

TEA HOUSE 吃茶馆

实实在在128道千变万化冰热茶饮

家庭用配方/简易不简单
开店量配方/闻香又获利

熏衣草奶茶 香槟热红茶 草莓热奶茶 紫罗兰冰奶茶 减肥茶 美白茶
西藏奶茶 蓝色珊瑚礁 俄罗斯果香茶 长岛冰红茶 星座红茶



吴彦柏 著
ToKu Chao 摄影



科学出版社
www.sciencep.com

北京市版权局权登记号：01—2005—2020

内 容 简 介

本书介绍红茶、花果花草茶、酒香茶及健康养生茶等128道冰热茶饮的具体用料、比例及详细的泡制方法，方便您居家招待客人或开店致富。

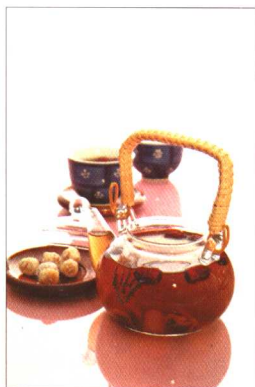
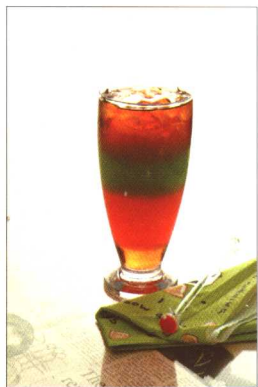
图书在版编目(CIP)数据

吃茶馆：实实在在128道千变万化冰热茶饮 / 吴彦柏著. 北京：科学出版社，2005
(开店致富·居家时尚)
ISBN 7-03-015226-3

I.吃… II.吴… III.茶—饮料—制作 IV.TS272

中国版本图书馆CIP数据核字(2005)第023912号

书名/作者 吃茶馆：实实在在128道千变万化冰热茶饮 / 吴彦柏
中文繁体字版于2003年10月由“出版菊文化事业有限公司”出版
中文简体字版于2005年5月由“出版菊文化事业有限公司”授权
由“科学出版社”在中国内地出版发行



设计制作：腾鸢图文设计公司

责任编辑：李 夏 邬志强 / 责任校对：刘小梅
责任印制：钱玉芬 / 封面设计：明 社

2005年5月第 一 版 开本：787 × 1092 1/20
2005年5月第一次印刷 印张：6
印数：1—8 000 字数：84 000

定价：26.00元

(如有印装质量问题，我社负责调换)

科学出版社出版

北京东黄城根北街16号

邮政编码：100717

<http://www.sciencecp.com>

中国科学院印刷厂印刷

科学出版社总发行 各地新华书店经销

新健康大系

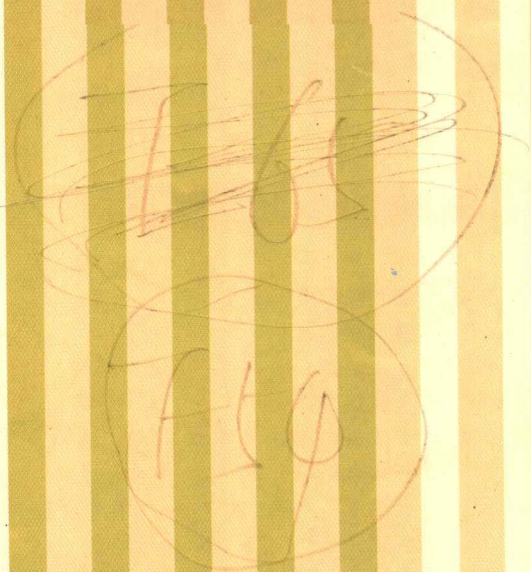
开店致富·居家

吃 茶·馆 *Tea House*

实实在在 128 道千变万化冰热茶饮

吴彦柏 著

Toku Chao 摄影



科学出版社

北京

C O N T E N T S

本书用法……4

最受欢迎最有人气的泡沫茶 5

- 6 ……伯爵热奶茶
- 7 ……薰衣草奶茶
- 8 ……玫瑰花茶
- 9 ……新鲜热水果茶
- 10 ……鸳鸯奶茶
- 11 ……新鲜热橘茶
- 12 ……椰香奶茶
- 12 ……斯里兰卡奶茶
- 13 ……珍珠热奶茶
- 13 ……锡兰茶拿铁
- 14 ……情人冰奶茶
- 15 ……粉红佳人
- 16 ……冰点
- 17 ……香浓冰奶茶
- 18 ……新鲜水果冰茶
- 19 ……香槟冰红茶
- 20 ……冰橘茶
- 21 ……果粒冰茶
- 21 ……茶冻冰绿茶
- 22 ……茉香冰绿茶

不能不喝的经典红茶 45

- 46 ……莲花甜菊茶
- 47 ……意大利橘茶
- 48 ……西藏奶茶
- 49 ……英式热奶茶
- 51 ……夏威夷水果茶
- 51 ……意式水果茶
- 51 ……柠檬红茶
- 52 ……杭州梅子茶
- 52 ……水果百汇茶
- 53 ……蓝莓果香茶
- 54 ……蓝色珊瑚礁
- 55 ……菠萝冰茶
- 57 ……彩虹冰茶
- 57 ……紫色雷梦娜
- 57 ……蓝带特调冰绿茶
- 58 ……飘浮冰红茶
- 58 ……椰果魔芋冰绿茶
- 59 ……薰衣草冰沙
- 60 ……贵妃冰奶茶
- 60 ……浓情蜜意



花果花草茶 23

- 24 ……柠檬可乐茶
- 25 ……草莓热奶茶
- 26 ……菠萝茶
- 27 ……仙人掌茶
- 28 ……杨桃茶
- 29 ……桂花茶
- 30 ……葡萄柚茶
- 31 ……感冒茶
- 32 ……杏仁奶茶
- 32 ……苹果茶
- 33 ……水蜜桃茶
- 33 ……欧式蜜枣茶
- 34 ……小情人
- 35 ……红尘有爱
- 36 ……威尼斯海岸
- 37 ……玫瑰冰奶茶
- 38 ……红配绿冰茶
- 39 ……情人梦
- 41 ……森林之梦
- 41 ……粉蓝绿茶
- 41 ……紫色之恋
- 42 ……玫瑰有爱
- 43 ……紫罗兰冰奶茶
- 44 ……绿野仙踪



- 62 | 兰姆榛果茶
- 63 | 罗密欧
- 63 | 醉贵妃
- 65 | 朱丽叶
- 65 | 紫色梦幻茶
- 65 | 黛妃奶茶
- 66 | 贵妇人热奶茶
- 66 | 焦糖红酒茶
- 67 | 俄罗斯果香茶
- 67 | 皇家椰香奶茶
- 68 | 特调冰点
- 69 | 葡萄桑果冰茶
- 70 | 长岛冰红茶
- 70 | 东方不败
- 71 | 芭比娃娃冰茶
- 73 | 上海冰茶
- 73 | 铁达尼冰茶
- 73 | 阿里山冰茶
- 74 | 五星级冰红茶
- 74 | 蓝色维多利亚



健康养生茶 89

- 89 | 补气强身茶
- 90 | 百合参枣茶
- 91 | 减肥茶
- 91 | 牛蒡黄芪茶
- 93 | 山楂洛神茶
- 93 | 普洱菊花茶
- 93 | 参枣桂圆茶
- 94 | 牛蒡人参茶
- 94 | 安神解忧茶
- 95 | 预防感冒茶
- 95 | 桂圆莲枣热茶
- 96 | 姜母热奶茶
- 97 | 小红莓洛神热茶
- 99 | 罗汉果陈皮热茶
- 99 | 八宝茶
- 99 | 美白茶
- 100 | 燕窝参枣茶
- 101 | 补气明目茶
- 101 | 综合养生茶
- 102 | 养生保健茶

量身定做的星座茶 75

- 76 | 牧羊座 03/21 - 04/20
- 76 | 百香风情茶
- 76 | 酸甜滋味
- 77 | 金牛座 04/21 - 05/20
- 77 | 野柑橘茶
- 77 | 梦幻水晶
- 78 | 双子座 05/21 - 06/21
- 78 | 英式橘茶
- 78 | 澎湖风情
- 79 | 巨蟹座 06/22 - 07/22
- 79 | 天堂鸟之恋
- 79 | 欧风香草奶茶
- 80 | 狮子座 07/23 - 08/22
- 80 | 玫瑰花奶茶
- 80 | 花香玫瑰
- 81 | 处女座 08/23 - 09/22
- 81 | 虹吸壶现煮奶茶
- 81 | 紫色偶然
- 82 | 天秤座 09/23 - 10/22
- 82 | 桑葚乌梅茶
- 82 | 最佳女主角
- 83 | 天蝎座 10/23 - 11/21
- 83 | 柠檬酸梅红茶
- 83 | 乳酸香奶茶
- 84 | 射手座 11/22 - 12/21
- 84 | 猕猴桃绿茶
- 84 | 躲迷藏
- 85 | 摩羯座 12/22 - 01/19
- 85 | 爱尔兰焦糖茶
- 85 | 台北波霸奶茶
- 86 | 水瓶座 01/20 - 02/19
- 86 | 招牌香浓奶茶
- 86 | 东方美人
- 87 | 双鱼座 02/20 - 03/20
- 87 | 玫瑰蜜枣茶
- 87 | 花蝴蝶

如何煮一杯好茶 103

- 104 | 红茶冲泡方法

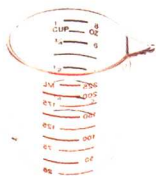
茶制作的注意事项

- 110 | 茶的二三事
- 113 | 基本器具、材料
- 116 | 作者序
- 118 | 泡沫红茶馆的武功秘笈

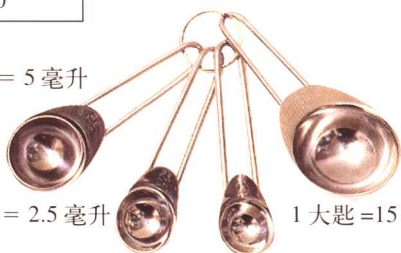
本书用法

量匙 (大匙 / 茶匙)	毫升
1 大匙 = 3 茶匙	
2 大匙	30
1 大匙	15
2 茶匙	10

一杯为 200 毫升



1 茶匙 = 5 毫升

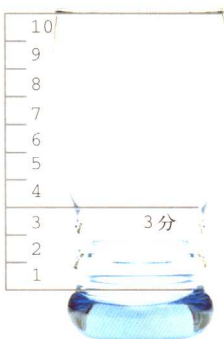


1/2 茶匙 = 2.5 毫升

1 大匙 = 15 毫升

1/4 茶匙 = 1.25 毫升

特别注意:



1. 书中使用的材料除了一些必须以上述毫升、量匙计量之外，多半以“分”为单位，也就是所有的计量，均以使用的杯子来计算，这是按照比例泡茶最方便的计算方法，所以即便使用不同大小的器皿，也能够泡出同样味道的茶饮。

例如：“冰点”的材料中讲到“绿茶 3 分”，指的是以你所用的杯子为准，去掉留下的部分，绿茶占其 3/10。这样计算，既不会因杯子的大小而有所限制，也不会有材料难以计算的问题。

2. 书中的成本分析因家庭采购量小，以零售价格来计算；开店量多为大量采购的批价，成本相对较低。这些金额会随着物价及进货厂商、品牌、地区而有所差异，故此为一个成本的基础建议。

茶饮的中、英文名称

茶饮的成品图

材料名称与份量：清楚标示家庭量与开店量，可以根据实际情况调整。

做法：教你真材实料地制作一杯好喝的茶饮。

Tips of Tea 提供做茶饮的独家妙方，让您能乘胜追击、领先同行的小法宝，并提供材料及替换的技巧，让您的茶饮更与众不同、风味独特。

红配绿冰茶 Red and Green Ice Tea

材料	家庭量	开店量
蜂蜜1/4 毫升1/3 毫升
红石榴汁1/2 毫升1 毫升
草莓浓汁1/3 毫升1/2 毫升
柠檬汁1/2 毫升1/2 毫升
可尔必思0.8 毫升1 毫升
果糖1/3 毫升1/2 毫升
绿茶2 毫升3 毫升
薄荷蜜1/3 毫升1/2 毫升
红茶2 毫升3 毫升

用杯
350 毫升果汁杯

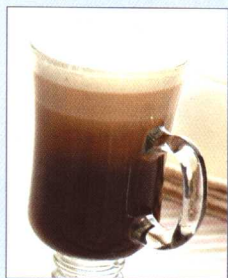
做法

1. 杯中先加蜂蜜
2. 红石榴汁、草莓浓汁、柠檬汁、可尔必思、果糖加 5 个冰块后倒入
3. 绿茶、薄荷蜜加水后，慢慢倒入
4. 红茶、5 个冰块，用力摇匀

Tips of Tea

这是特别的做法，请按顺序完成，每一层都要加 3-5 个冰块用力摇，慢慢倒入。

最受欢迎最有人气的泡沫茶



Earl grey Milk Tea

Lavender Milk Tea

Rose Tea

Fresh Fruit Tea

Lover Milk Tea

Fresh Orange Tea

Coconut Milk Tea

Srilanka Milk Tea

Jelly Milk Tea

Ceylon Latte

Lover Milk Ice Tea

Pink Lady

Freezing Point

Strong Milk Ice Tea

Fruit Ice Tea

Champagne Ice Tea

Chinese Orange Ice Tea

Fruit Cocktail Ice Tea

Jelly Ice Green Tea

Jasmine Ice Green Tea



Earl grey

Milk Tea

伯爵热奶茶

材料 家庭量 开店量

英国进口伯爵茶.....
.....0.8~1大匙 1大匙
国产伯爵茶 1/2大匙 1/2大匙
奶精粉 1.5大匙 2大匙
鲜奶 45毫升 90毫升
鲜奶油 15毫升 15毫升
蜂蜜 10毫升 15毫升

用杯

500毫升瓷茶壶

做法

- 1.热水7分满倒入雪平锅中，开中小火加热
- 2.加入伯爵茶，伯爵茶先煮1分钟，再加入奶精粉、鲜奶、鲜奶油，全部倒入瓷茶壶中，再倒入蜂蜜，附冰糖包

Tips of Tea

各家的伯爵茶，添加香料的配方都有差异，最好选用2种以上的品牌，进口加国产品牌，香味更好。

薰衣草奶茶

Lavender Milk Tea

材料	家庭量	开店量
薰衣草	1 大匙	2 大匙
鲜奶	90 毫升	150 毫升
鲜奶油	10 毫升	15 毫升
糖浆或花酿	15 毫升	30 毫升

用杯

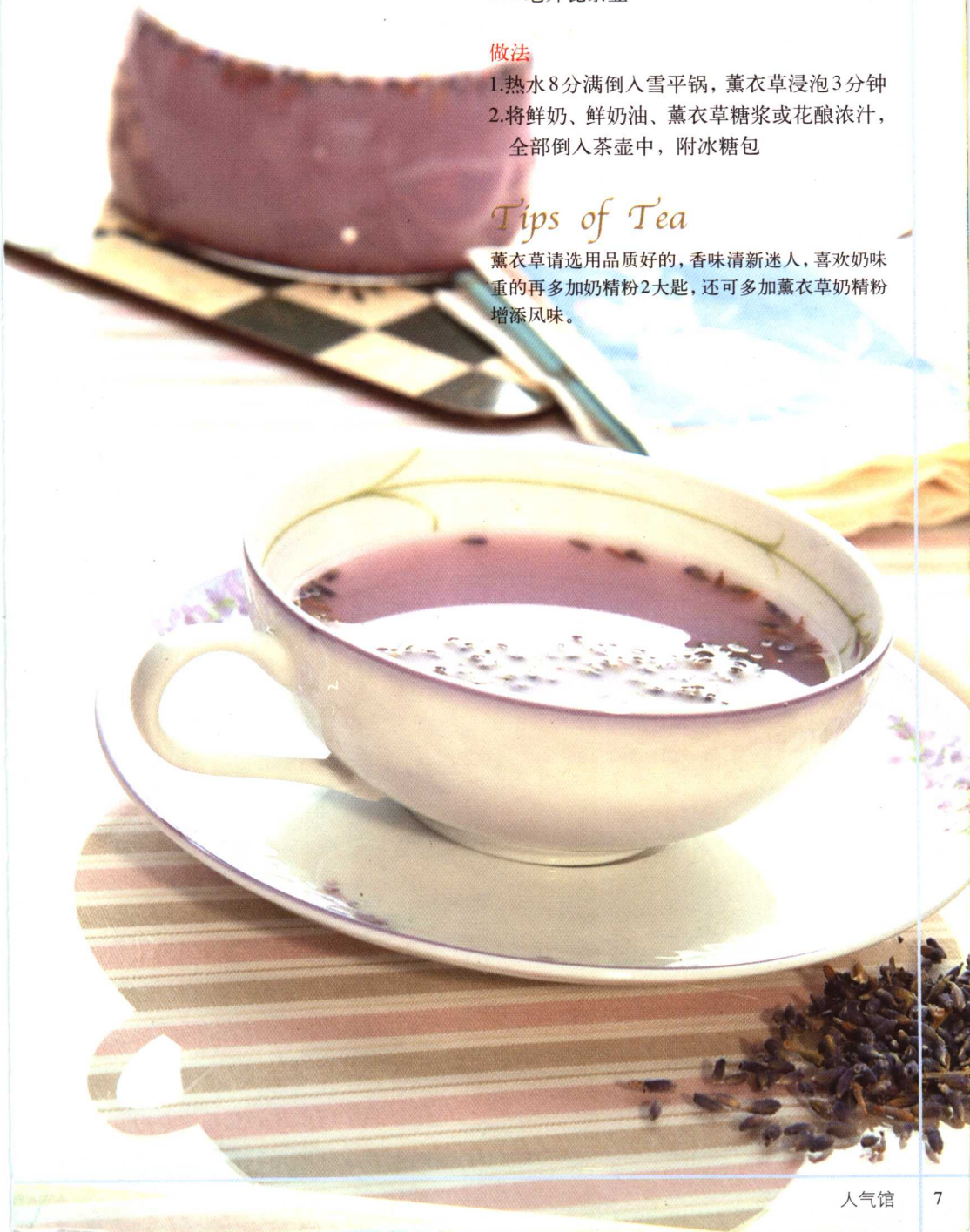
500 毫升瓷茶壶

做法

1. 热水8分满倒入雪平锅，薰衣草浸泡3分钟
2. 将鲜奶、鲜奶油、薰衣草糖浆或花酿浓汁，全部倒入茶壶中，附冰糖包

Tips of Tea

薰衣草请选用品质好的，香味清新迷人，喜欢奶味重的再多加奶精粉2大匙，还可多加薰衣草奶精粉增添风味。



玫瑰花茶

Rose Tea

材料

	家庭量	开店量
玫瑰茶	0.8 大匙	1 大匙
玫瑰花	10 朵	10~20 朵
玫瑰花蜜	10 毫升	15 毫升

做法

1. 将 0.8 大匙玫瑰茶放入茶球
2. 依次放入玫瑰花、玫瑰花蜜、热水冲满泡约 3 分钟

用杯

500 毫升玻璃壶、花瓷杯

Tips of Tea

这是最畅销的一道热茶，深受大众欢迎，请选用高级的欧洲进口玫瑰花（粉红或紫色等）玫瑰茶也要选香味重、品质好的，多加玫瑰花蜜可添香醇。



Fresh Fruit Tea

新鲜热水果茶

材料	家庭量	开店量
柳橙	1/8 个	1/8 个
柠檬	1/8 个	1/8 个
菠萝	2 圈	2 圈
苹果	1/4 个	1/4 个
水蜜桃	1 片	1 片
柳橙浓汁	7.5 毫升	7.5 毫升
百香果浓汁	7.5 毫升	7.5 毫升
柠檬汁	15 毫升	30 毫升
菠萝汁	15 毫升	30 毫升
水蜜桃浓汁	15 毫升	30 毫升
综合果香花果茶		
.....	0.8 大匙	1 大匙
蜂蜜	10 毫升	15 毫升

用杯

500 毫升玻璃壶、花瓷杯

做法

1. 柳橙、柠檬、菠萝、苹果等去皮切丁
2. 热水 8 分满先煮准备好的 1 约煮 3 分钟，再加各式浓汁搅拌均匀
3. 将综合果香花果茶放入茶球，加入 2 再煮 1 分钟
4. 全部倒入玻璃壶中，加蜂蜜，放水蜜桃丁，中间内胆放有皮的水果块丁

Tips of Tea

各种水果都可做成果茶，但须排除无味、太酸、太软的材料放入壶中，新鲜水果切勿熬煮太久，以免破坏其营养成分，浓缩汁的品质须谨慎，否则会造成太甜及化学成分的口感。



鸳鸯奶茶

Lover Milk Tea

材料

家庭量

开店量

做法

曼巴咖啡	0.8 大匙	1 大匙
浓情蜜茶	1 大匙	2 大匙
奶精粉	90 毫升	60 毫升
鲜奶	24 毫升	30 毫升
鲜奶油	10 毫升	15 毫升
蜂蜜	10 毫升	15 毫升

1. 现煮一杯曼巴咖啡
2. 热水量4分满倒入雪平锅中，加入锡兰红茶及浓情蜜意以中火煮2分钟备用
3. 曼巴热咖啡倒入手提锅中，加入奶精粉、鲜奶、鲜奶油，加热后倒入杯中，再加入果糖，搅拌均匀
4. 从上慢慢倒入热红茶、附蜂蜜、糖包

用杯

350 毫升大咖啡杯（拿铁杯）或玻璃壶及杯

Tips of Tea

另外一种方法是将热水6分满，倒入手提锅中，放入一茶球（锡兰红茶及综合果香茶）煮2分，加入奶精粉、鲜奶、鲜奶油，全部倒入茶壶中，再倒入曼巴热咖啡、蜂蜜、附糖包。

可做成一杯或一壶，咖啡及奶茶都要香浓好喝，不能有涩苦味，比例最好为1:2~1:3，若求方便则可改用奶水或炼乳或鲜奶油制成。



Fresh Orange Tea

新鲜热橘茶

材料	家庭量	开店量
鲜橘	1 个	3~5 个
柳橙浓汁	10 毫升	30 毫升
百香果浓汁	30 毫升	15 毫升
鲜橘汁	7.5 毫升	45 毫升
柠檬汁	24 毫升	10 毫升
玫瑰汁或茶包
.....	1/3 大匙	1 大匙
蜂蜜	30 毫升	15 毫升

用杯

500 毫升玻璃壶、花瓷杯

做法

1. 热水 8 分倒入雪平锅中，中小火煮茶球（内放玫瑰或水蜜桃茶）2 分钟
2. 3~5 个鲜橘切半压汁倒入茶壶中，加入所有浓汁煮 30 秒，全部倒入茶壶中，再加蜂蜜
3. 壶中放入 2 个鲜橘划十字丢入，附冰糖包

Tips of Tea

浓缩汁品质很重要，决定风味好坏，勿煮太久，可自制新鲜橘酱加入或买现成的鲜橘浓汁，还有的店家会放入 1~2 个话梅以提味，还是以新鲜的橘汁倒入最好。



椰香奶茶

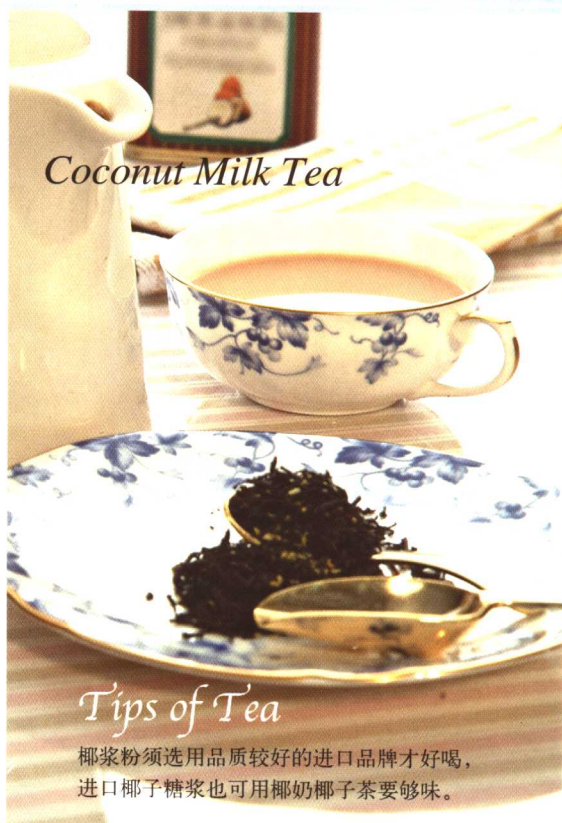
材料	家庭量	开店量
椰子茶	0.8 大匙	1 大匙
奶精粉	1 大匙	1~2 大匙
鲜奶	150 毫升	90~150 毫升
鲜奶油	10 毫升	15 毫升
椰子糖浆	15 毫升	30 毫升
椰浆粉	1 大匙	1~2 大匙
蜂蜜	10 毫升	15 毫升

用杯

瓷茶壶、花瓷杯

做法

1. 热水7分满瓷茶壶倒入雪平锅，放一茶球的椰子茶煮2分钟，加2大匙奶精粉，2大匙椰浆粉（要过筛倒入搅拌）
2. 依次加入鲜奶、鲜奶油、椰子糖浆搅拌均匀，全部倒入茶壶中，再加蜂蜜



Coconut Milk Tea

Tips of Tea

椰浆粉须选用品质较好的进口品牌才好喝，进口椰子糖浆也可用椰奶椰子茶要够味。

Srilanka Milk Tea

斯里兰卡奶茶

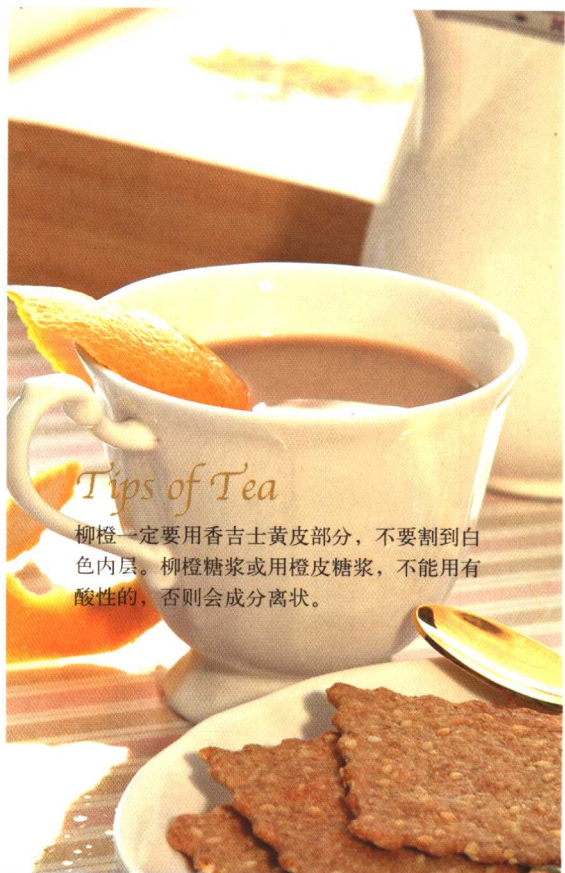
材料	家庭量	开店量
柳橙	1/2 颗	1 颗
奶精粉	1 大匙	2 大匙
鲜奶油	10 毫升	15 毫升
鲜奶	150 毫升	90~150 毫升
巧克力膏	1/3 大匙	1 大匙
柳橙茶	24 毫升	30 毫升
柳橙糖浆	15 毫升	15 毫升
蜂蜜	10 毫升	15 毫升

用杯

瓷茶壶、瓷杯

做法

1. 热水9分满玻璃壶倒入雪平锅，放入一个柳橙黄皮先煮3分钟，再放入茶球（柳橙茶）煮2分钟
2. 依次加入奶精粉、鲜奶油、鲜奶、巧克力膏，全部倒入瓷茶壶中，再加柳橙糖浆、蜂蜜



Tips of Tea

柳橙一定要用香吉士黄皮部分，不要割到白色内层。柳橙糖浆或用橙皮糖浆，不能用有酸性的，否则会成分离状。

Jelly Milk Tea



Tips of Tea

粉圆要选用品质好、糯滑适中的，茶要浓、奶味香。

珍珠热奶茶

材料	家庭量	开店量
热红茶	1.5 大匙	2 大匙 (锡兰茶加阿萨姆)
鲜奶	150 毫升	90~150 毫升
煮熟粉圆	2~3 大匙	3~5 大匙
奶精粉	2 大匙	2~4 大匙
鲜奶油	15 毫升	30 毫升
蜂蜜	10 毫升	15 毫升
波霸香蜜	10 毫升	15 毫升

用杯

450 毫升玻璃壶、杯

做法

1. 热红茶、温鲜奶、奶精粉及煮热的粉圆一起放进杯中，附糖包
2. 手提锅中放热水7分满壶放入2个茶球(锡兰红茶加阿萨姆)或3~4个茶包先煮2分钟
3. 加入奶精粉、鲜奶、鲜奶油，全部倒入茶壶中，放入粉圆，再加入15毫升波霸香蜜附蜂蜜、糖包

Ceylon Latte

锡兰茶拿铁

材料	家庭量	开店量
锡兰红茶	1 大匙	1~2 大匙
鲜奶	90~150 毫升	4 分满杯

用杯

250~350 毫升大咖啡杯(拿铁杯)，附糖包1包

做法

1. 用咖啡机将2大匙锡兰红茶叶冲出浓茶倒入杯中1/3满
2. 用钢杯装鲜奶，用蒸汽打奶泡(也可用奶泡壶打奶泡)将鲜奶及奶泡由正中央倒入，附糖包

Tips of Tea

也可用咖啡机、粉槽中放特浓细锡兰茶叶，冲压出1/3杯锡兰茶液，用蒸汽将鲜奶打出绵密奶泡，用尖咀钢杯由正中央倒入杯中，附糖包。

红茶叶细粒状可用咖啡机冲压出，若是小条状叶，则可用冲泡法4分30秒做出，红茶要够香浓，奶泡要打得绵细柔软。



Lover Milk Ice Tea

情人冰奶茶



材料	家庭量	开店量
蜂蜜	7.5 毫升	90 毫升
黑冰咖啡	90 毫升	30 毫升
果糖	24 毫升	30 毫升
鲜奶油	15 毫升	30 毫升
红茶	3 分满	3 分满

用杯
350 毫升果汁杯

- 做法**
1. 果汁杯中先加 10 毫升蜂蜜，加碎冰 3 分
 2. 依次加入咖啡、果糖、鲜奶油再加冰块 3 分，摇匀后倒入
 3. 红茶 3 分，加半杯冰块，用力摇慢慢倒入杯中

Tips of Tea

冰咖啡可用曼巴或意大利咖啡制成，鲜奶油可用奶水或炼乳代用。



Pink Lady

红粉佳人

材料	家庭量	开店量
蜂蜜	7.5 毫升	10 毫升
可尔必思或乳酸浓汁
.....	10 毫升	15 毫升
红石榴汁	10 毫升	15 毫升
鲜奶油	10 毫升	15 毫升
玫瑰花蜜	15 毫升	30 毫升
玫瑰茶	0.8 大匙	1 大匙

用杯

350 毫升果汁杯

做法

1. 果汁杯中先加蜂蜜，加碎冰 3 分、可尔必思、红石榴汁、鲜奶油、玫瑰花蜜及半杯冰摇后倒入杯中
2. 再加入 3 个冰块
3. 玫瑰茶叶 1 大匙加热水 4 分满，浸泡 4 分钟，加半杯冰摇后再慢慢倒入杯中

Tips of Tea

按照顺序完成，玫瑰茶要泡的够味，上面可放 2 朵玫瑰花装饰，可尔必思也可用华尔必思加鲜奶做成。