查佛
- 34 柠檬奶油 & 发泡奶油
- 36 自制卡芒贝尔奶酪&半干番茄三明治

渡边麻纪的茶会

- 39 人生第一次茶会
- 42 原味司康
- 46 不用模具也能做的洋梨挞
- 48 三种茶会三明治
 - 小水萝卜黄油三明治
 - 红酒醋黄瓜三明治
 - 奶油芝士水果三明治

今井洋子的茶会

- 51 与安妮一同享用素食茶会
- 57 柠檬司康
- 58 开心果奶油可可挞
- 61 烤蔬菜配鹿尾菜酱汁三明治
- 62 覆盆子小蛋糕
- 64 香料水果糖水
- 65 夏威夷果姜饼
- 66 粉白双色糙米甜酒冻

渡边玛吉的茶会

- 69 英式庭院茶会
- 75 香料饼干司康&原味司康
- 78 两种茶会三明治
 - 水芹三明治
 - 鹰嘴豆三明治
- 80 焦糖果仁果脯
- 81 柠檬蜂蜜 & 香料水果糖水

星谷菜菜的茶会

- 83 英国湖区风格茶会
- 89 原味司康
- 90 自制香料柠檬黄油
- 92 胡萝卜糕
- 94 香蕉芝麻菜三明治
- 95 自制玫瑰甜酒



Part2 理子夫人的英式下午茶课程

- 102 安妮向往的周末茶会
- 103 关于下午茶的Q & A
- 107 司康
- 108 三种茶会三明治
 - 熏鲑鱼三明治
 - 鸡蛋水芹三明治
 - 黄瓜三明治
- 110 维多利亚三明治蛋糕
- 113 果馅派
- 115 招待客人时如何布置茶桌
- 118 如何取食茶点
- 121 英式黄金法则泡出美味红茶
- 123 珍藏的待客食物！应季水果茶
- 124 女主人需亲自倒茶
- 126 世纪大争论！牛奶先放还是后放？



Part3 最佳下午茶餐厅指南

- 132 在英式庭院洋房中享用传统下午茶
- 138 以茶为主角的下午茶
- 142 值得秘密珍藏的茶餐厅
- 148 法国主厨制作的美味茶点
- 152 装在珍宝匣中的下午茶
- 156 世上独一无二的原创红茶
- 162 科洛尼亚风茶餐厅
- 166 配合顾客来店时间制作茶点
- 170 下午茶爱好者的梦想——在会客厅举办茶会
- 174 英国郊外茶室风格茶餐厅
- 178 可以眺望绿色庭园的下午茶餐厅
- 182 拥有各地回头客的下午茶餐厅
- 186 一杯冰红茶开启下午茶之旅
- 190 茶会主角是世界最好吃的蜜饯
- 194 可挑选房间和茶杯的趣味下午茶
- 198 罗纳菲特红茶加入下午茶菜单
- 202 拥有正宗司康和高性价比的下午茶



嘿，下午茶

大好き! アフタヌーンティー

【日】辰巳出版株式会社 / 编著 谷文诗 / 译



目录



Part1 人气料理研究家的茶会

福田淳子的茶会

- 7 福田老师寄给童年自己的邀请函
- 10 淳子太太喜欢沏好的红茶
- 13 淡奶油司康
- 17 紫罗兰水果蛋糕
- 19 鸡蛋水芹三明治
- 20 三种挤花曲奇
- 22 成年人的草莓水

若山曜子的茶会

- 25 用古典风格玻璃杯布置华丽餐桌
- 29 原味司康&葡萄干司康
- 31 黄瓜薄荷三明治
- 32 蝴蝶蛋糕&小杯英式查佛
- 34 柠檬奶油 & 发泡奶油
- 36 自制卡芒贝尔奶酪&半干番茄三明治

渡边麻纪的茶会

- 39 人生第一次茶会
- 42 原味司康
- 46 不用模具也能做的洋梨挞
- 48 三种茶会三明治
 - 小水萝卜黄油三明治
 - 红酒醋黄瓜三明治
 - 奶油芝士水果三明治

今井洋子的茶会

- 51 与安妮一同享用素食茶会
- 57 柠檬司康
- 58 开心果奶油可可挞
- 61 烤蔬菜配鹿尾菜酱汁三明治
- 62 覆盆子小蛋糕
- 64 香料水果糖水
- 65 夏威夷果姜饼
- 66 粉白双色糙米甜酒冻

渡边玛吉的茶会

- 69 英式庭院茶会
- 75 香料饼干司康&原味司康
- 78 两种茶会三明治
 - 水芹三明治
 - 鹰嘴豆三明治
- 80 焦糖果仁果脯
- 81 柠檬蜂蜜 & 香料水果糖水

星谷菜菜的茶会

- 83 英国湖区风格茶会
- 89 原味司康
- 90 自制香料柠檬黄油
- 92 胡萝卜糕
- 94 香蕉芝麻菜三明治
- 95 自制玫瑰甜酒



Part2 理子夫人的英式下午茶课程

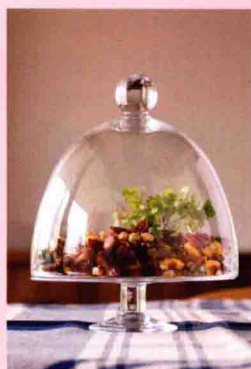
- 102 安妮向往的周末茶会
- 103 关于下午茶的Q & A
- 107 司康
- 108 三种茶会三明治
 - 熏鲑鱼三明治
 - 鸡蛋水芹三明治
 - 黄瓜三明治
- 110 维多利亚三明治蛋糕
- 113 果馅派
- 115 招待客人时如何布置茶桌
- 118 如何取食茶点
- 121 英式黄金法则泡出美味红茶
- 123 珍藏的待客食物！应季水果茶
- 124 女主人需亲自倒茶
- 126 世纪大争论！牛奶先放还是后放？



Part3 最佳下午茶餐厅指南

- 132 在英式庭院洋房中享用传统下午茶
- 138 以茶为主角的下午茶
- 142 值得秘密珍藏的茶餐厅
- 148 法国主厨制作的美味茶点
- 152 装在珍宝匣中的下午茶
- 156 世上独一无二的原创红茶
- 162 科洛尼亚风茶餐厅
- 166 配合顾客来店时间制作茶点
- 170 下午茶爱好者的梦想——在会客厅举办茶会
- 174 英国郊外茶室风格茶餐厅
- 178 可以眺望绿色庭园的下午茶餐厅
- 182 拥有各地回头客的下午茶餐厅
- 186 一杯冰红茶开启下午茶之旅
- 190 茶会主角是世界最好吃的蜜饯
- 194 可挑选房间和茶杯的趣味下午茶
- 198 罗纳菲特红茶加入下午茶菜单
- 202 拥有正宗司康和高性价比的下午茶







Part 1

人气料理研究家的茶会

一听到“下午茶”，以及“茶会”这两个词，
心就控制不住地怦怦直跳。

在悠闲的午后，拿出珍藏已久的茶壶，沏一杯美味红茶。
喜爱的茶杯中飘出阵阵茶香，漂亮的茶水颜色瞬间抚慰心灵。

刚烤好的司康饼、各种颜色的三明治、可爱的小点心，
以及朋友间永远说不腻的悄悄话
——女性最喜欢的东西全部聚集于此。

本书邀请同样非常喜欢“下午茶”的各位人气料理家举办茶会，
并拜托她们制作司康、三明治以及酥皮茶点三种食物。
书中不仅有各位人气料理家珍藏的茶点配方、喜欢的红茶和茶具，
还有她们关于茶会的点点回忆。
希望大家在阅读时，
能够有一种自己在和她们愉快热烈地交谈的现场感！

福 田 淳 子 的 茶 会



福田老师寄给童年自己的邀请函

福田淳子曾是一个特别喜欢阅读外国儿童文学作品的小姑娘。因为那些书中，充满了她未曾听过、见过的美妙事物。《长腿叔叔》中茱迪用零用钱买下的“丝绸袜子”、《小妇人》中出现的圣诞礼物——“室内鞋”、《绿山墙的安妮》中的“草莓水”……这些究竟都是什么呢？在众多新鲜事物中，“茶会”这个词屡出现在各种故事里，它的音韵特别美妙，一看到“茶会”二字，她的一颗少女心就兴奋地怦怦直跳，一直在幻想茶会是何种模样。

升至小学三年级的那一天，她决定办一次茶会。首先，她在母亲的衣柜里寻找类似《爱丽丝漫游奇境记》中爱丽丝穿的那种带荷叶边的白色女仆装，但是没有找到。只找到了一件白色围裙，母亲只有在葬礼、婚礼等亲戚聚集的场合才会穿上它，淳子决定用它来替代女仆装。又到附近的超市挑选了包装袋上写着“乐之”的一些别致的、时髦的外国点心。接下来终于到了布置餐桌的阶段，家里只有日式风格的“矮桌和坐垫”，这和外国“茶会”的形象稍有不同，但也可以凑合。可茶具怎么办呢？淳子家的生活方式基本都是日式风格，一直用的都是茶碗，但茶会上可不能用茶碗呀。她在餐具架的最里面，找到了带托盘的茶杯和柠檬茶粉，这些只有在老师来家访的时候母亲才会拿出来用，非常高级。最后，她摘了一点院子里奶奶精心培育的鲜花做装饰。虽然有一点像佛龛前供奉的花，但是也只能如此。

福田淳子



活跃于书籍、杂志、广告等领域，从事企业菜单研发、新店开办、绘本食谱主编等工作。擅长于针对一个主题进行深入挖掘研究。著有《美式手工甜点》《快乐亲子厨房1：我的拿手好料理》等书，是《小熊学校杰克的最爱！薄饼书》等多部书的料理监制。

Menu

淡奶油司康(P13)

玫瑰酱(P14)

4种德文郡奶油(P15)

紫罗兰水果蛋糕(P17)

鸡蛋水芹三明治(P19)

3种挤花曲奇(P20)

(玫瑰&果酱&Z字形曲奇)

成年人的草莓水(P22)



说到茶会，一般是从写邀请函、收邀请函开始的。因此，人们对美丽的卡片、信封套装非常着迷。图中右侧是一套美国“克雷音集团(Crane Company)”品牌的卡片和信封。

福田老师说道：“朋友们当时冷不防收到来我家参加茶会的邀请函。现在回想起来，他们当时应该觉得摸不着头脑吧。但我自己当时特别地得意。真是给大家添麻烦了呢。想要和大家道个歉。”

当年那个依靠自己拼命想象来办茶会的少女，现在也已经嫁为人妻，出版了数册制作点心的书，成为了料理研究家。

今天，就请福田老师办一场“小淳子梦想中的茶会”。



1



3



2



4

1. 茶会当天，为了感谢我平时对他的照顾，意外从朋友那儿收到这束花。童年的我曾经也非常想要在茶会上饰以这样的鲜花。
2. 福田老师：“我小的时候特别希望桌子上能有一张名牌，上面写着自己的名字。”

3. 刀叉是在法国古董店里购买的纯银制品。我很向往举办使用银质刀叉的茶会。
4. 针织的长筒靴、格子花呢的毛毯、西式小茶壶……青山米露可老师在《牛奶饼干时间》中，将我们想象中的许多物品绘制成了具体的画作。

淳子太太喜欢沏好的红茶

在茶会上，有很多享用红茶的方式。第一道茶时，可以品味纯红茶，闲聊间壶中的茶逐渐变浓；第二道茶时就可以加入牛奶做成奶茶，或者加入开水将茶调成自己喜欢的浓度等等。但福田淳子老师总是在煮茶的茶壶中将茶煮到最佳浓度，之后取出茶叶，将茶水倒入另一个茶壶中，端上桌供客人饮用。她的理由是“这样做就可以使茶水一直保持在最佳状态。”

淳子太太的茶会上另一种必不可缺的饮品就是香草或水果浓缩液——“糖浆苏打”。考虑到不喜欢喝红茶的宾客和孩子，淳子老师准备了不含咖啡因的饮品，这种时尚的无酒精饮料，会使人心情愉快。

据说是因为儿童读物《欢乐满人间》中出现了名为“酸橙果汁糖浆”的饮料，淳子老师对此一直非常向往，所以才会制作“糖浆苏打”。

最近在日本也很容易买到“水果浓缩糖浆”，所以她会为了茶会常备一些。



1. 结婚时收到的贺礼——丹麦皇家哥本哈根瓷器“青花”系列咖啡杯。因为容量很大，也用它来喝红茶。之后又买了和咖啡杯匹配的茶壶。杯子的图案是手绘的，每一个都不同，非常有趣。
2. 出现“酸橙果汁糖浆”的儿童读物——《欢乐满人间》。福田老师说道，因为名字中“加糖”的含义，所以这款饮料可能是在酸橙糖浆中兑入水或苏打水。



Tea

朋友们喜欢红茶，常常带来一些很有趣的红茶。

1. “史蒂文·史密斯茶叶工厂 (STEVEN SMITH TEAMAKER)” No.55。乌沃红茶、顶普拉红茶、阿萨姆红茶品牌。
2. “古姆茶 (GOOM TEA)”。印度古姆茶 (GOOM TEA) 茶园的大吉岭春摘茶。
3. 乐多世马默特斯 (LESDEUX MARMOTTES)。法国的香草茶，包装非常可爱。
4. “立顿”的斯里兰卡红茶。
5. “福南梅森 (FORTUNM & MAYSON)”的经典伯爵格雷红茶。
6. “远叶茶 (Far Leaves Tea)”的柠檬姜茶。购于美国伯克利。有机茶叶。
7. “健康集团 (TWG Tea)”的兄弟俱乐部茶叶 (Brother's Club Tea)。混有浆果和柑橘类，买来做冰红茶。
8. “川宁 (TWININGS)”的伯爵格雷红茶。
9. “拍客 (PEKOE)”的中国台湾花莲蜜香红茶。
10. “莱福士酒店 (Raffles Hotel)”的薄荷红茶，我最喜欢的红茶。
11. “爱有机 (LOVOR GANIC)”的茶包是棉质的。巴黎特产。
12. “馥颂 (FAUCHON)”的早餐茶。
13. “库斯米茶 (KUSUMI TEA)”的圣彼得堡红茶。
14. “贝诺亚 (Benoist)”的乌沃红茶。
15. “玛黑兄弟 (Mariage Frères)”的马可波罗红茶。



想要通过充分地烘烤，营造松脆的口感。
但也希望司康尝起来有一点软糯，
做出和茶会相匹配的高级味道。
在这里向大家介绍一款
填入满满鲜奶油烤制而成的“淡奶油司康”。
让我们抹上厚厚的德文郡奶油和玫瑰酱，享受美味吧。

