



紅茶

名品圖鑑

世界上飲用人羣最多
出口量最大的茶葉
32種中外紅茶
全圖解飲用方法

王廣智 主編
萬里機構·萬里書店 出版



紅茶

名品圖鑑



王廣智主編 萬里機構·萬里書店出版

紅茶名品圖鑑

主編
王廣智

編輯
師慧青

封面設計
王妙玲

版面設計
何秋雲

出版
萬里機構·萬里書店
香港鯉魚涌英皇道1065號東達中心1305室
電話：2564 7511 傳真：2565 5539
網址：<http://www.wanlibk.com>

發行
香港聯合書刊物流有限公司
香港新界大埔汀麗路36號中華商務印刷大廈3字樓
電話：2150 2100 傳真：2407 3062
電郵：info@suplogistics.com.hk

承印
中華商務彩色印刷有限公司

出版日期
二〇一三年三月第一次印刷

版權所有·不准翻印
ISBN 978-962-14-5070-8

原中文簡體字版《紅茶名品圖鑑》(王廣智主編)由科學出版社於2012年8月出版,本中文繁體字版經該社授權獨家在港澳台出版、發行、銷售。



前言

世界上最多人飲用的茶葉種類是什麼？答案是紅茶。

世界上出口量最大的茶葉種類是什麼？答案還是紅茶。

自從紅茶從中國漂洋過海到歐洲，很快受到歐洲人的喜愛，並且在英國發揚光大，創造出了舉世聞名的英式紅茶。而英式紅茶也隨着英國文明的擴張而傳播到世界各地。於是紅茶在其他地方受到了在其原產地所沒有受到的禮遇。

中國人的飲茶習慣還是以喝綠茶為主，但隨着國際間的交流越來越頻繁，紅茶也開始越來越多地走進了人們的生活中，並被廣泛接受。

本書不但介紹了中國各地 23 種傳統紅茶和新創紅茶，更詳細介紹了 9 種世界上其他地區的著名紅茶，每種茶都配備了精美的乾茶圖、茶湯圖和葉底圖，使你更好地了解紅茶。

書中還列舉了數十種調飲茶的製作方法，如著名的英式奶茶、印度奶茶、伯爵紅茶、玫瑰紅茶等，並將製作的過程一一圖解，讓你很快能上手，足不出戶就能品嚐到異域紅茶味道。

每一種紅茶都提供了沖泡要點，讓你了解每一種茶的適用茶具、沖泡溫度和浸泡時間，從而使讀者能沖泡出更美味的茶湯。

常喝紅茶好處多，對於喝紅茶到底有哪些好處，書中也會一一解答。

希望這一杯杯香濃艷麗的紅茶，能讓你度過一個個愜意的下午。



前言 5

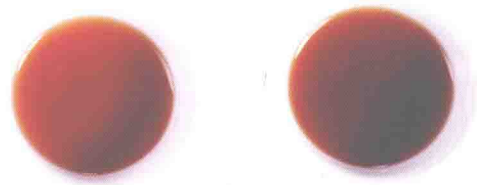
第 一 章 認識紅茶

紅茶的歷史 12
紅茶的文化 19
紅茶的產地 25
紅茶的製法 27
紅茶的等級 29
紅茶的沖泡 30
紅茶的功效 47

第 二 章 中國紅茶

中國紅茶的種類 52
祁門紅茶 紅茶皇后，群芳最 55
正山小種 紅茶之祖，口感極好 56
滇紅工夫 湯色紅艷，金圈突出 57
川紅工夫 香氣清鮮，有橘糖香 58





金駿眉	清香幽雅，鮮活甘爽.....	59
銀駿眉	鮮醇濃厚，濃郁香醇.....	60
信陽紅	有清新花果香.....	61
宜紅工夫	湯色紅亮有「冷後渾」.....	62
寧紅工夫	茶蓋中華，價甲天下.....	63
貴妃紅茶	味濃鮮爽，香似荔枝.....	64
越紅工夫	金毫顯露，香高味濃.....	65
九曲紅梅	形似魚鉤，芬芳馥郁.....	66
英德紅茶	鮮醇濃烈，甘美怡神.....	67
政和工夫	隱有紫羅蘭香氣.....	68
坦洋工夫	高銳持久，濃郁鮮爽.....	69
白琳工夫	秀麗皇后，清鮮甜和.....	70
荔枝紅茶	最早的自然水果紅茶.....	71
竹海金茗	金毫滿掛，烏潤甘醇.....	72
遵義紅	金毫顯露，鮮爽濃郁.....	73
日照紅梅茶	獨特臘梅香韻.....	74
海南紅茶	香高持久，鮮爽紅亮.....	75
日月潭紅茶	花香濃郁，略帶蜜香.....	76
蜜香紅茶	佳茗偶得，湯如琥珀.....	77

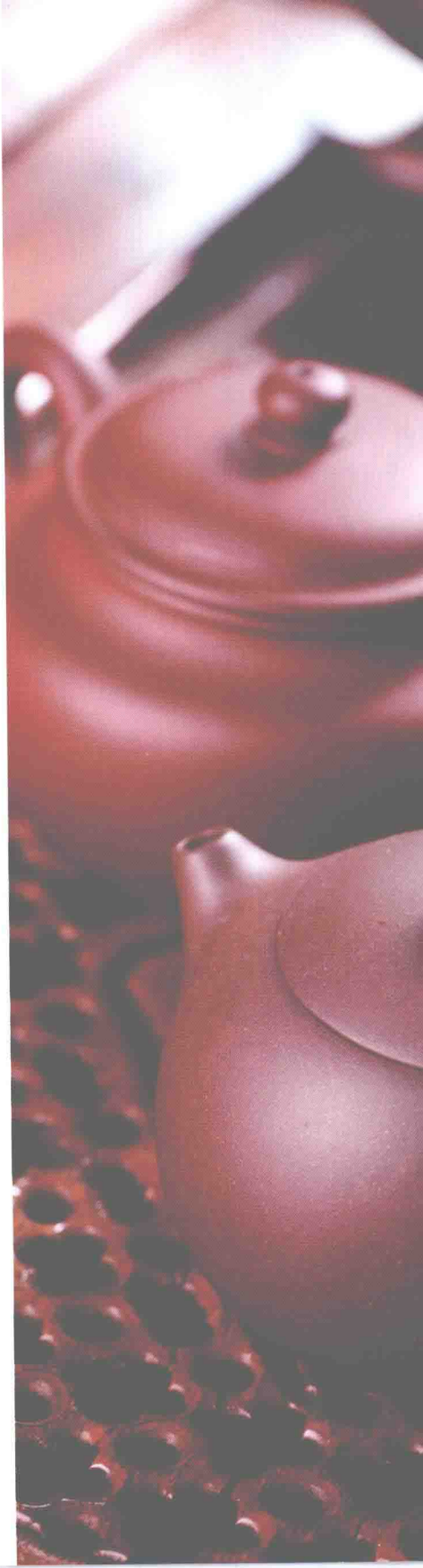


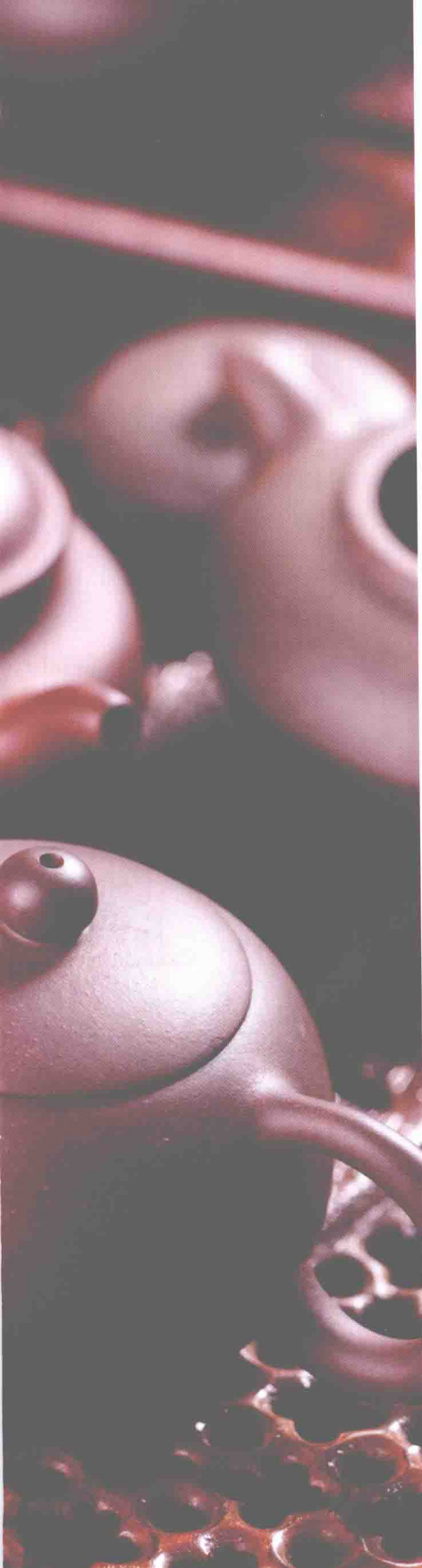
第三章 世界紅茶

- 大吉嶺紅茶 紅茶中的香檳 81
- 阿薩姆紅茶 散發淡淡麥芽香、玫瑰香 82
- 海連奇紅茶 讓人聯想到橙色的小花 83
- 烏沃紅茶 透着薄荷、鈴蘭的芳香 84
- 汀布拉紅茶 爽口柔和帶花香 85
- 坎迪紅茶 斯里蘭卡最早的紅茶 86
- 努沃勒埃利耶紅茶 口感近大吉嶺紅茶 87
- 爪哇紅茶 清爽的柑橘芳香 88
- 肯尼亞紅茶 湯色濃重，味道柔和 89

第四章 紅茶調飲

- 美味茶點 92
- 英式奶茶 96
- 錫蘭奶茶 98
- 印度奶茶 100
- 貴婦奶茶 102
- 葡萄紅茶 103
- 伯爵奶茶 104





甘菊花奶茶.....	106
蘋果紅茶.....	108
焦糖紅茶.....	110
蜜瓜紅茶.....	111
水蜜桃紅茶.....	112
薄荷紅茶.....	114
檸檬草紅茶.....	115
玫瑰紅茶.....	116
紫羅蘭紅茶.....	118
冰紅茶.....	119
紅石榴冰紅茶.....	120
甘草紅茶.....	122
迷迭香紅茶.....	123
薰衣草紅茶.....	124
菩提紅茶.....	125
附錄.....	126
鳴謝.....	128



紅茶

名品圖鑑



王廣智主編 萬里機構·萬里書店出版

紅茶名品圖鑑

主編
王廣智

編輯
師慧青

封面設計
王妙玲

版面設計
何秋雲

出版
萬里機構·萬里書店
香港鯉魚涌英皇道1065號東達中心1305室
電話：2564 7511 傳真：2565 5539
網址：<http://www.wanlibk.com>

發行
香港聯合書刊物流有限公司
香港新界大埔汀麗路36號中華商務印刷大廈3字樓
電話：2150 2100 傳真：2407 3062
電郵：info@suplogistics.com.hk

承印
中華商務彩色印刷有限公司

出版日期
二〇一三年三月第一次印刷

版權所有·不准翻印
ISBN 978-962-14-5070-8

原中文簡體字版《紅茶名品圖鑑》(王廣智主編)由科學出版社於2012年8月出版,本中文繁體字版經該社授權獨家在港澳台出版、發行、銷售。







前言

世界上最多人飲用的茶葉種類是什麼？答案是紅茶。

世界上出口量最大的茶葉種類是什麼？答案還是紅茶。

自從紅茶從中國漂洋過海到歐洲，很快受到歐洲人的喜愛，並且在英國發揚光大，創造出了舉世聞名的英式紅茶。而英式紅茶也隨着英國文明的擴張而傳播到世界各地。於是紅茶在其他地方受到了在其原產地所沒有受到的禮遇。

中國人的飲茶習慣還是以喝綠茶為主，但隨着國際間的交流越來越頻繁，紅茶也開始越來越多地走進了人們的生活中，並被廣泛接受。

本書不但介紹了中國各地 23 種傳統紅茶和新創紅茶，更詳細介紹了 9 種世界上其他地區的著名紅茶，每種茶都配備了精美的乾茶圖、茶湯圖和葉底圖，使你更好地了解紅茶。

書中還列舉了數十種調飲茶的製作方法，如著名的英式奶茶、印度奶茶、伯爵紅茶、玫瑰紅茶等，並將製作的過程一一圖解，讓你很快能上手，足不出戶就能品嚐到異域紅茶味道。

每一種紅茶都提供了沖泡要點，讓你了解每一種茶的適用茶具、沖泡溫度和浸泡時間，從而使讀者能沖泡出更美味的茶湯。

常喝紅茶好處多，對於喝紅茶到底有哪些好處，書中也會一一解答。

希望這一杯杯香濃艷麗的紅茶，能讓你度過一個個愜意的下午。



前言5

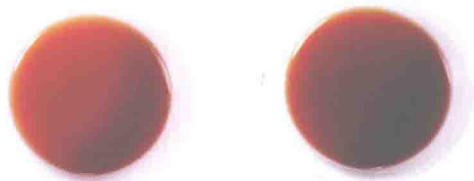
第 1 章 認識紅茶

紅茶的歷史..... 12
紅茶的文化..... 19
紅茶的產地..... 25
紅茶的製法..... 27
紅茶的等級..... 29
紅茶的沖泡..... 30
紅茶的功效..... 47

第 2 章 中國紅茶

中國紅茶的種類 52
祁門紅茶 紅茶皇后，群芳最..... 55
正山小種 紅茶之祖，口感極好..... 56
滇紅工夫 湯色紅艷，金圈突出..... 57
川紅工夫 香氣清鮮，有橘糖香..... 58





金駿眉	清香幽雅，鮮活甘爽.....	59
銀駿眉	鮮醇濃厚，濃郁香醇.....	60
信陽紅	有清新花果香.....	61
宜紅工夫	湯色紅亮有「冷後渾」.....	62
寧紅工夫	茶蓋中華，價甲天下.....	63
貴妃紅茶	味濃鮮爽，香似荔枝.....	64
越紅工夫	金毫顯露，香高味濃.....	65
九曲紅梅	形似魚鉤，芬芳馥郁.....	66
英德紅茶	鮮醇濃烈，甘美怡神.....	67
政和工夫	隱有紫羅蘭香氣.....	68
坦洋工夫	高銳持久，濃郁鮮爽.....	69
白琳工夫	秀麗皇后，清鮮甜和.....	70
荔枝紅茶	最早的自然水果紅茶.....	71
竹海金茗	金毫滿掛，烏潤甘醇.....	72
遵義紅	金毫顯露，鮮爽濃郁.....	73
日照紅梅茶	獨特臘梅香韻.....	74
海南紅茶	香高持久，鮮爽紅亮.....	75
日月潭紅茶	花香濃郁，略帶蜜香.....	76
蜜香紅茶	佳茗偶得，湯如琥珀.....	77

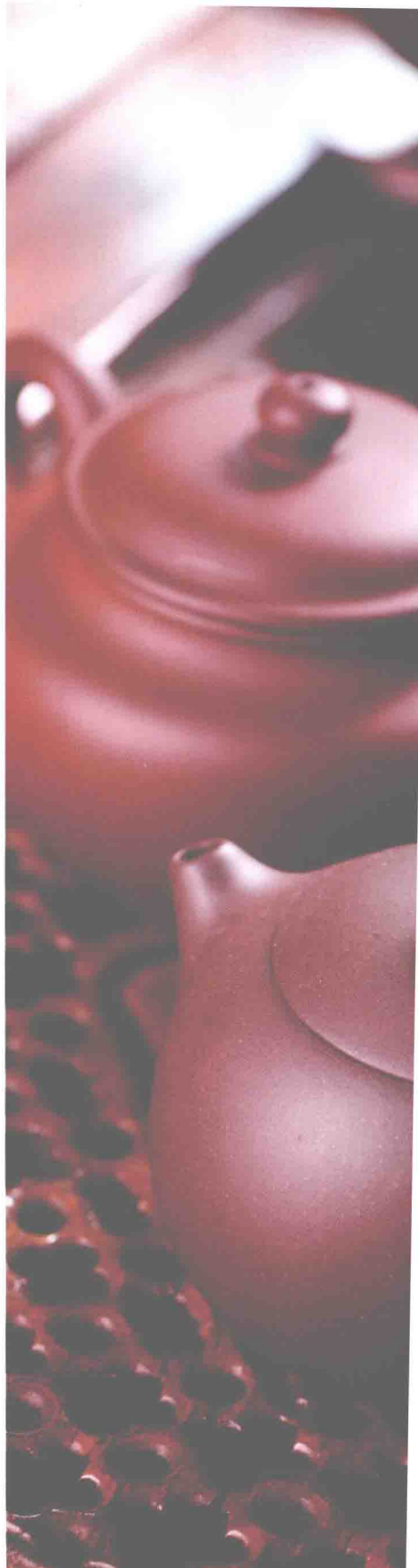


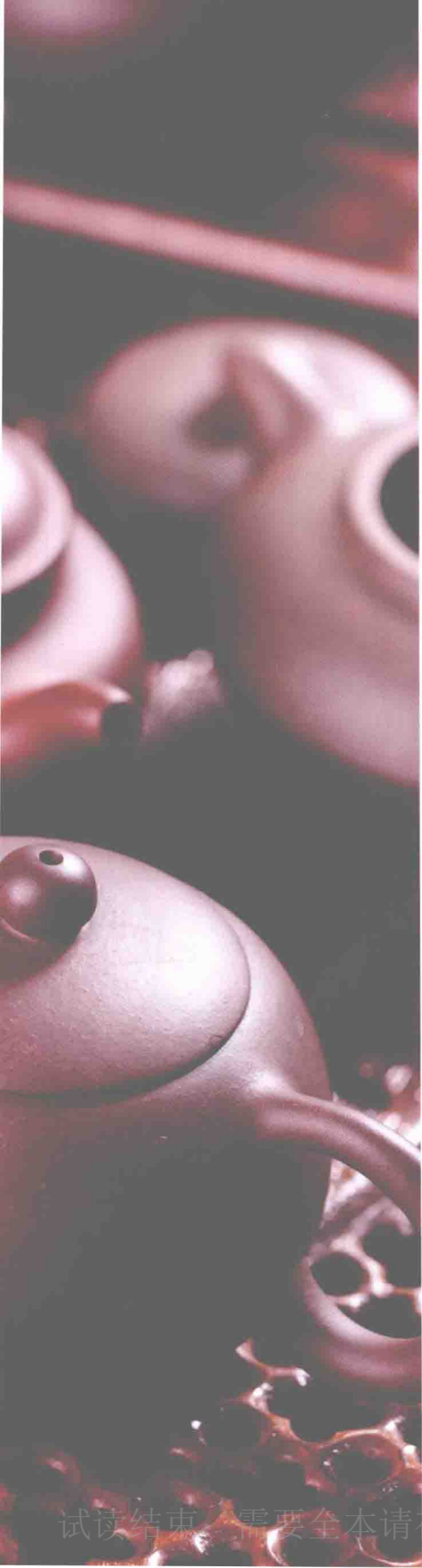
第三章 世界紅茶

大吉嶺紅茶 紅茶中的香檳	81
阿薩姆紅茶 散發淡淡麥芽香、玫瑰香	82
海連奇紅茶 讓人聯想到橙色的小花	83
烏沃紅茶 透着薄荷、鈴蘭的芳香	84
汀布拉紅茶 爽口柔和帶花香	85
坎迪紅茶 斯里蘭卡最早的紅茶	86
努沃勒埃利耶紅茶 口感近大吉嶺紅茶	87
爪哇紅茶 清爽的柑橘芳香	88
肯尼亞紅茶 湯色濃重，味道柔和	89

第四章 紅茶調飲

美味茶點	92
英式奶茶	96
錫蘭奶茶	98
印度奶茶	100
貴婦奶茶	102
葡萄紅茶	103
伯爵奶茶	104





甘菊花奶茶.....	106
蘋果紅茶.....	108
焦糖紅茶.....	110
蜜瓜紅茶.....	111
水蜜桃紅茶.....	112
薄荷紅茶.....	114
檸檬草紅茶.....	115
玫瑰紅茶.....	116
紫羅蘭紅茶.....	118
冰紅茶.....	119
紅石榴冰紅茶.....	120
甘草紅茶.....	122
迷迭香紅茶.....	123
薰衣草紅茶.....	124
菩提紅茶.....	125
附錄.....	126
鳴謝.....	128

