

非常奶茶、雪泡、多多……轻松做

捧一杯芬芳四溢的香饮

好喝

Tasteful Drink



享受唇齿间的丝丝甘甜，让惬意带着心灵飞扬
可可 编著

DVD

享受唇齿间最纯、
最真的“感触”
专业技师示范
数十款四季佳饮轻松学

成都时代出版社

港式百款人气冷热饮，四季甜品配方大公开！

- 经典奶茶
- 夏日冰沙
- 果香雪泡
- 人气特调茶
- 健康烧仙草
- 冰爽汽水
- 特色双皮奶
- 甜蜜奶昔
- 鲜果多多

最流行口味、最常用材料，调制出最爽滑的美味
最细致的方法指导，数百个香甜秘诀全搜罗
轻松掌握制作诀窍，享受四季惬意佳饮
家居自调宝典，职业技师炫技一本通



非常 奶茶、雪泡、多多……轻松做

捧一杯芬芳四溢的香饮

Tasteful
Drink

好喝



可可 编著

图书在版编目(CIP)数据

非常好喝 / 可可编著. -- 成都: 成都时代出版社,
2011.1

ISBN 978-7-5464-0331-1

I. ①非… II. ①可… III. ①饮料—制作 IV.
①TS27

中国版本图书馆CIP数据核字(2011)第005320号

非常好喝

FEICHANG HAOHE

可可 编著

出品人	段后雷
责任编辑	周慧
责任校对	傅代彬
装帧设计	中映·良品 (0755) 26740502
责任印制	莫晓涛
出版发行	成都传媒集团·成都时代出版社
电 话	(028) 86619530 (编辑部) (028) 86615250 (发行部)
网 址	www.chengdusd.com
印刷	深圳市福威智印刷有限公司
规格	787mm×1092mm 1/16
印张	6
字数	120千
版次	2011年1月第1版
印次	2011年1月第1次印刷
印数	1-15000
书号	ISBN 978-7-5464-03
定 价	26.00元

著作权所有·违者必究。举报电话:(028)8669

本书若出现印装质量问题,请与工厂联系。电话:(0755)26074333

序

PROLOGUE



甜·美·物·语···

慢慢品尝流过心田的丝丝柔滑，用心捕捉杯中升起的缕缕芳香，这一刻你似乎忘记了所有的烦恼和忧愁，拥有的是心灵的清爽。

奶茶，既沿袭了洁白牛奶的高纯营养价值，又保留了传统茶饮料的淡淡清香；冰沙，是夏季的降暑佳品，清凉饮品；烧仙草，是炎热夏季的消暑上品，是冬天窝心的温暖甜点；奶昔、雪泡、多多……诱人的“妙香国”，芳馨的“百果园”……

往日，这些仿佛只有在奶茶店，抑或是饮品屋，才能品尝到的香甜饮品，其实她离我们很近，就在你我的身边，只要稍稍花上一点时间，你自己也能调制出这些浓香甜美的美味饮料。当我们感觉生活中的种种乐趣悄悄地从身边溜走时，工作之余，闲暇时分，或是短暂的假日，放下手中忙碌的工作，离开整日面对着的电脑，走进厨房，用心调制一杯奶茶，抑或是奶昔……细细品尝，挑逗味蕾，醇香，久远，怡然之情弥漫缠绵，那时你会发现生活中的乐趣很多，只是我们的匆忙将其淡忘。

本书以图文并茂的方式，收集了奶茶、冰沙、烧仙草、奶昔、雪



泡、多多等时尚饮品的DIY制作方法，种类齐全，制作方便，简约实用。全书共分三部分：第一部分主要让大家初步了解奶茶的制作工具、必备食材，以及令奶茶口味倍增的常用半成品和制作芳香饮品的秘诀；第二部分是本书的重点及精华之所在，该部分以“材料+做法+奶茶物语”的结构向大家简洁明了地介绍了苏格兰奶茶、英式奶茶、欧式冰奶茶等十余款香甜奶茶，以及多种特色双皮奶、夏日冰沙、健康烧仙草、甜蜜奶昔、果香雪泡、冰爽汽水和鲜果多多等各种饮品的DIY制作方法，带给饮用者不同的感觉；附录部分则以时尚的笔触展示了不同星座的奶茶文化，以及不同的奶茶所蕴含的各自气质和所代表的爱情观，让你在迷人芬芳中体验时尚潮流。

每天喝一杯自己亲手调制的芬芳饮品，丝丝清甜，温暖心田；给朋友亲人奉上一杯，浓浓奶香，温情无限。不要再看着饮品店里那颜色艳丽、味道甜美的奶茶饮品垂涎三尺了，让心灵手巧的我们开始DIY吧，给心灵放个假，与浪漫为伍，与时尚相约，享受唇齿间的爽口芳香，相信本书是你香甜之旅的开始。



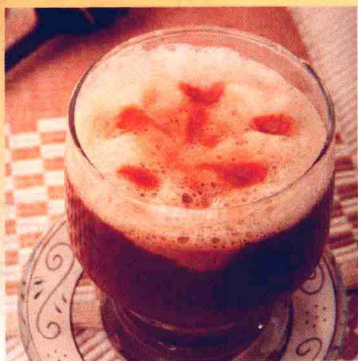
Contents 目录

Part 1 清凉夏日，爱上浪漫饮品

- 一、浓浓奶香味，悠悠浪漫情 2
- 二、从制作工具开始，与甜蜜和香浓邂逅 3
- 三、必备食材，成就奶茶魔法师 6
- 四、常用半成品，让美感与口感升级 7
- 五、芳香饮品制作小秘诀 9

Part 2 美味时尚饮品，轻松DIY

- 一、经典奶茶**
 - 苏格兰奶茶 12
 - 英式奶茶 13
 - 欧式冰奶茶 14
 - 爱丽丝奶茶 15
 - 伯爵奶茶 16
 - 福尔摩斯奶茶 17
 - 威尼斯海岸奶茶 18
 - 薰衣草奶茶 19
 - 罗密欧奶茶 20
 - 朱丽叶奶茶 21
 - 咖啡奶茶 22
 - 摩卡奶茶 23
 - 珍珠奶茶 24
- 魔力水晶奶茶 25
- 轻松奶茶 26
- 巧克力奶茶 27
- 子姜奶茶 28
- 爱尔兰冰咖啡 29
- 二、蜜果芳香奶茶**
 - 榛果鲜奶茶 30
 - 玫瑰鲜奶茶 31
 - 仙草冻椰香奶茶 32
 - 仙草冰芋香奶茶 33
 - 蜂蜜芦荟奶茶 33
 - 椰果草莓奶茶 34
 - 茉香奶茶 35
 - 芋香奶茶 36
- 蜂蜜奶茶 37
- 香草奶茶 37
- 桂花奶茶 38
- 花生奶茶 39
- 柠檬草奶茶 40
- 菊花奶茶 41
- 玫瑰花蜜奶茶 42
- 人参花奶茶 43
- 茉莉花奶茶 44
- 三、人气特调茶**
 - 极品奶茶 45
 - 极品红茶 46
 - 阿萨姆茶 47
 - 麦香红茶 48



柳橙绿茶 49

梅子红茶 50

蜂蜜茉香绿茶 51

柠檬红茶 52

芝麻奶茶 53

翡翠奶茶 53

薄荷叶奶茶 54

鲜奶茶 55

鲜奶绿 55

红衣少女奶茶 56

焦糖鲜奶茶 57

四、特色双皮奶

招牌双皮奶 58

姜撞双皮奶 59

红豆双皮奶 60

五、夏日冰沙

咖啡冰沙 61

绿豆冰沙 61

香芋冰沙 62

草莓冰沙 63

柳橙冰沙 64

六、健康烧仙草

招牌烧仙草 66

红豆烧仙草 67

绿豆烧仙草 68

七、甜蜜奶昔

新鲜木瓜奶 69

绿豆沙牛奶 70

红豆沙牛奶 70

草莓奶昔 71

苹果奶昔 72

柳橙奶昔 73

八、果香雪泡

玫瑰花蜜雪泡 74

香蕉雪泡 75

花生雪泡 76

紫罗兰雪泡 77

翡翠雪泡 77

草莓雪泡 78

朱古力雪泡 79

樱桃雪泡 80

九、冰爽汽水

梅子可乐 81

百香雪碧 82

十、鲜果多多

百香多多 83

葡萄多多 84

芒果多多 85

多多绿茶 85

附录

奶茶物语，浪漫香郁

一、当星座恋上奶茶 86

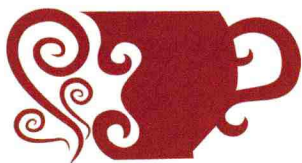
二、不同的奶茶代表不同的气质 89

三、奶香茶语，与奶茶谈一场恋爱吧 89



清凉夏日， 爱上浪漫饮品

在炎炎夏日，一个爱上浪漫的人是无法拒绝香甜茶饮的美味诱惑的。各种材料融合幻化，顷刻间变作一杯杯醇香饮品，流入口中，滑向心田，如舞动的精灵，伴你徜徉幸福的伊甸园。闲暇时刻，捧一杯芬芳四溢的饮品，享受着唇齿之间的丝丝清甜，让惬意带着心灵飞扬，清凉一“夏”吧！





浓浓奶香味，悠悠浪漫情

Romantic Love in Palatable Aroma

茶与牛奶、牛奶与牛奶、冰块与牛奶、果汁与牛奶……不同的组合成就了芳香浓郁、甜蜜浪漫的时尚饮品。当我们与它们邂逅，又将是怎样一种心境呢？

1. 奶茶

奶茶是当今风靡整个世界的都市饮品，在中国内地、印度、英国、新加坡、马来西亚以及中国的台湾、香港、澳门等地都有奶茶的芳香。如印度奶茶以加入玛萨拉的特殊香料闻名，香港奶茶则以丝袜奶茶著称，台湾的珍珠奶茶也堪称经典。

一杯好的奶茶要求茶味、奶味均衡，茶中有奶，奶中有茶，茶味不压过奶味，奶味也不压过茶味，这种分寸的拿捏，展现的是调制者的匠心独运和娴熟技巧。

现代的奶茶加入了很多时尚文化，融入了浪漫元素。它已经不仅仅是一杯茶的概念，更是一种心情、一种气氛、一种情调，是一种对浪漫的独特理解。

2. 双皮奶

双皮奶，顾名思义，是含双皮的奶。要吃双皮奶，最主要的就是品尝牛奶的香甜之外的另一层滑爽感受。双皮奶入口香滑，口感细腻，深受人们喜爱。

3. 冰沙

冰沙也是夏季的一种降暑佳品，一般作为餐后的甜品。它是用碎冰粒加上其他作料制成的，润滑细腻的冰沙伴着丝丝清甜，可口又养眼。



4. 烧仙草

烧仙草是台湾著名的小吃之一，也流行于中国的粤港澳地区。烧仙草具有去干降火、美容养颜的功效，有热饮和冷饮两种，以冷饮为妙。夏天，一碗冰凉的仙草冻是消暑圣品，淡淡清凉令人心境平和，可以将五脏六腑的暑气都清除得一干二净；冬天，热腾腾的烧仙草是令人感到窝心的甜点，食用时再加入已预先炒熟或煮熟的去皮花生、细珍珠粉圆、花豆、绿豆、红豆等材料，美味非常。不过，这款食品不适合孕妇食用。

5. 奶昔

奶昔英文为Milk Shake，出身于欧洲。它是牛奶、冰与少量水的混合物体。简单地说，就是将蛋白混合饮料与脱脂奶混合调制而成。用冰淇淋和鲜奶搅拌而成的奶昔，主要用不同口味的冰淇淋来调节奶昔味道，也可用新鲜水果和奶浆来搅拌制作。制作奶昔也可以使用酸奶，酸奶的营养价值更高，而做好的奶昔也别具风味。

另外，雪泡、汽水、多多等，也是时尚饮品大家族中不可缺少的成员。



从制作工具开始， 与甜蜜和香浓邂逅

DIY Tasteful and Fashionable Drink

得心应手的器具和原料是调制一杯好饮品的基础。下面就让我们一起来认识这些最为常用的工具吧。了解和掌握它们的使用方法，准备与甜蜜和香浓开始一场美丽的邂逅。

1. 雪平锅

一种单柄、导热很快的平底锅，它是煮熟茶不可缺少的工具。制作奶茶选用的雪平锅一般以不锈钢材质为佳，也可以用其他深口小锅代替，但要注意锅中不要有其他食物的余味或油腻。



2. 壶

超市出售的沏茶花壶即可，使用橘茶壶及可爱壶更为方便。

3. 磅秤

一般来说，家庭使用时选择1千克台秤就可以了。

4. 温度计

调制奶茶时，温度过高或不够，都会影响茶水的口感，这时我们就需要用温度计，它可以有效控制茶水温度，提高茶水质量。

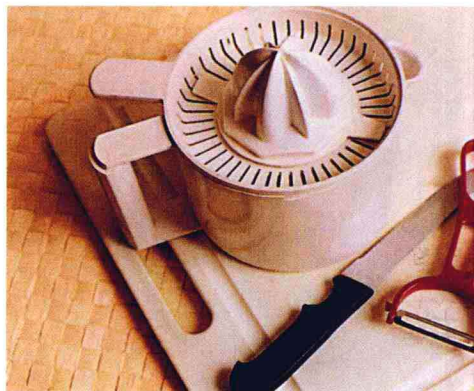
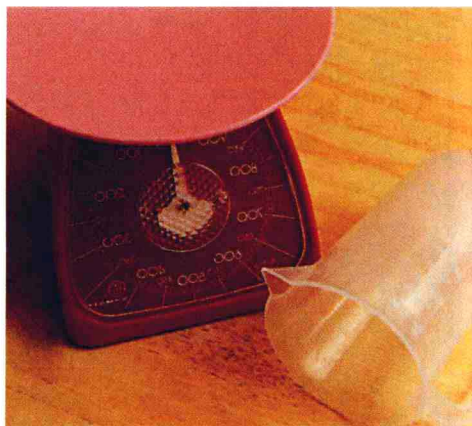
5. 雪克壶

不锈钢制品，也称摇酒壶、雪克杯，是一种用来摇晃、利用冰块撞击混合并冷却不易溶解的材料（如蛋、糖水、奶油等）的器具。它是调制冰奶茶的专业工具，有两种款式。一种为波士顿雪克壶，为两件式，下方为玻璃摇酒杯，上方为不锈钢上座，使用时两座一合即可；另一种是标准型雪克壶，则为三件式，包括下座、隔冰器、上盖，用时一定要先盖隔冰器，再加上盖，以免液体外溢。

雪克壶使用原则：首先放冰块，然后再放入其他材料，摇晃时间以不超过20秒为宜，否则冰块开始融化，会稀释奶茶而影响风味，用后立即清洗。家中若没有雪克壶，也可用带盖子的水杯代替，但要注意拧紧盖子，防止原料洒漏。

6. 盎司杯

也叫量酒器，是量取原材料的专业用具，有



大小号之分。一般大盎司杯两端约为30毫升、45毫升；小盎司杯两端约为15毫升、30毫升。

7. 冰桶

用来盛放冰块的工具，由不锈钢或玻璃制成，可减缓冰块融化的速度。

8. 冰夹

用来夹取冰块的工具。有不锈钢、塑料两种类型。

9. 榨汁器

不锈钢制品，可将鲜橙、柠檬等水果以及牛奶、糖浆、碎冰等材料，搅拌均匀成为果汁或果泥状饮料。如果用量大时，可预先榨好汁备用，但原则上果汁不宜搁置太久，以保持新鲜度。

10. 冰铲

用来盛碎冰或裂冰的工具，不锈钢制品。

11. 刀具

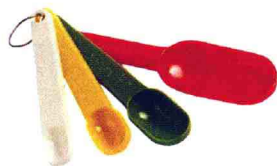
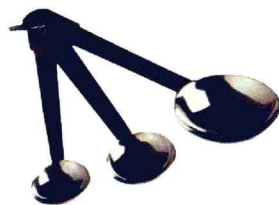
家庭一般用的水果刀具即可，但制作饮品过程中往往要制作装饰物，以提高饮品的观赏性，因此建议最好选用刀刃是锯齿状，且有两个刀尖的刀具。

12. 量杯

用来测量液体、食物量的工具，是一种较厚的玻璃器皿，通常标有刻度线，以刻度清晰、透明度高、容易辨识清楚为佳。

13. 量匙

用来量取奶粉或奶精等粉末状物体的用具，每一组包括4把大小不同的量匙，每一大匙约15毫升，每一小匙约5毫升。





必备食材，成就奶茶魔法师

Essential Food Materials for a Milk Magician

1. 茶叶包

市面上有很多品牌的红茶包、绿茶包，可依个人喜好选购。冲泡茶包的水温不可过高（约90℃），否则茶会变涩；家中的红茶叶也可以拿来冲泡红茶，但记得过滤茶渣。开店者若需要冲泡大量的红茶，可到材料行购买大的红茶包，会节省许多成本。



2. 花草茶

购买干燥花草花叶（如玫瑰花、茉莉花、紫罗兰、迷迭香、薰衣草、薄荷等）时需注意花瓣及叶子的颜色是否变色或枯萎。选择密封罐装盛，放冰箱冷藏可保存半年至一年。



3. 中药材料

即中医用药材料。此类药材经由翻炒、焙干、蒸煮、水飞、浸泡等过程，才具有治病养生的功效，如桂圆补心补血、红枣补血补脾胃、乌梅止渴消暑、陈皮开胃等。



4. 牛奶、奶精

牛奶用于调和口味或作为花式奶茶的变化，奶精则方便使用且容易保存。

5. 粉类

口味很多种，如芋头粉、绿豆粉、椰浆粉、杏仁粉等。可至材料行购买，也可以用新鲜的绿豆、芋头代替，味道更香。

6. 水果

最好是选择当季产出的新鲜水果，洗净去皮，以免残留农药；苹果、梨等果肉容易变色的水果，可先用淡盐水浸泡。

7. 果汁

常用的口味有柳橙、凤梨、百香果、柠檬等，也可用浓缩果汁代替水果，使用前用浓缩果汁、冷开水以1:5的比例稀释成水果汁（如柳橙浓缩汁30毫升、水150毫升搅匀成柳橙汁）；也可以使用市售100%的原汁，加入1倍的冷开水稀释即可（如凤梨原汁30毫升、水30毫升搅匀）。浓缩果汁未用完请冷藏保鲜。



常用半成品， 让美感与口感升级

Semifinished Product, Make it more Tasteful
常用半成品虽然不是制作饮品的主体，但却让饮品更具美味、更加香甜的关键所在。有了这些半成品，你手中的奶茶才能散发出动人心魄的魅力。

1. 鲜奶油

将约200毫升液态鲜奶油倒入不锈钢盆中，用打蛋器低速搅打至起泡，加入8克白砂糖，调中速搅打，待糖快融尽时，加入香草粉1克继续搅打。当举起打蛋器鲜奶油可立起，尖端不会下垂，外观看起来呈霜状时，用橡皮刮刀刮入挤花袋中即可。

注意事项

- ①所有器皿均不可有水。
- ②要按同一方向打，顺时针或逆时针皆可。

2. 奶泡

将约200毫升的全脂鲜奶倒进专用打奶泡的壶中，加热至50℃。再把奶鲜壶盖子盖上，抽打约30下，当奶泡泡沫细致均匀时即成。

注意事项

- ①要用全脂牛奶才容易打出泡沫。
- ②冰奶泡则直接抽打70~80下即可。
- ③奶泡壶要擦干，不可有水分，否则奶泡不够浓。

3. 糖水

用650克细砂糖加上600毫升水煮成糖水，可依比例多煮一些放入冰箱冷藏备用。或去超市购买浓度是55%或65%的整桶果糖，如果浓度是90%则需稀释后再使用，稀释时以果糖与冷开水的比例2:1为佳。如果直接使用高浓度的果糖，会使饮料的香味变淡。

注意事项

煮好的糖水可以长期保存，但切忌不要沾到水，尤其在取用的时候，最好先用小瓶分装。

4. 珍珠粉圆

250克珍珠粉圆放入1750毫升水中，大火煮边搅拌防止糊底，煮至粉圆浮起则改中小火继续煮50分钟（此时每颗粉圆外圈约有一半呈透明状），并搅拌3~4次避免粘锅，捞出粉圆泡入加冰块的冰水中快速冷却，再捞出沥干水分，加入4克红糖及15毫升蜂蜜拌匀即成。

注意事项

- ①珍珠粉圆要好吃一定要当天煮，煮的时候应先预估一天的用量，可以依照上面的比例增加或减少分量。
- ②选择形状圆实饱满、颗粒适中，成分中不要含有太多的地瓜粉的口感较好。

