

新一代美食⑦

意大利花式泡沫红茶

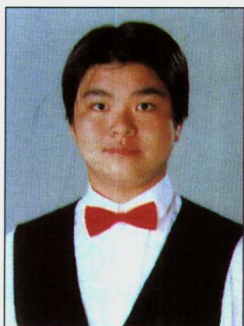
新
一代
美食
台
新
一代
生活



主 编：

陈忠良

台湾著名专栏作家；餐饮培训
大师；西餐吧台顾问。



调理师：

陈柏亨

广东经济出版社

11A042/0301

新一代美食⑦

意大利花式泡沫红茶

新
一代
美食

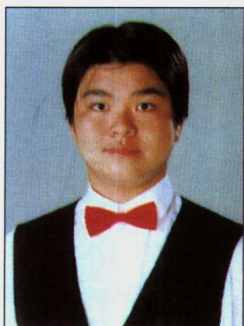
新
一代
生活



主 编：

陈忠良

台湾著名专栏作家；餐饮培训
大师；西餐吧台顾问。



调理师：

陈柏亨

广东经济出版社

11AAX42/0301

基本使用器具

- ① 意大利摇杯：上下杯组合，上杯为500cc玻璃杯，下杯为800cc不锈钢杯，使用时上杯盖住下杯即可。
- ② 量匙：咖啡用塑胶匙，1平匙为10公克（粉类）若装液体则为20cc。
- ③ 盎司杯：1盎司及1盎司半（1盎司为30cc、1盎司半为45cc）。
- ④ 量杯：塑胶透明杯分500cc、1000cc、2000cc三种。
- ⑤ 糖匙：量取糖水用（内容量分为30cc、20cc、10cc三种）
- ⑥ 计时器：泡茶及煮粉圆计时。
- ⑦ 珍珠勺：用来量取珍珠粉圆及其它块状物品。
- ⑧ 吧叉匙：提供特调饮品、漂浮法、搅拌法及方便取食水果或冰品等。
- ⑨ 温度计：量茶水温度等。
- ⑩ 茶桶：用来装大量红、绿茶的保温桶，内容量约7000cc。
- ⑪ 冲茶器：用来冲泡红、绿茶及其它茶品。
- ⑫ 小可爱（桔壶）：适用于果粒茶、花茶、水果茶（亦可用来冲茶）。此壶又称水果茶壶。
- ⑬ 过滤网：用来过滤茶叶及过滤珍珠粉圆。
- ⑭ 磅秤：用来秤茶叶、粉圆、砂糖等。



糖水煮法：

茶品及一般果汁饮料均采用传统糖水，所有冰品亦如此，调理饮品以蔗糖（双糖）为佳，因为双糖清香、甘柔、味道甜美、经济实惠，制作饮料需用白糖（台糖1号）冰品用红糖。（蔗糖可以用来作饮料的末端口感的修饰，使之饮料达到甘、香、甜。）

糖水制作方法：

取 6 公升的容器，加入3000cc的清水，用大火煮至沸腾后，把5斤的白砂糖加入容器内，用搅拌器充分调匀使糖溶化后，然后边搅边煮至再次沸腾，使其散出香浓蔗糖味即离火，待冷饮后即可使用。

（注：调制饮品需先制作冷饮。）



红茶、绿茶冲泡法：

红茶冲泡法：红茶叶60克→清水3000cc（水温85℃）→适调奶茶，因为红茶是全发酵不甘醇，入喉干燥，调制奶茶滑口清香。

甘醇绿茶冲泡：甘醇绿茶叶60克→清水3000cc（水温75℃）→适果汁茶，因绿茶是不发酵茶，和果汁混调味道甘醇回香，入喉茶味浓。

注：将水煮沸后再让温度降到所需的温度，把茶叶放入水中浸泡时间皆为7~8分钟，即过滤在茶桶内待用。

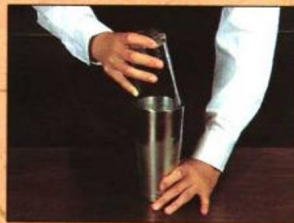
珍珠粉圆煮法：



- (1) 波霸粉圆煮法：取3000cc水量，波霸粉圆600克（半斤），在不沸腾时把波霸粉圆放入并快速搅拌几下，约15秒后，待全部粉圆浮出水面，改用中小火并要保持粉圆滚动，开始计时煮40分钟后，在锅内闷约40分钟，然后取出粉圆用冷水清洗（夏天可用冰水）。若要增加粉圆的Q度，可放些冰块稍搅拌一下再倒出。
- (2) 将处理好并滤干之粉圆，加上3盎斯蜂蜜或波霸香蜜（亦可视所需的口味放入有其香味的糖），盛装于保鲜盒内，不必放入冰箱，因为冰入冰箱会使粉圆硬化。
- (3) 粉圆更不能加入糖水，因会使粉圆吸入水分容易膨胀老化，口感尽失粘糊性强。
- (4) 处理较小的粉圆煮法约20~30分钟，闷约20~30分钟，视粉圆软硬度加长时间或减少闷煮时间。
- (5) 处理稍有硬化的粉圆，先用清水将有甜分之粉圆冲洗一下，用热水淹过粉圆，放进微波炉或煮热一下，使粉圆稍软香Q即可，取出后和冰块搓揉几下，捞出粉圆并涩干，加上蜂蜜或波霸香蜜。

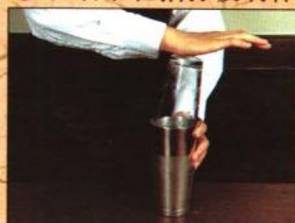
意大利式摇杯使用方法：

- ① 将上层玻璃杯套入下层不锈钢杯



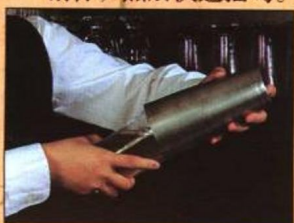
内，左侧玻璃杯和钢杯对准并呈一直线。

- ② 以右手轻拍打玻璃杯，使其两杯灌入接合。



杯灌入接合。

- ③ 右手握住玻璃杯、左手握在不锈钢杯，然后快速摇匀。



- ④ 将饮品摇匀后，把摇杯放于桌面上，并轻拍打右侧钢杯的杯口边缘，使其灌入空气，容易取出玻璃杯即可。



使其灌入空气，容易取出玻璃杯即可。

目录◆CONTENTS

- 6 米兰珍奶 MILAN PEARL MILK TEA
- 8 南意草原 SOUTH ITALY GREEN GRASS
- 10 佛罗伦斯冰镇果茶 FLORENCE FREEZING FRUIT TEA
- 12 玫瑰情话 ROSE LOVER
- 14 夏威夷豆奶茶 MACADAMIA NUT MILK TEA
- 16 芒果茶香忆诺 MANGO GREEN TEA EGG NOGG
- 18 绿茶忆诺 PASSION GREEN TEA EGG NOGG
- 20 那不勒斯红茶 NAPLES BLACK TEA
- 22 意大利佳人 NORTH ITALY LADY
- 24 来生缘 WITHOUT YOU
- 26 珍珠绿茶 PASSION PEARL GREEN TEA
- 28 金桔绿茶 KUMQUAT GREEN TEA
- 30 苹果珍珠奶茶 APPLE PEARL MILK TEA
- 32 榛果奶茶 HAZELNUT MILK TEA
- 34 草莓珍奶 STRAWBERRY PEARL MILK TEA
- 36 啤酒绿茶 BEER GREEN TEA
- 38 意式泡沫红茶 ITALY BUBBLE BLACK TEA
- 40 白薄荷绿茶 FROSTED MINT GREEN TEA
- 42 哈蜜瓜奶茶 HONEY MELON MILK TEA
- 44 绿果珍珠奶茶 PISTACHIO PEARL MILK TEA
- 46 芬兰果汁 FINLAND JUICE
- 48 金桔芒果绿茶 KUMQUAT MANGO GREEN TEA
- 50 薄荷绿茶忆诺 PEPPERMINT GREEN TEA EGG NOGG
- 52 梅子绿茶 RED PLUM GREEN TEA
- 54 香蕉奶茶 BANANA MILK TEA
- 56 焦糖炼乳珍奶 CARAMEL PEARL MILK TEA
- 58 白薄荷奶茶 FROSTED MINT MILK TEA
- 60 意式珍珠红茶 ITALY PEARL BLACK TEA
- 62 石榴绿茶忆诺 GRENADINE GREEN TEA EGG NOGG

米兰珍奶

MILAN PEARL MILK TEA



做法 ➡

材料：

甘醇热绿茶	200cc
波霸粉圆	1勺
可尔必思	2盎司
糖水	1盎司
奶精粉	2匙
冰块	200克
车厘子	1粒
薄荷叶	适量



① 将波霸粉圆1勺加入杯内待用。



② 把冰块加入下层不锈钢杯内200克。



③ 将冲泡好的热绿茶 200cc 倒入杯内。



④ 加入可尔必思2盎司、糖水1盎司。



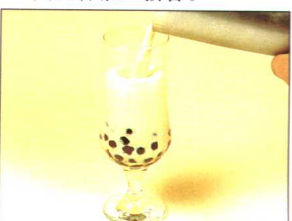
⑤ 再加入 2 匙奶精粉。



⑥ 将上层玻璃杯套入下层钢杯内，以右手拍打玻璃杯，使其两杯灌入接合。



⑦ 然后快速摇匀使其扬起泡沫，散出茶香减低涩味。



⑧ 把调制好的饮品，倒入加有粉圆的杯内，饰入车厘子、薄荷叶。



南意草原

SOUTH ITALY GREEN GRASS



做法 ➡

材料：

甘醇热绿茶	200cc
薄荷香蜜	1盎斯
可尔必思	2盎斯
冰块	200克
柠檬花	1分
红、黄车厘子	各1粒
薄荷叶	适量



❶ 将冰块加入下层不锈钢杯内200克。



❷ 把冲泡好的热绿茶200cc倒入杯内。



❸ 加入薄荷香蜜1盎斯。



❹ 再加入可尔必思2盎斯。



❺ 将上层玻璃杯套入下层钢杯内，以右手拍打玻璃杯，使其两杯灌入接合。



❻ 然后快速摇匀，使其扬起泡沫，散出茶香气，减低涩味。



❼ 把调制好的饮品倒入杯内，饰入柠檬花、红、黄车厘子、薄荷叶。





佛罗伦斯冰镇果茶

FLORENCE FREEZING FRUIT TEA

做法

材料：

热红茶	200cc
凤梨片	1片
柳橙汁	15毫升
奇异果	1片
菠萝香蜜	15毫升
柳橙片	1片
果汁	15毫升
柠檬	1片
糖水	15毫升
苹果	1片
冰块	200克
哈密瓜	1小片
香蕉	3片
草莓	3片
柠檬花	1份
红、黄车厘子	各1粒
凤梨	半片
薄荷叶	适量



① 先将凤梨、苹果、奇异果、柠檬、柳橙、草莓、哈密瓜、香蕉各切薄片备用。



② 把冰块加入下层不锈钢杯内200克。



③ 将冲泡好的热红茶200cc倒入杯内。



④ 加入柳橙汁、菠萝香蜜各15毫升。



⑤ 再加入果汁、糖水各15毫升。



⑥ 将上层玻璃杯套入下层钢杯内，以右手拍打玻璃杯，使其两杯灌入接合。



⑦ 然后快速摇匀，使其扬起泡沫，散出茶香减低涩味。



⑧ 把调制好的饮品，倒入杯内六分满，摆放各式水果片，饰入柠檬花、红、黄车厘子、凤梨片、薄荷叶。





玫瑰情话

ROSE LOVER

做法 ➡

材料：

甘醇热绿茶	200cc
柳橙花	1份
玫瑰香蜜	15毫升
柠檬花	1份
草莓香蜜	15毫升
草莓	1粒
柠檬汁	15毫升
车厘子	1粒
甜苦艾酒	1盎斯
薄荷叶	适量
糖水	15毫升
冰块	200克



① 将冰块加入下层不锈钢杯内200克。



② 把冲泡好的热绿茶200cc倒入杯内。



③ 加入玫瑰香蜜、草莓香蜜各15毫升。



④ 再加入柠檬汁15毫升、苦艾酒1盎斯。



⑤ 加入糖水15毫升于杯内。



⑥ 将上层玻璃杯套入下层钢杯内，以右手拍打玻璃杯，使其两杯灌入接合。



⑦ 然后快速摇匀，使其扬起泡沫散发茶香气，以减低涩味。



⑧ 把调制好的饮品倒入杯内，饰入柳橙花、柠檬花、草莓、车厘子、薄荷叶。





夏威夷豆奶茶

MACADAMIA NUT MILK TEA

做法 ➡

材料：

红茶	200cc
凤梨花带叶	1小片
夏威夷豆果露	1盎司
柠檬花	1份
奶精粉	2匙
红、黄车厘子	各1粒
冰块	200克
薄荷叶	适量



① 将冰块加入下层不锈钢杯内200克。



② 把热红茶200cc倒入杯内。



③ 加入1盎司夏威夷豆果露于杯中。



④ 再加入奶精粉2匙。



⑤ 将上层玻璃杯套入下层钢杯内，以右手拍打玻璃杯，使其两杯灌入接合。

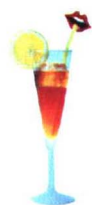


⑥ 然后快速摇匀，使其扬起泡沫，散出茶香气，减低涩味。



⑦ 把调制好的饮品倒入杯内，饰入凤梨花、柠檬花、红、黄车厘子、薄荷叶。





做法 ➡

材料：

甘醇热绿茶	200cc
柳橙花	1份
芒果香蜜	45cc
柠檬花	1份
蛋黄	1个
车厘子	1粒
糖水	15毫升
薄荷叶	适量
冰块	200克
豆蔻粉	适量

芒果茶香忆诺

MANGO GREEN TEA EGG NOGG



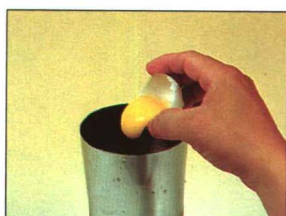
① 将冰块加入下层不锈钢杯内200克。



② 把冲泡好的热绿茶200cc倒入杯内。



③ 加入芒果香蜜45cc，糖水15毫升。



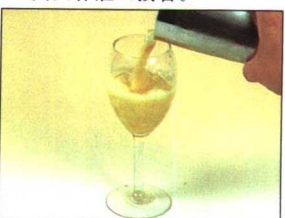
④ 将蛋去蛋白，再把蛋黄加入。



⑤ 将上层玻璃杯套入下层钢杯内，以右手拍打玻璃杯，使其两杯灌入接合。



⑥ 然后快速摇匀，使其扬起泡沫，散出茶香气，减低涩味。



⑦ 把调制好的饮品倒入杯内，撒上适量豆蔻粉，饰入柠檬花、柳橙花、车厘子、薄荷叶。