

BINGCHAOZHUOCONGSHU

冰点冰茶巧制作丛书

# 泡沫

BINGDIANBINGCHAQIAOZHIZUOCONGSHU

# 红茶

陈忠良 主编



辽宁科学技术出版社

冰点冰茶巧制作丛书 ©

# 泡沫红茶

陈忠良 主编

辽宁科学技术出版社



## 图书在版编目(CIP)数据

泡沫红茶／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 7-5381-3245-7

I. 泡… II. 陈… III. 红茶—饮料—食品加工  
IV. TS275.2

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2000) 第 23735 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 珍珠奶茶
- 6 香柚奶茶
- 8 石榴红茶
- 10 柠檬绿茶
- 12 胚芽奶茶
- 14 椰香奶茶
- 16 银河冰点
- 18 翡翠绿珍珠
- 20 极品香茶
- 22 芋头沙奶茶
- 24 巧克力奶茶
- 26 银色马车
- 28 杏仁奶茶
- 30 茉莉蜜茶
- 32 东方佳人

- 34 泡沫红茶
- 36 花生沙奶茶
- 38 蜜桃香茶
- 40 百香红茶
- 42 芝麻奶茶
- 44 绿豆沙奶茶
- 46 贵夫人香茶
- 48 绿仙子
- 50 馨香醉茶
- 52 玫瑰珍珠奶茶
- 54 珍珠绿豆沙
- 56 咖啡奶茶
- 58 红豆沙奶茶
- 60 珍珠绿茶
- 62 紫罗兰香茶



# 珍珠奶茶

## 材料

热红茶 300 毫升、珍珠粉圆两大勺、咖啡伴侣三大匙、蜂蜜 90 克、冰块适量、红樱桃一个、胡姬花一朵、跳舞兰适量、羊齿叶一片、蝴蝶一只。

## 作法



①将珍珠粉圆置入锅中，煮熟透后，捞起泡于冷开水内备用。



②将冰块置入调酒壶内约 2/3。



⑥然后摇晃数下。



③加入 300 毫升热红茶。



⑦加入两大勺珍珠粉圆于杯内待用。



④再加入 90 克的蜂蜜。



⑧再把调制好的奶茶倒入备有粉圆的杯内。



⑤再加入三大匙的咖啡伴侣。



⑨然后再加入适量的冰块于奶茶内，装饰红樱桃、胡姬花、跳舞兰、羊齿叶、蝴蝶。



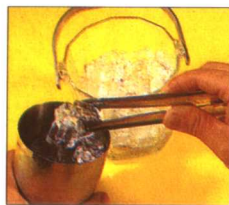


# 香柚奶茶

## 材料

葡萄柚一个、热红茶150毫升、咖啡伴侣一大匙、蜂蜜30克、冰块适量、红樱桃一个、胡姬花一朵、羊齿叶一片、葡萄柚一片。

## 作法



①将冰块置入调酒壶内约2/3。



②加入150毫升热红茶。



③将葡萄柚一个压汁，加入壶具内。



④再加入30克蜂蜜。



⑤加入一大匙咖啡伴侣。



⑥然后再摇匀。



⑦再将调制好的奶茶倒入杯内，装饰红樱桃、葡萄柚、胡姬花、羊齿叶。





# 石榴红茶

## 材料

热绿茶 150 毫升、红石榴汁 30 克、糖水 30 克、冰块适量、红樱桃一个、柠檬一片、胡姬花一朵、羊齿叶一片、蝴蝶一只。

## 作法



①将冰块置入调酒壶内约 2/3。



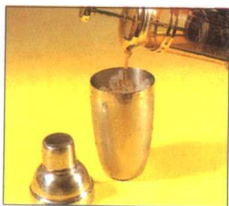
③再加入红石榴汁 30 克。



④加入糖水 30 克。



⑤然后再摇匀。



②加入 150 毫升热绿茶。



⑥ 再将调制好的冰茶倒入杯内，装饰红樱桃、柠檬、胡姬花、羊齿叶、蝴蝶。



# 柠檬绿茶

## 材料

热绿茶(香片)150 毫升、柠檬半个、蜂蜜 30 克、冰块适量、红樱桃一个、柠檬一片、胡姬花一朵、羊齿叶一片。

## 作法



①将冰块置入调酒壶内约 2/3。



②加入 150 毫升热绿茶。



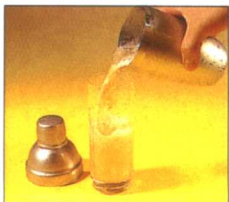
③将半个柠檬压汁后加入。



④再加入 30 克蜂蜜。



⑤然后再摇匀。



⑥再将调制好的绿茶倒入杯内，装饰红樱桃、柠檬、胡姬花、羊齿叶。







# 胚芽奶茶

## 材料

热 红 茶  
150毫升、胚芽粉两大匙、咖啡伴侣一大匙、蜂蜜30克、冰块适量、红樱桃一个、胡姬花一朵、羊齿叶一片。

## 作法



①将冰块置入调酒壶内约2/3。



②加入 150 毫升热红茶。



③加入 30 克蜂蜜。



④再加入一大匙咖啡伴侣。



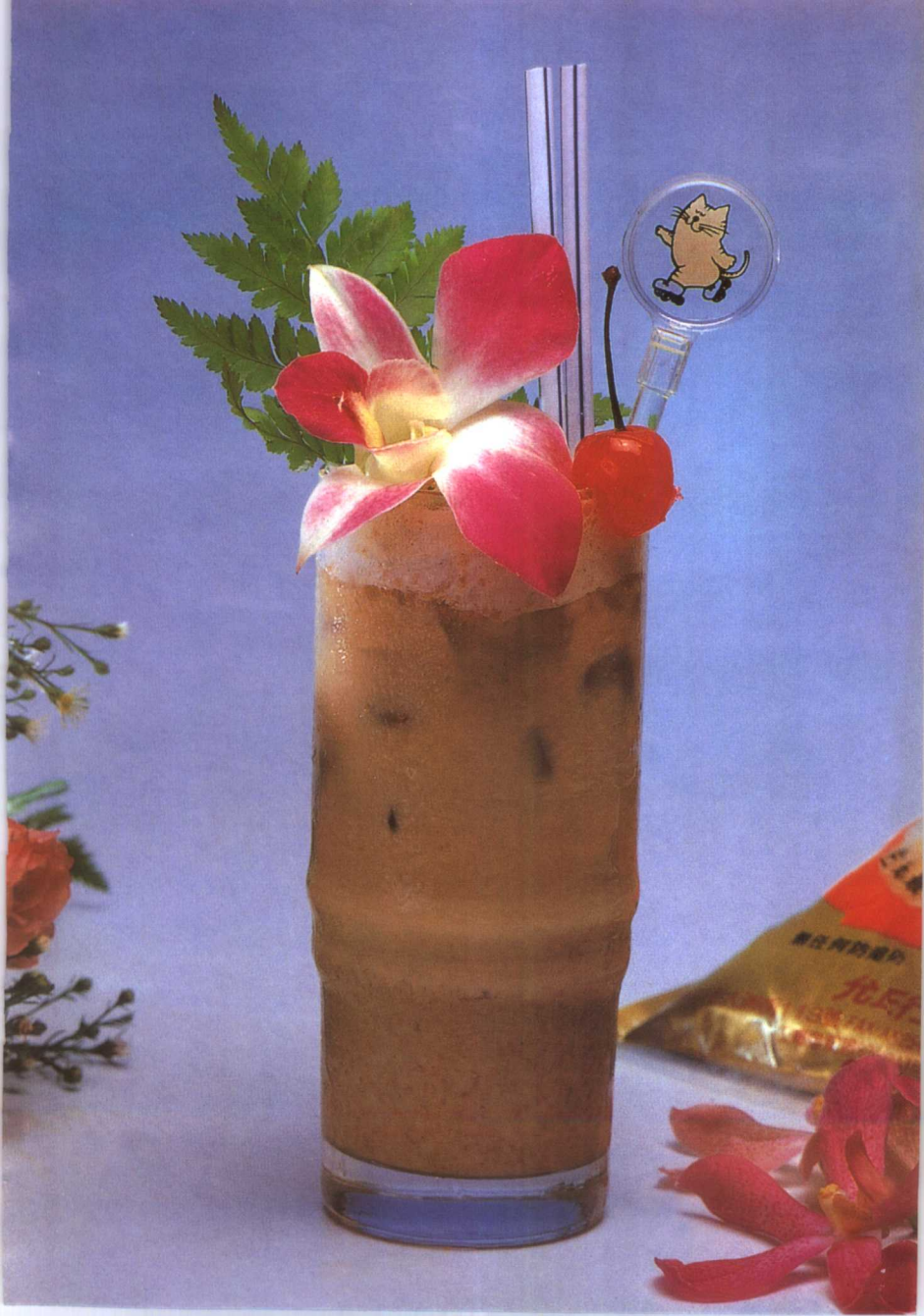
⑤然后摇晃数下。



⑥加入两大匙胚芽粉于杯中。



⑦再把调制好的奶茶倒入备有胚芽粉的杯内，装饰红樱桃、胡姬花、羊齿叶。

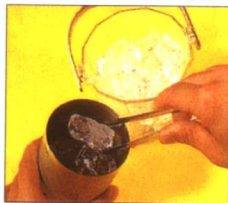


# 椰香奶茶

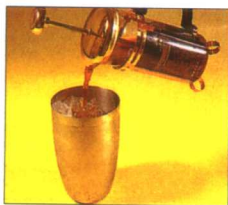
## 材料

热红茶  
150毫升、椰子  
汁1/3罐、咖啡  
伴侣一大匙、  
蜂蜜30克、冰  
块适量、胡姬  
花一朵、羊齿  
叶一片、蝴蝶  
一只。

## 作法



①将冰块置入调酒壶内约2/3。



②加入150毫升热红茶。



③加入1/3罐的椰子汁。



④再加入30克蜂蜜。



⑤再加入一大匙咖啡伴侣。

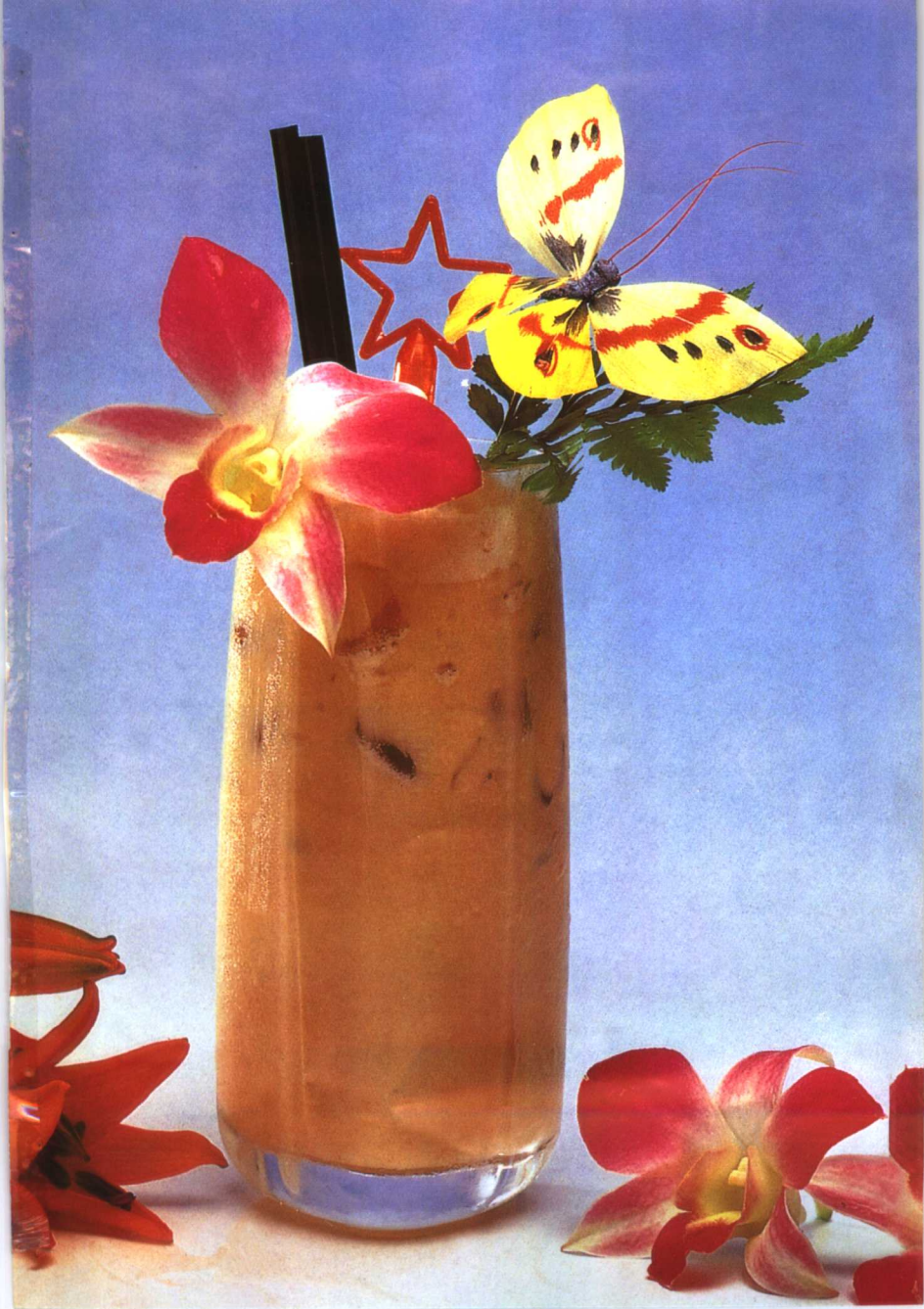


⑥然后再摇匀。



⑦把调制好的奶茶倒入杯内，装饰胡姬花、羊齿叶、蝴蝶。





# 银河冰点

## 材料

绿茶(香片)150毫升、可尔必思(或其他乳酸饮料)30克、糖水 30 克、冰块适量、红樱桃一个、柠檬一片、蝴蝶一只。

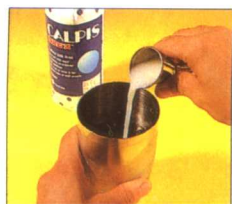
## 作法



①将冰块置入调酒壶内约 2/3。



②加入 150 毫升热绿茶。



③再加入 30 克可尔必思。



④再加入 30 克糖水。



⑤然后再摇匀。



⑥把调好的冰茶倒入杯内，装饰红樱桃、柠檬、蝴蝶。