



时尚饮品馆

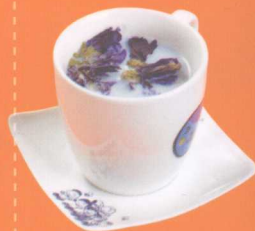
花式营养奶茶

独家配方

当香气飘起的那一刻 奶茶化身舞动的精灵
伴您徜徉幸福的伊甸园……

百 变 口 感 五 星 级 温 馨 享 受

柳经蕊 孙 琳 林 琳 © 编著



Tea
with Milk



化学工业出版社

时尚饮品馆

花式营养奶茶

柳经蕊 孙琳 林琳◎编著

独家配方



奶香飘起
伴您徜徉幸福的伊甸园……



化学工业出版社

·北京·

本书将奶吧中最流行的奶茶配方完全公开,内容涵盖营养奶茶、花香奶茶、果味奶茶、冰奶茶、十二星座花草奶茶五大部分,原味的、木瓜味的、芒果味的、花香味的,温暖的、冰凉的,最流行口味一次收录。书中配有数百幅精美的图片,图文并茂,讲述了每款奶茶的详细做法,还配有颇具情调的奶茶故事和各种茶饮小知识,让读者轻松认识奶茶、熟悉奶茶、爱上奶茶,是居家休闲的好伴侣,也是奶吧、休闲吧从业人员的首选参考书。

图书在版编目(CIP)数据

花式营养奶茶独家配方/柳经蕊等编著. —北京:化学工业出版社, 2007.10

(时尚饮品馆)

ISBN 978-7-122-01289-0

I. 花… II. 柳… III. 乳饮料-制作 IV. TS275.4

中国版本图书馆CIP数据核字(2007)第153924号

责任编辑:李娜

文字编辑:马骅

责任校对:洪雅姝

出版发行:化学工业出版社(北京市东城区青年湖南街13号 邮政编码 100011)

印装:北京画中画印刷有限公司

787mm×1092mm 1/16 印张 5 $\frac{3}{4}$ 字数160千字 2008年1月北京第1版第1次印刷

购书咨询:010-64518888(传真:010-64519686) 售后服务:010-64518899

网 址: <http://www.cip.com.cn>

凡购买本书,如有缺损质量问题,本社销售中心负责调换

定 价: 26.00 元

版权所有 违者必究

CON目录 TENTS

PART I 关于奶茶

浓浓奶茶香	1
奶茶制作工具大观园	2
必备食材排排站	4
基础奶茶DIY	5
雪克壶使用技巧	6
奶茶制作的不败秘诀	7

PART 2

营养奶茶轻松DIY	8
经典奶茶	9
苏格兰奶茶	10
爱丽丝热奶茶	11
伯爵奶茶	12
绿豆沙奶茶	13
英式奶茶	14
姜母奶茶	15
咖啡奶茶	16
福尔摩斯奶茶	17
麦片奶茶	18
美式奶茶	19
皇家奶茶	19
乌龙奶茶	20

珍珠奶茶	20
蓝莓奶茶	21
印第安奶茶	21
Tips:红茶之魅	22

花香奶茶	23
玫瑰花奶茶	24
人参花奶茶	25
罗马甘菊奶茶	26
茉莉花奶茶	27
桂花干奶茶	28
芙蓉花奶茶	29
薰衣草奶茶	30
迷迭香奶茶	31
薄荷叶奶茶	32
菩提叶奶茶	33
菊花奶茶	34
柠檬草奶茶	35
阿波罗奶茶	36
紫罗兰奶茶	37
香草奶茶	38
洛神花奶茶	39
Tips:花茶的神奇功效	40

果味奶茶	41
花生奶茶	42
香芋奶茶	43





朱丽叶奶茶	44
罗密欧奶茶	45
草莓奶茶	46
椰香奶茶	47
木瓜奶茶	48
哈密瓜奶茶	49
Tips: 靓丽水果精灵	50

花式冰奶茶	51
椰香果肉冰奶茶	52
木瓜珍珠冰奶茶	53
威尼斯海岸冰奶茶	54
爱尔兰冰奶茶	55
欧式冰奶茶	56
摩卡可可冰奶茶	57
红衣少女冰奶茶	58
翡翠冰奶茶	59
香芋珍珠冰奶茶	60
丽人冰奶茶	61
香草果肉冰奶茶	62
绿野仙踪冰奶茶	63
哈密瓜果肉冰奶茶	64
紫色偶然冰奶茶	65
蛋黄百利甜冰奶茶	66
草莓椰肉冰奶茶	67
花生西米露冰奶茶	68

皇家冰奶茶	68
冻鸳鸯冰奶茶	69
蓝梅椰肉冰奶茶	69
情缘冰奶茶	70
珍珠绿豆沙冰奶茶	70
金香冰奶茶	71
青苹果西米露冰奶茶	71

十二星座花草奶茶	72
水瓶座 向往自由	73
双鱼座 罗曼蒂克	74
牧羊座 紧张大师	75
金牛座 刻苦耐劳	76
双子座 天生赢家	77
巨蟹座 温柔婉约	78
狮子座 领袖魅力	79
处女座 魔力塑身	80
天秤座 青春活力	81
天蝎座 神秘达人	82
射手座 乐天知命	83
魔羯座 悠闲浪漫	84

Tips: 奶香茶语	
——测一下你的爱情观	85
中国传统奶茶	86
奶茶代表你的气质	88



CONTENTS

PART I 关于奶茶



浓浓奶茶香

奶茶，简单来说，就是茶与奶的混合液体；但是详细说来，学问就大一些了，奶茶的混合，不仅仅需要巧妙的艺术构思、灵活的混合手法，还需要对饮料的总观统识。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。通过一杯好喝的奶茶，既可以俯瞰生活百态，又可以纵览历史，由其品味生活的真谛。

中国的蒙古族、藏族等均有制作奶茶的习惯。蒙古族的奶茶以砖茶、羊奶或马奶、酥油煮成，再下盐调味，故味道偏咸。香港的奶茶又称为“丝袜奶茶”，据说因以丝袜滤过得到口质特别细滑的奶茶而得名，以红茶混合浓鲜奶加糖制成，下奶及糖较多，杯的体积较大，热饮或冻饮均可。源自台湾、风靡街头的珍珠奶茶，则于冰奶茶内加入粉圆，煮熟的粉圆外观乌黑晶透，遂以“珍珠”命名，另可加入各式各样的配料，调制出不同的味道。传统的英式奶茶以茶为主，只下少量的浓牛奶，杯的体积较小，一般于早餐、下午茶或晚餐后聊天时饮用。奶茶，印地语叫Chai，发音源自广东话的茶，按中国的茶分类，当属发酵型的红茶，与中国传统红茶不同的是加工时将茶叶切碎，饮用时加奶加糖。奶茶风靡全球，受到了无数人的追捧，可谓是一款“明星”饮料。

随着时代的变化，人们的口味也在发生着变化，并且更重视保健，所以现在很多奶茶加入了水果、果汁、花草，以谋求口味与保健的结合。的确，加入这些后，奶茶的风味更加多变，浓浓的奶香、清新的水果香、芬芳的花草香，给予的将是味觉的盛飨和嗅觉的满足，更是对视觉的一次冲击。

寻一个闲暇时刻，饮一杯钟爱的奶茶，让那滚滚的液体抚慰你的唇舌和心怀，是享受，更是品位！

奶茶制作工具



选对器具和原料是成就一杯好奶茶的基础。下面这些工具都是制作奶茶最为常用的，了解和掌握它们的使用方法，是成为奶茶魔法师的第一步！

大观园

(1) 雪平锅

(Snow Pan)：煮热茶不可缺少的工具，是一种有单握把、导热很快的锅，以不锈钢材质为佳，可到五金行或超市选购适合自己的锅；也可以用其他深口小锅代替，只是要注意锅中不要有其他食物的余味或油腻。



(4) 温度计

(Thermometer)：可以控制茶水温度，温度过高或不够，都会影响茶水的品质，烘焙材料行均有出售。



(2) 壶

(Kettle)：使用橘茶壶及可爱壶更方便。



(5) 雪克壶

(Shaker)：不锈钢制品，用来调制冰奶茶，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，摇荡时间不超过20秒为宜。否则冰块开始融化，会稀释奶茶的风味，用后立即打开清洗。



(3) 磅秤

(Platform Balance)：一般家庭以选择1千克台秤较适宜，选择时须注意是否贴有“衡器鉴定合格证”，才不会买到劣质的台秤。



(6) 盎司杯

(Jigger)：盎司杯也叫量酒器，量取原材料时使用，市面上有售。但其有大小号之分，所以购买时注意向店家咨询，一般大量酒器两端约为30毫升、45毫升；小量酒器两端约为15毫升、30毫升。



(7) 冰桶

(Ice Bucket) : 用来盛放冰块的工具, 可减缓冰块融化的速度, 由不锈钢或玻璃制成。



(8) 冰夹

(Ice Tongs) : 用来夹取冰块的工具。有不锈钢、塑料两种类型。



(9) 榨汁器

(Squeezer) : 不锈钢制品, 用来压榨鲜橙、柠檬等水果。如果用量大时, 可预先挤好汁备用, 但原则上不宜搁置太久, 以保持新鲜度。



(10) 冰铲

(Scoop) : 用来盛碎冰或裂冰。



(11) 刀具

(Knife) : 刀刃最好是锯齿状而有两个刀尖, 可以用来切水果、制作装饰物等。



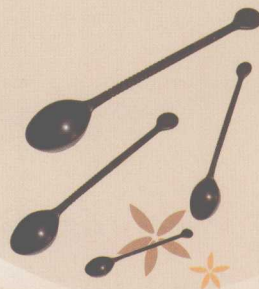
(12) 量杯

(Measuring Cup) : 测量液体、食物的计量杯, 以刻度清晰、透明度高、容易辨识清楚为选购原则。



(13) 量匙

(spoon) : 大型超市、烘焙器材行均有出售, 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。



必备食材排排站



(1) **茶叶包 (Tea)**：市面上红茶包、绿茶包有很多品牌，可依个人喜好选购适合的口味，冲泡的水温不可过高（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。



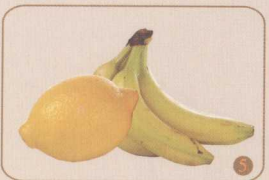
(2) **花草茶 (Herb)**：可至百货公司的超市、香料行、茶叶店购买干燥花草茶叶（如玫瑰花、茉莉花、紫罗兰、迷迭香、薰衣草、薄荷等）。须注意花瓣及茶叶的颜色是否变色或枯萎，用不完可以放入冰箱冷藏，但切忌放置过久，以免不新鲜，选择密封罐装盛，放冰箱冷藏可保存半年至一年。



(3) **中药材料 (Chinese Traditional Medicine)**：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、红枣补脾胃、乌梅止渴消暑、陈皮可开胃等。



(4) **粉类 (Powder)**：也是常用的材料，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，也可以选择新鲜的绿豆、芋头代替，味道更香。



(5) **水果 (Fruit)**：可选择当季产出的各种新鲜水果，使用前务必洗净并去皮，以免残留农药；果肉容易变色的水果（如苹果、梨等），可先以少量盐水浸泡。



(6) **果汁 (Juice)**：常用的口味有柳橙、凤梨、百香果、柠檬等，可至大型超市及食品材料行购买。考虑到成本问题，也可以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。



(7) **牛奶、奶精 (Milk)**：牛奶用于调和奶茶口味或作为花式奶茶的变化，奶精则方便使用且容易保存。

基础奶茶DIY



美器、美食具备，接下来就是如何利用它们调配出完美口感的奶茶了。好的奶精加好的红茶并不一定能做出好的奶茶，奶精与红茶的搭配非常重要。一杯完美的奶茶必须茶味、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。

A 热奶茶

配方

红茶包——2个
蜂蜜——30毫升
热开水——400毫升
奶精粉——16克

做法

1. 锅中倒入热开水，加入奶精、蜂蜜，以大火煮至溶解。
2. 放入红茶包，转小火煮1~2分钟，熄火，取出茶包。
3. 最后倒入壶中，出品搭配杯子、碟。



配方

红茶包——2个
蜂蜜——30毫升
热开水——400毫升
奶精粉——16克
冰块——适量

做法

1. 茶汤冲泡 方法参照热奶茶。
2. 待奶精溶解后加入冰块即成。



B 冰奶茶

雪克壶使用技巧

冰奶茶的制作，最炫的就是调制师手中飞舞的雪克壶，翩若惊鸿，矫若游龙，叮咚声跌宕，各种原材料随着旋转，融合幻化，顷刻间变做一杯杯冰奶茶，流入口中，滑向心田。其实想掌握它的技巧并不难，一起学一下吧！

操作程序：



a. 先将适量冰块加入雪克壶。



b. 依次将原料量入雪克壶中，盖好。

c. 以右手大拇指抵住上盖，食指及小拇指夹住雪克壶，中指及无名指支持雪克壶；左手无名指、中指托住雪克壶底部，食指及小指夹住雪克壶，大拇指压住过滤盖。

d. 双手握紧雪克壶，手背抬高至肩膀，两腋夹紧，用手腕来回快速甩动约10次，再以水平方式前后来回摇动约10次即可。



重点 Tips

雪克壶不能直线摇动，必须画出弧形，以避免冰块撞击雪克壶底部变碎而影响口感；摇动时速度要快并有节奏感，摇荡的声音才会好听；摇荡时间一般不超过20秒为宜，摇至雪克壶表面起霜即可，否则冰块开始融化，会稀释饮品风味。



奶茶制作的不败秘诀

奶茶的制作，也有很多窍门可循，这里的不败秘诀，让您制作的奶茶立于不败之颠！

1. 锅宜选择不锈钢材质或铝制，也可以玻璃壶或橘茶壶代替，须有上盖可供闷泡者最为理想。
2. 茶壶、茶杯先以温水冲泡过，才容易释放出茶香。
3. 茶壶的材质可选择陶器、瓷器、玻璃、不锈钢等。茶壶大小应视冲泡分量而定，不宜过大。
4. 泡茶的水温以90℃较适宜，温度太低无法泡开，过高容易产生涩味；冲泡时间不可过久，过久容易产生苦味及涩味。
5. 泡茶不可盖上壶盖，容易因闷泡过久而使茶叶变涩。
6. 茶渣必须过滤，茶水才会清澈，茶包不可拧干，以免将茶渣拧出而影响红茶品质。
7. 煮水果茶的红茶包（或红茶叶）不宜浸泡过久，否则会盖过水果味道。
8. 泡热茶时，蜂蜜和糖水一定要最后加入，不可与茶叶或茶包一起冲泡。
9. 加味茶叶可增添茶的水果香味，口味有许多种，如柠檬、凤梨、柳橙、苹果、草莓等，花茶店或茶叶店均有售；若买不到也可以不加。
10. 煮好的水果茶及花草茶，不妨选用透明的橘茶壶或可爱壶装盛，可以一边品茶一边欣赏水果、花朵漂浮在茶中的美丽景象。
11. 奶茶的保存方法：等奶茶放凉后，可放在卧式冷柜里保存，保存温度是3~5℃，但时间不宜过长，最好一次饮用完。



PART 2

营养奶茶轻松 DIY

有这样的话在城市的写字楼里流传：喝酒的女人是美艳的代名词，那种强烈的刺激带来的力量是难以把握的夸张；喝咖啡的女人是优雅的风向标，咖啡豆沉淀出的阳光的甘香让她们如此神秘，只回眸一刻的惊艳便能引发众人的联想；喝奶茶的女人呢？是温馨的话语，不惊不乍，不急不躁，在茶香、奶香的缠绵里，悄悄地捕捉你的灵魂，像展着雪白翅膀的天使，永远给人甜美的感觉。

本篇将带您走进浪漫甜美的奶茶世界，经典奶茶、花香奶茶、果味奶茶、花式冰奶茶、十二星座花草奶茶……总有一款会触动您的心灵，挑逗您的味蕾，使您在花香里漫步，在果味中畅想，在冰凉中甜蜜，在星座物语中幸福……





经典奶茶

当夏奈尔的芬芳弥漫全球

当阿玛尼的款式在好莱坞的星光大道上

绽放异彩

品牌可以成为经典

成为众人信奉的标准

奶茶也有属于自己的经典

有不为时光流转消退的奶茶香

随着岁月轮回

静静润渍

温暖着

每个人的心扉



苏格兰奶茶 Scottish Milk Tea

奶茶物语

芝华士酒风靡世界各地，此款奶茶将酒香和奶香绝妙配合，相信也一定受欢迎。



配方

热开水	400毫升
芝华士酒	30毫升
奶精粉	16克
红茶包	2个
蜂蜜	30毫升



做法

1. 将锅中倒入热开水，奶精粉、蜂蜜煮至溶解。
2. 加入红茶包，以小火煮1~2分钟后熄火，取出茶包，加入芝华士酒。
3. 倒入壶中，出品搭配杯、碟。

Hot Milk Tea of Alice 爱丽丝热奶茶

奶茶物语

好美的名字，好美的茶，单听这美妙的名字就会想要来上一杯。



做法

1. 锅中倒入热开水、蜂蜜、威士忌、百利甜、奶精粉，以大火煮至溶解。
2. 放入红茶包，以小火煮1~2分钟，熄火后取出茶包。
3. 最后倒入壶中，出品搭配杯子、碟。



配方

威士忌	10毫升
奶精粉	16克
百利甜	30毫升
热开水	400毫升
蜂蜜	30毫升
红茶包	2个

伯爵奶茶 Earl Gray Milk Tea

奶茶物语

伯爵茶带有橘子的清香，味道芳香甘甜，调成奶茶后，口感较浓郁也含有较多咖啡因，令人保持活力，属于男士的茶。



配方

热开水-----400毫升
蜂蜜-----30毫升
奶精粉-----16克
伯爵茶叶-----8克



做法

1. 锅中倒入热开水、蜂蜜、奶精粉，以大火煮至溶解。
2. 放入伯爵茶叶，浸泡1~2分钟。
3. 最后倒入壶中，过滤茶叶，出品搭配杯子、碟。