

美化生活系列

百变 红茶

112道最受欢迎的红茶·奶茶

千变万化的口味 详细的做法说明
让你在家就可以悠闲自在的品尝世界级的优质红茶奶茶

大众文艺出版社

acktea



责任编辑：卢昌五 邹艳玲 付巧凤

总体策划：越华工作室

装帧设计：阳 春 王 健

封面设计：汤 凡

图书在版编目 (CIP)数据

美化生活系列 / 阿瑛编著

——北京：大众文艺出版社，2003.9

ISBN 7-80171-366-4

I.美… II.阿… III.生活——知识

IV.TS976.3

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2003) 第 067484 号

美化生活系列·百变红茶

大众文艺出版社出版发行

(北京市东城区府学胡同甲 1 号 邮编：100007)

长沙市美术印刷有限公司印刷 新华书店经销

开本 889 × 1092 毫米 1/24 印张 17.5

2004 年 7 月北京第 1 版 2004 年 7 月长沙第 1 次印刷

ISBN 7-80171-366-4/TS·6 定价：79.00 元 (共五册)

美化生活系列

Black tea

百变红茶



大众文艺出版社

Contents

目录

一、制作红茶的工具及材料

制作红茶的工具及材料·····	4
泡杯好喝的红茶·····	9
泡杯好喝红茶的诀窍·····	10



二、热红茶·花式红茶

热桔茶·····	12
夏威夷水果茶·····	12
水果茶·····	13
柳橙水果茶·····	14
百香果茶·····	15
夏威夷蜜茶·····	16



葡萄柚蜜茶·····	16
玫瑰冰红茶·····	17
雪花泡沫凉茶·····	17
恋恋红尘·····	18
浪漫一生·····	18
东方不败·····	19
蓝色珊瑚礁·····	19
蜂王茶·····	20
贵妃冰茶·····	20
柳橙蜜茶·····	21

南洋菠萝蜜红茶·····	21
新鲜水果茶·····	22
冰桔茶·····	22
百乐霜雪茶·····	23
樱桃方块茶·····	24
葡萄柚冰茶·····	25
椰霜冰红茶·····	26
果汁鸡尾酒茶·····	27
仲夏夜之梦·····	28
冰葡萄酒茶·····	29
樱桃凉酒·····	30





三、热奶茶·冰奶茶

英式热奶茶	32
咖啡奶茶	32
皇家奶茶	33
斯里兰卡奶茶	34
福尔摩斯奶茶	35
伯爵奶茶	36
椰香热奶茶	37
杏仁热奶茶	37
香料奶茶	38
英式冰奶茶	39
热珍珠奶茶	41
冰珍珠奶茶	41
胚芽奶茶	42
欧风奶茶	42
杏仁冰奶茶	43
椰香冰奶茶	44
绿豆沙奶茶	45
芋头沙奶茶	45



五、星座茶

雾中佳丽	58
情深意动	58
仲夏迷情	59
香榭美人	60
甜蜜梦幻	60
银湖春晓	61
冰雪柔情	62
柔情似水	63
情有独钟	63
深情无悔	64
花季盛开	65
银色天使	65

四、中式·西式养生茶

黑枣茶	47
葡萄姜蜜茶	47
桂圆莲子茶	48
姜母茶	48
解酒茶	49
决明子茶	50
薰衣草薄荷茶	51
火玫瑰茶	53
紫罗兰柠檬果茶	53
粉红玫瑰瘦身茶	55
桂花净肠茶	55
普洱苹果茶	56



六、商用红绿茶与奶茶配方

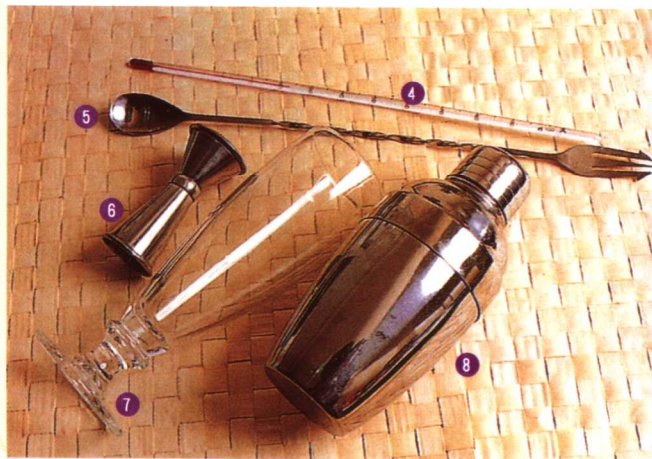
热红茶	68
花式红茶	69
花式绿茶	74
冰奶茶	75

七、开店须知

开店须知	77
------	----

制作红茶的工具材料

想做出好喝的红茶和花草茶，到底要准备哪些工具和材料呢？其实种类并不多，只要先了解工具的功能及材料的种类口味，充分应用随手可得的市售红茶包、花草茶叶，就可以制作出千变万化的各式水果茶、调味红茶、奶茶及养生茶。



工具

1. 磅秤

一般家庭以选择1公斤磅秤较适宜，选购时须注意是否有帖「衡器检定合格单」，才不会买到劣质的磅秤。

2. 量杯

测量液体、食物的计量杯，以刻度清楚、透明度高、容易辨认清楚为选购原则。

3. 量匙

大型超市、烘焙器材行均有售，每一组包括4支大小不同的量匙，1大匙=15ml、1小匙=5ml、1/2小匙=2.5ml、1/4小匙=1.25ml。

4. 温度计

可以控制茶水温度，温度过高或不够，都会影响茶水的品质，烘焙材料行均有售。

5. 酒吧长匙

搅拌溶液的工具，也可以利用长汤匙或筷子搅拌。

6. 盎司杯

测量液体容量的工具，一端为1盎司，另一端为1/2盎司容量，每1盎司约为28ml~30ml。

7. 杯子

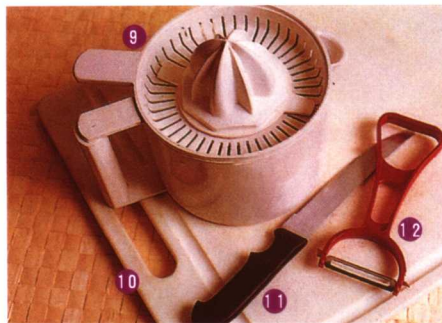
装盛冰红茶、冰奶茶、冰砂及果汁的透明杯子，或漂亮优雅的玻璃杯，依所需要的大小选购。

8. 雪克壶

又称雪杯，以不锈钢材质最理想；是摇匀果汁、红茶或鸡尾酒的工具，倒入杯中，表面会形成一层泡沫。

9. 压汁器

有手动及电动两种，可将柠檬、柳橙、葡萄柚等水果压成汁，超市、电器用品店均有销售。



10. 砧板

切水果、蔬菜须有专用的砧板，不宜和肉类砧板混合使用。

11. 水果刀

多数的水果都是生食，所以切割水果须有固定的刀具，不宜选择肉类刀具来切水果，以符合卫生。



12. 削皮刀

去除水果皮（如苹果、柳橙）时很方便又安全，超市及五金行都可买到。

13. 锅子

煮热茶不可缺少的工具，以不锈钢锅的材质较佳，可至五金行或超市选购适合的大小；使用桔茶壶及烧开水的电水壶更方便。

14. 过滤网

过滤茶渣、蔬果渣，使茶水及蔬果汁清澈；清洗干燥花草叶也很好用，先将花草茶叶放入滤网中，以活水冲净，不但干净且花草叶也不会流失，依个人需要选择尺寸，可到大型超市或五金行购买。





材料

1. 茶叶包

市面上红茶包、绿茶包有很多厂牌，可依个人喜好选购适合的品味，冲泡的水温不可过高（约90°C），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，可到材料行购买大红茶包，会节省许多成本。

2. 中药材料

此类药材经由吸取日月精华，炒过、焙干、蒸煮、飞水、浸泡等过程，才呈现出治病养生的药材，如桂圆具补心补血、红枣补脾胃、乌梅止渴消暑、陈皮开胃等功效。

3. 花草茶叶

可到百货公司的超市、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，放冰箱冷藏或保存半年至一年。



4

4. 粉类

开店者常用的材料，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

5. 水果

可选择当季生产的各种新鲜水果，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），可先以少许盐水浸泡。本书中所使用的水果大小以中型为主，建议各买1-2个。

6. 浓缩果汁

开店考虑到成本问题，通常以浓缩果汁代替水果，常用的口味有柳橙、凤梨、百香果、柠檬等，可到大型超市及食品材料行购买。使用前以浓缩果汁、冷开水1:5的比例稀释成水果汁（如柳橙浓缩汁1盎司、水5盎司拌匀成柳橙汁）；也可以使用市售100%的原汁，加入1倍的冷开水量稀释即可（如凤梨原汁1盎司、水1盎司拌匀），浓缩果汁未用完请冷藏保新鲜。



8

7. 可尔必思

利用乳酸菌制成的饮料，超市、材料行均可买到。

8. 糖浆

商业用材料，经由加工制成的各种水果糖浆，如蓝柑汁、红石榴汁、杏仁糖浆、凤梨糖浆等。



6



9. 巧克力酱

巧克力酱有膏状与酱状两种，多用于西点及饮料的调味，可至超市或烘焙材料行购买。

10. 咖啡

咖啡有粉状及豆子两种，后者需自己磨碎。口味有很多种（如蓝山、巴西、摩卡、曼特宁、意大利咖啡等），可依个人喜好选择。

11. 鲜奶

分全脂、低脂、高钙鲜奶三种，制作饮料尽量选择全脂，如此味道才会香浓；怕胖的人，也可以选择低脂鲜奶，但口味较差。

12. 炼乳

利用新鲜生奶加蔗糖经杀菌浓缩，再装罐密封，比一般鲜奶甜，超市均可买到。

13. 果糖

果糖糖份浓度有65%及90%两种，浓度65%的果糖可直接制作糖水，不需要以冷开水稀释；糖份浓度90%果糖，则须稀释再使用，果糖如果太甜会吸走饮料本身的香味，不够甜则香味不易释放出来。若有时间也可以自制糖水。

14. 蜂蜜

由花粉中提炼出来的浓稠性糖浆，加入饮料中可以增添美味，因具甜味，可依个人喜好酌量添加。

15. 糖包

有白砂糖糖包、冰糖糖包两种，一包约1杯（350ml）的使用量，依个人品味酌量添加；因以分袋包装，不需要担心受潮而变质。

16. 砂糖

增加饮料的甜味，以细粒的白砂糖最常使用，溶化速度非常快，杂货店及超市就可买到。

17. 酒

兰姆酒是最常使用的酒类，同甘蔗汁提炼而成，颜色呈白、棕或黑色，具浓烈的甜味；其他常用的包括白兰地酒、葡萄酒等。

18. 冰块

可利用家里冰箱的制冰盒结冰块，或直接到超市买现成袋装的冰块，但自制的冰块较卫生。



泡杯好喝的红茶

喝红茶，在欧洲各国早已被视为很平常的一件事，欧洲人即使在忙碌的生活中，仍会抽空喝下午茶，所以常会亲手煮杯红茶或奶茶，或到气氛优雅的咖啡店品尝名式红茶，放松一下烦闷的心情。

国内许多人喜欢到气氛佳的茶店、咖啡蛋糕店，一边聊天一边品尝红茶；其实在家亲手DIY，再放上轻柔的音乐、切块小蛋糕，同样可制造非常棒的气氛且更自在！

茶 叶

【份 量】 350ml

【材 料】 红茶叶 12g、热开水 350ml

【做 法】

1. 先温热茶壶及茶杯，将过滤网放入茶壶；热开水倒入量杯中，以温度计测量至90°C 泡出来的茶最好喝。
2. 茶壶中倒入热开水。
3. 放入茶叶。
4. 不盖茶壶盖子，浸泡3分钟。
5. 取出茶渣后即为热红茶，也可以酌量加入细砂糖调味。

* 基茶：以红茶叶（或红茶包）冲泡的茶，通称为基茶，加入其它材料，即可变化出各种花式的红茶及奶茶。

泡出好喝红茶的**诀窍**

1. 茶壶、茶杯先以温水冲泡过，如此才容易释出来茶香。
2. 泡茶的水温以 90°C 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，容易产生苦味及涩味。
3. 泡茶不可盖上壶盖，容易因闷泡过久而使茶水变涩。
4. 泡热奶茶的茶水浓度须浓些，奶味才不会变淡，可将热开水改为 260ml，再加入 8g 奶精粉拌匀。
5. 茶壶可选择陶器、瓷器、玻璃、不锈钢锅子、保温杯等。茶壶大小应视冲泡份量而定，不宜过大。
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。



茶 包

【份 量】 350ml

【材 料】 红茶包 2 个
热开水 350ml

【做 法】

1. 将热开水倒入量杯中，以温度计测量至 90°C 备用。
2. 杯中（或茶壶）倒入热开水，放入茶包。
3. 不盖杯盖浸泡 3 分钟，丢弃茶包即为热红茶。

BAIBIANHONGCHA



热红茶 · 花式红茶

热桔茶

热桔茶

【份 量】550ml

【材 料】红茶包 2 个、热开水 400ml
柳橙汁 90ml、桔子果酱 6g、
金桔 7 粒、柠檬 1/2 个、蜂蜜 30ml

【做 法】

1. 金桔洗净对切，压汁约 30ml，柠檬洗净对切，取 1/2 个压汁约 15ml 备用。
2. 锅中倒入热开水，放入金桔汁、柠檬汁、柳橙汁及桔子果酱以大火煮至融解，放入红茶包，转小火煮 15 秒种后熄火。
3. 取出茶包，加入蜂蜜拌均匀即可倒入杯中。

注意事项

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。

夏威夷水果茶

【份 量】400ml

【材 料】凤梨加味茶叶 16g、热开水 300ml
柠檬 10g、柳橙 10g、凤梨 10g
苹果 10g、草莓 1 粒、玉桂粉 2g
蜂蜜 30ml、白兰地酒 10ml

【做 法】

1. 柠檬及柳橙洗净，均不去皮切小丁；凤梨果肉切小丁；苹果洗净去皮，去核籽后取 10g、果肉切小丁；草莓洗净，去蒂后切小丁。
2. 锅中倒入热开水，放入所有材料搅拌均匀（除了凤梨加味茶叶外），浸泡 3 分钟。
3. 放入加味茶叶浸泡 3 分钟，取出茶渣后倒入杯中即可。

注意事项

- ① 锅子宜选择不锈钢材质，也可以玻璃壶或桔茶壶代替，须有上盖可供焖泡者最为理想。
- ② 泡热茶时，蜂蜜或糖水一定要最后才加入，不可与茶叶或茶包一起冲泡。加味茶叶可增添茶的水果香味。

夏威夷水果茶

水果茶

【份 量】 350ml

【材 料】 红茶包 2 个、热开水 200ml
柳橙 1.5 个、柳橙果肉 10g
柠檬 1/6 个、柠檬果肉 10g
苹果 10g、凤梨 10g、糖水 30ml

【做 法】

1. 柳橙洗净，取 1.5 个压汁约 90ml，柳橙果肉切小丁；柠檬洗净，取 1/6 个压汁约 5ml，柠檬果肉切小丁；苹果洗净去皮，去核籽后取 10g 果肉切小块，凤梨果肉切小丁。
2. 锅中倒入热开水，加入柳橙、柠檬、苹果、凤梨及糖水以大火煮 1 分钟，放入红茶包，转小火续煮 15 秒钟后熄火。
3. 取出茶包，将茶倒入杯中即可。

注意事项

煮好的水果茶及花草茶，
不妨选用透明的桔茶壶装盛，
一边品茶一边欣赏水果、
花朵漂浮在茶中的美丽景象。

水果茶



柳橙水果茶

【份 量】 350ml

【材 料】 柳橙加味茶叶 16g、热开水 300ml
柳橙 20g、柠檬 20g、凤梨 20g
草莓果酱 10g、蜂蜜 15ml

【做 法】

1. 柳橙及柠檬洗净，均不去皮切小丁；凤梨果肉切小丁。
2. 锅中倒入热开水，放入所有材料搅拌均匀（除了柳橙加味茶叶外），浸泡 3 分钟。
3. 放入加味茶叶浸泡 3 分钟，取出茶渣后即可倒入杯中。

柳橙水果茶



百香果茶

【份 量】 400ml

【材 料】 红茶包 2 个、热开水 300ml
百香果 2 个、水蜜桃 50g
凤梨汁 45ml、蜂蜜 15ml

【做 法】

1. 百香果洗净对切，以汤匙挖出果肉切小丁；水蜜桃洗净剥皮去核，取 50g 果肉切小丁。
2. 锅中倒入热开水，放入百香果、水蜜桃、凤梨汁及蜂蜜搅拌均匀，浸泡 3 分钟。
3. 放入红茶包浸泡 1 分钟，取出茶包即可倒入杯中。

百香果茶

