

新一代美食 18

泡沫红茶第II代

方块茶



责任编辑：赵世平



图书在版编目（CIP）数据

方块茶 / 陈忠良主编. — 广州：广东经济出版社，2002.10

（新一代美食[®]）

ISBN 7-80677-267-7

I. 方… II. 陈… III. 紧压茶—基本知识 IV. TS272.5

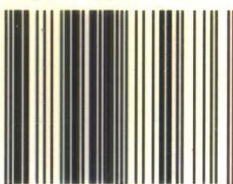
中国版本图书馆CIP数据核字（2002）第 063245 号

出版发行	广东经济出版社（广州市环市东路水荫路11号5楼）
经销	广东新华发行集团公司
印刷	广州丰彩彩印有限公司（广州市广源西路岗头大街9号丰彩大厦）
开本	889毫米×1194毫米 1/32
印张	2
版次	2002年10月第1版
印次	2002年10月第1次
印数	1~8000册
书号	ISBN 7-80677-267-7/TS·43
定价	全套10册 148.00元

如发现印装质量问题，影响阅读，请与承印厂联系调换。

· 版权所有 翻印必究 ·

ISBN 7-80677-267-7



9 787806 772676 >

泡沫红茶第II代

方块茶

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。

广东经济出版社

新一代美食

新一代生活

台湾唐代文化事业有限公司出版的《感性生活》和《精致生活》丛书，从二十世纪八十年代开始风靡台湾，经久不衰，几乎影响了整整一代人的生活习惯和消费倾向。作者陈忠良先生由于撰写这批图书以及开展相关培训，成为台湾著名的美食家和培训大师。现在，唐代文化事业有限公司和陈忠良先生授权广东经济出版社独家出版该批图书。为了配合读者阅读习惯和饮食习惯，我们对原书重新编排，推出《新一代美食丛书》。《新一代美食丛书》，新一代生活时尚。

《新一代美食丛书》以精美的图片，配上高档纸张和精美印刷，读者在欣赏每一幅精美图片的同时，会有一种马上想吃的冲动。

与传统菜谱图书比较，《新一代美食丛书》最大的特色是：用通俗的语言，详细说明各种菜式的制作程序和方法，读者只要对照书上内容，去一般集市购买各种物品，在家里即可自己动手做一桌色香味俱佳的菜肴。

作者陈忠良先生将在各大城市开展巡回表演和培训，解答读者疑问。本社特开设了读者服务热线，就《新一代美食丛书》各色美食的制作方法、所需材料与设备的选择与购买，回答读者问题。

读者服务热线：020—83829903、83801011。

衷心希望您会喜欢这套“高品质低价位”的好书，也希望品读玩味之余，能带给您无尽的喜悦与满足。

本书策划：赵世平





- 4 茉香方块绿茶
- 6 杏仁方块奶茶
- 8 芋头方块奶茶
- 10 黄金海岸 (特调)
- 12 四大天王方块绿茶
- 14 龙凤方块蜜茶
- 16 罗密欧 (特调)
- 18 百香方块红茶
- 20 珍香方块奶茶
- 22 柠檬方块红茶
- 24 冰淇淋方块绿茶
- 26 凤梨方块蜜茶
- 28 三合一方块茶 (特调)
- 30 变调石榴绿茶
- 32 桂圆方块绿茶



- 34 玫瑰方块绿茶
- 36 芒果方块绿茶
- 38 鸳鸯方块奶茶
- 40 朱丽叶 (特调)
- 42 荔枝方块绿茶
- 44 粉红珊瑚礁
- 46 香浓方块咖啡
- 48 碧海蓝天
- 50 薄荷方块绿茶
- 52 苹果方块绿茶
- 54 翠玉冰点
- 56 灌「蓝」高手
- 58 乌梅方块绿茶
- 60 樱桃方块绿茶
- 62 草莓方块奶茶



茉香方块绿茶

JASMINE CUBE DEVIL TONGUE GREEN TEA

材料：热绿茶 150cc、糖水 30c.c.、乳酸方块蒟冻 1 匙、冰块适量、红樱桃1颗、柠檬1片、薄荷叶适量。

冲茶份量：甘醇绿茶 1 匙

冲茶时间：4 分钟 温度：70℃

操作方式：雪克摇法

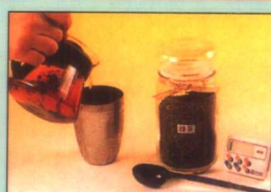
使用器具：量杯、雪克杯、冲茶器、珍珠勺、量匙、计时器、有脚中型杯。



① 把乳酸方块蒟冻1匙先加入杯中备用。



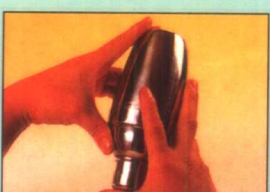
② 冰块置入雪克杯内约 $\frac{2}{3}$ 。



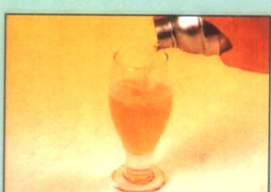
③ 倒入150c.c.的热绿茶于雪克杯内。



④ 再加入糖水30c.c.



⑤ 然后再加以充分雪克均匀即成。



⑥ 再将雪克好的茶饮料倒入加有方块蒟冻的杯内，饰入红樱桃、柠檬片、薄荷叶。

注：雪克，系英文“SHAKE”音译，意为摇动。雪克为调酒咖啡行业专用术语，本丛书多次使用。



杏仁方块奶茶

ALMOND CUBE DEVIL TONGUE MILK TEA

材料：热绿茶 150c.c.、杏仁粉 1 匙、杏仁露 15c.c.、奶精粉 2 匙、乳酸方块蒟冻 1 匙、糖水 30c.c.、冰块适量、红和桔樱桃各 1 颗、薄荷叶适量。

冲茶份量：秀香红茶 1 匙

冲茶时间：4 分钟 温度：80℃

操作方式：雪克摇法

使用器具：量杯、雪克杯、冲茶器、糖匙、珍珠勺、量匙、计时器、宽口平底杯。



① 把乳酸方块蒟冻 1 匙先加入杯中备用。



② 冰块置入雪克杯内约 $\frac{2}{3}$ 。



③ 倒入 150c.c. 的热红茶，加入糖水 15c.c.、杏仁粉 1 匙。



④ 加入杏仁露 15c.c.、奶精粉 2 匙。



⑤ 然后再加以充分雪克均匀即成。



⑥ 将茶饮料倒入加有方块蒟冻的杯内，饰上红和桔樱桃、薄荷叶。



芋头方块奶茶

TARO CUBE DEVIL TONGUE MILK TEA

材料：热绿茶 150c.c.、芋头牛奶1匙、糖水 30c.c.、奶精粉2匙、芋头方块蒟冻1匙、冰块适量、红樱桃1颗、薄荷叶适量。

冲茶份量：秀香红茶 1 匙

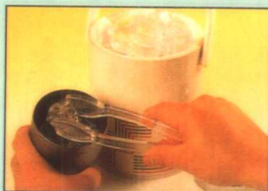
冲茶时间：4 分钟 温度：80℃

操作方式：雪克摇法

使用器具：量杯、雪克杯、冲茶器、量匙、糖匙、珍珠勺、计时器、花式高身平底杯。



① 把芋头方块蒟冻1匙先加入杯中备用。



② 冰块置入雪克杯内约 $\frac{2}{3}$ 。



③ 倒入150c.c.的热红茶。



④ 加入糖水30c.c.于雪克杯内。



⑤ 再加入芋头牛奶 1 匙及 2 匙的奶精粉。



⑥ 然后再加以充分雪克均匀即成。



⑦ 将茶饮料倒入加有方块蒟冻的杯内，饰入红樱桃、薄荷片。



黄金海岸(特调)

GOLDEN COAST

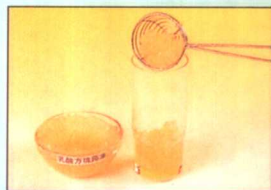
材料：热绿茶 150c.c.、菠萝香蜜 30c.c.、可尔必思 30c.c.、乳酸方块药冻1匙、糖水 30c.c.、冰块适量、红樱桃1颗、罐装凤梨片 $\frac{1}{2}$ 片、薄荷叶适量。

冲茶份量：甘醇绿茶 1 匙

冲茶时间：4 分钟 温度：70℃

操作方式：雪克摇法

使用器具：量杯、雪克杯、冲茶器、量匙、珍珠勺、计时器、平底中型杯。



① 把乳酸方块药冻1匙先加入杯中备用。



② 冰块置入雪克杯内约 $\frac{2}{3}$ 。



③ 倒入150c.c.的热绿茶于雪克杯内，加入糖水30c.c。



④ 再加入菠萝香蜜30c.c。



⑤ 加入可尔必思30c.c。



⑥ 然后再加以充分雪克均匀即成。



⑦ 将茶饮料倒入加有方块药冻的杯内，饰入凤梨片、红樱桃、薄荷片。



四大天王方块绿茶

THE KING OF FOAR CUBE DEVIL TONGUE GREEN TEA

材料：热绿茶 150c.c.、糖水 30c.c.、乳酸、草莓、芒果、青苹果方块
药冻各 $\frac{1}{4}$ 匙、冰块适量、红樱桃 2 颗、柠檬皮 1 片、薄荷叶适
量。

冲茶份量：甘醇绿茶 1 匙

冲茶时间：4 分钟 温度：70℃

操作方式：雪克摇法

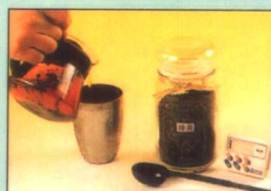
使用器具：量杯、雪克杯、冲茶器、量匙、糖匙、剑叉、珍珠勺、花
式高身平底杯。



① 把乳酸、草莓、芒果、青
苹果方块药冻各 $\frac{1}{4}$ 匙先加
入杯中备用。



② 冰块置入雪克杯内约 $\frac{2}{3}$ 。



③ 倒入 150c.c. 的热绿茶于
雪克杯内。



④ 加入糖水 30c.c.。



⑤ 然后再加以充分雪克均匀
即成。



⑥ 将茶饮料倒入加有方块药
冻的杯内，饰入凤梨片、
红樱桃、薄荷叶。



龙凤方块蜜茶

LONG FENG CUBE DEVIL TONGUE GREEN TEA

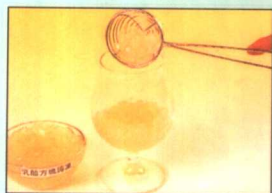
材料：热绿茶 150c.c.、荔枝香蜜 30c.c.、菠萝香蜜 15c.c.、乳酸方块蒟冻1匙、冰块适量、罐装凤梨1片、红樱桃1颗、薄荷叶适量。

冲茶份量：甘醇绿茶 1 匙

冲茶时间：4 分钟 温度：70℃

操作方式：雪克摇法

使用器具：量杯、雪克杯、冲茶器、量匙、珍珠勺、计时器、底身有脚杯。



① 把乳酸方块蒟冻1匙先加入杯中备用。



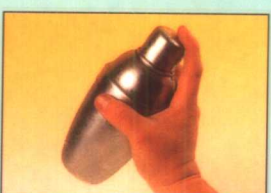
② 冰块置入雪克杯内约 $\frac{2}{3}$ ，



③ 加入荔枝香蜜30c.c。



④ 再加入菠萝香蜜15c.c。



⑤ 然后再加以充分雪克均匀即成。



⑥ 将茶饮料倒入加有方块蒟冻的杯内，饰入凤梨片、红樱桃、薄荷叶。

