

◎ 冰点冰茶巧制作丛书 ◎

水果茶

陈忠良 主编

辽宁科学技术出版社



◎ 冰点冰茶巧制作丛书 ◎

水果茶

陈忠良 主编

辽宁科学技术出版社



图书在版编目(CIP)数据

水果茶/陈忠良主编. —沈阳: 辽宁科学技术出版社,
2000.6

(冰点冰茶巧制作丛书)

ISBN 7-5381-3247-3

I. 水… II. 陈… III. 果汁饮料—食品加工
IV. TS275.5

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2000) 第 23733 号

出 版 者: 辽宁科学技术出版社

(地址: 沈阳市和平区十一纬路25号 邮编: 110003)

印 刷 者: 辽宁美术印刷厂

发 行 者: 各地新华书店

开 本: 787mm × 1092mm 1/32

字 数: 50千字

印 张: 2

印 数: 8 001~10 000

出版时间: 2000年6月第1版

印刷时间: 2001年6月第3次印刷

责任编辑: 符 宁

封面设计: 李若虹

版式设计: 于 浪

责任校对: 王春茹

定 价: 12.00 元

邮购咨询电话: (024) 23284502



目录



- 4 综合水果茶 A
- 6 综合水果茶 B
- 8 综合水果茶 C
- 10 综合水果茶 D
- 12 橘子茶 A
- 14 橘子茶 B
- 16 金橘干茶
- 18 酸橘茶
- 20 酸梅茶
- 22 百香果茶
- 24 桂圆茶
- 26 水蜜桃茶
- 28 苹果茶
- 30 葡萄柚茶
- 32 杨桃茶

- 34 杏桃茶
- 36 草莓茶
- 38 姜片茶
- 40 莲子茶
- 42 芙蓉茶
- 44 菊花茶
- 46 肉桂茶
- 48 蜜奶茶
- 50 红心茶
- 52 特调蜜奶茶
- 54 黑枣茶
- 56 椰子茶
- 58 状元茶
- 60 伯爵奶茶
- 62 凤梨茶





1 凤梨去皮切丁，于锅中用文火加热。



2 熬出汁后加入砂糖，至糖完全溶化备用（糖量视各人喜欢增减）。



3 把熬过的凤梨片与原汁三大匙和柳橙原汁一大匙和开水加于锅内。



4 加入百香果粒一小匙和柠檬原汁一小匙，于锅中加热至沸腾。

4

冰点冰茶巧制作丛书
水果茶

综合水果茶 A

材料:

凤梨1/4个、柳橙浓缩汁一大匙、柠檬原汁一小匙、百香果粒一小匙、砂糖100克、苹果片少许、红茶包一包。



5 放入去皮的柳橙与柠檬丁各少许。

综合水果茶A



6 加入苹果四五片和红茶一包。



7 煮沸后的水果茶倒入冲茶器内即可。

综合水果茶B

作法:



1 将熬过的凤梨与原汁约三大匙和开水于锅内加热。



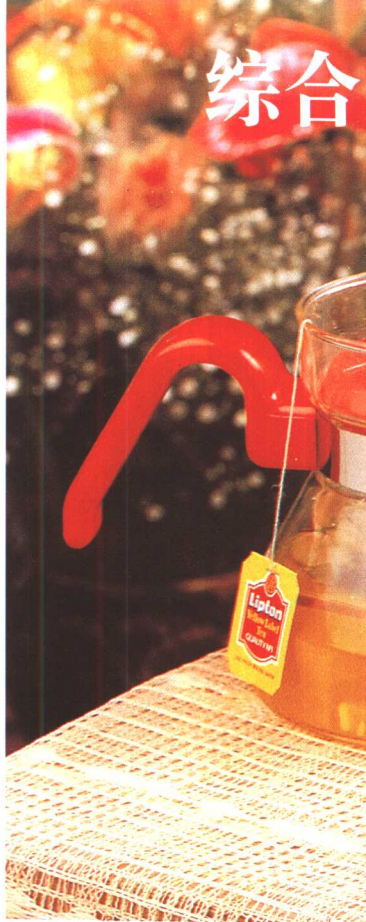
2 加一大匙水蜜桃原汁和两小匙百香果粒。

材料:

凤梨三大匙、百香果粒两小匙、苹果四五片、水蜜桃(罐头)原汁一大匙、汽水少许、红茶一包。



3 沸腾后放入去皮的柳橙与柠檬丁块，继续加热。



水果茶 B



4 两分钟后，放入苹果四五片和一包红茶后即离火。



5 倒入冲茶器后，并注入汽水加满冲茶器即可。

综合水果茶C

作法:



1 将熬过的凤梨和原汁约两大匙和开水于锅内加热。



2 沸腾后加橘子果酱一大匙、柳橙浓缩汁一大匙和蜂蜜少许。

材料:

凤梨两大匙、柠檬原汁两小匙、橘子果酱一大匙、蜂蜜少许、柳橙浓缩汁一大匙、红茶两包。



3 两分钟后加入柠檬原汁两小匙于锅内。





4 放入两个红茶包，搅动至均匀。



5 倒入冲茶器即成。

综合水果茶 D

作法:



1 将凤梨两片和凤梨汁两大匙、草莓果酱两大匙加水于锅中加热。



2 沸腾后加入柳橙浓缩汁一大匙与柠檬原汁一小匙，继续加热。

材料:

柳橙浓缩汁一大匙、柠檬原汁一小匙、凤梨罐头两片、草莓果酱两大匙、蜂蜜两小匙、红茶一包。



3 两分钟后加入蜂蜜两小匙即可。



综合水果茶 D



4 加入红茶一包，搅动至均匀即离火。



5 倒入冲茶器即成。

橘子茶 A

作法:



1 以快刀在每个橘子上划四五刀。



2 橘子于锅内加水熬煮约 10 分钟。

材料:

橘子五个、砂糖100克、
蜂蜜少许、朗姆酒一小匙、
红茶一包。



3 压榨两个橘子原汁加入锅内。



橘子茶 A



4 加入蜂蜜两小匙及朗姆酒一小匙。



5 加红茶一包，然后倒入冲茶器即成。

橘子茶 B

作法:



- 1 将 500 克的橘子与 1000 克砂糖腌制备用（腌制后密封一星期后即可使用）。



- 2 将五个腌制好的橘子和原汁两大匙加开水煮沸。

材料:

橘子 500 克、柳橙一个、
砂糖 1000 克、柠檬半个、红
茶一包。



- 3 加入一个现压柳橙原汁。



橘子茶 B



4 加入半个现压柠檬原汁。



5 放入红茶包一个，倒入冲茶器即成。

金橘干茶

作法:



1 将橘子干五个加水煮沸。



2 加入一大匙柳橙浓缩汁和一大匙橘子果酱。

材料:

橘子干五个、柳橙浓缩汁一大匙、橘子果酱一大匙、蜂蜜一小匙、红茶一包。



3 待果酱完全溶解后，加入一小匙的蜂蜜。

