

# 孟老师的下午茶

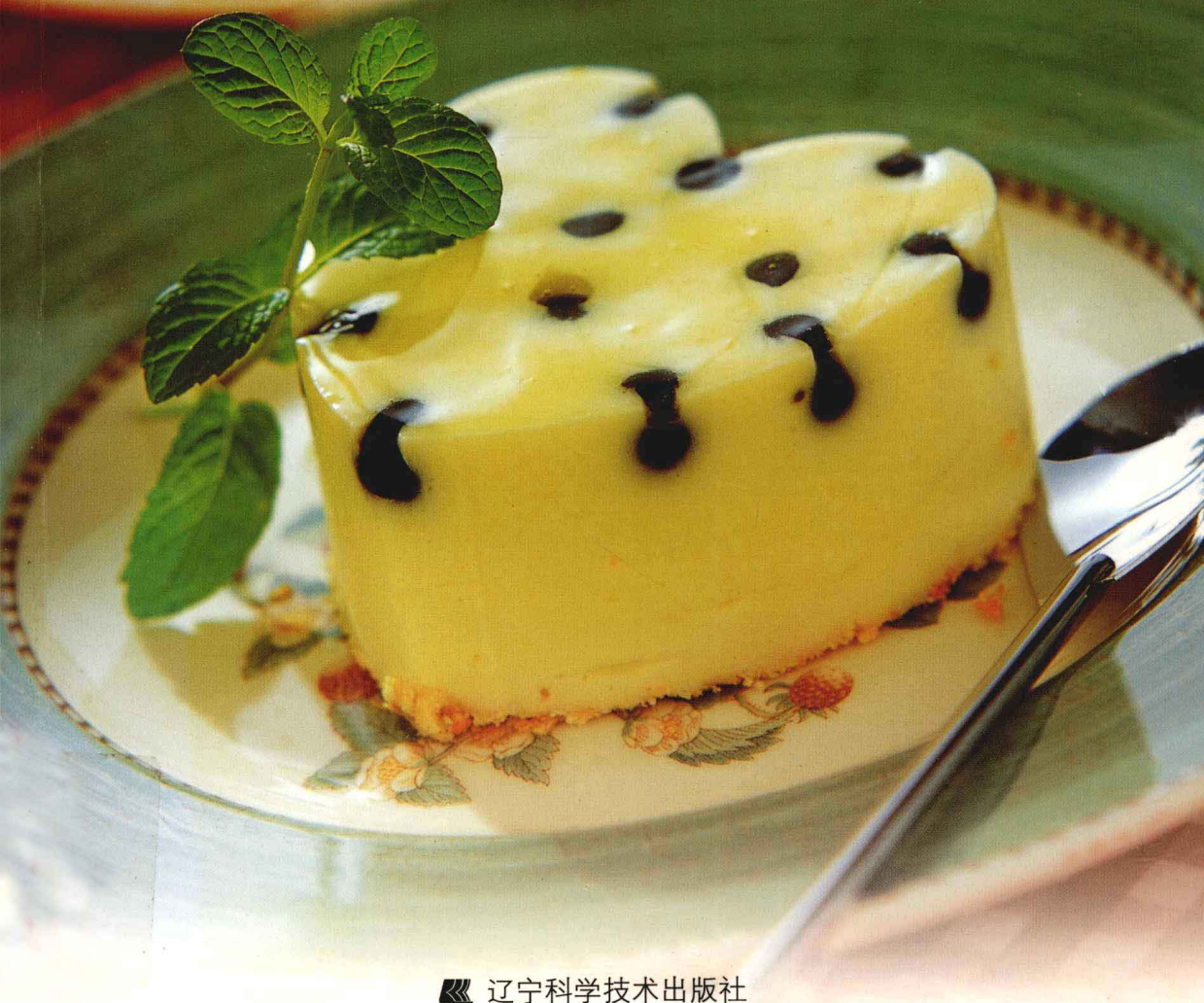
“食全食美”制作人暨主持人 焦志方

“食全食美”主持人 张本渝

✿ 品味推荐！

不管一个人独处，  
或情侣约会、朋友相伴，  
想在生活中玩点儿优雅，来点儿浪漫，  
就从孟老师的下午茶开始吧！

孟兆庆◎著



© 2010, 简体中文版权归辽宁科学技术出版社所有。

本书由  中国台湾叶子出版股份有限公司授权辽宁科学技术出版社在中国大陆地区（不含中国香港地区和中国澳门地区）独家出版简体中文版本。

本书繁体版本由中国台湾叶子出版股份有限公司出版，作者为孟兆庆。

著作权合同登记号：06-2009第347号。

版权所有·翻印必究

## 图书在版编目（CIP）数据

孟老师的下午茶/孟兆庆著. —沈阳：辽宁科学技术出版社，2010.4

ISBN 978-7-5381-6317-9

I. ①孟… II. ①孟… III. ①糕点-制作-西方国家  
IV. ①TS213.2

中国版本图书馆CIP数据核字（2010）第028819号

---

出版发行：辽宁科学技术出版社

（地址：沈阳市和平区十一纬路29号 邮编：110003）

印刷者：沈阳天择彩色广告印刷有限公司

经销者：各地新华书店

幅面尺寸：168mm × 236mm

印 张：10

字 数：150千字

印 数：1~5000

出版时间：2010年4月第1版

印刷时间：2010年4月第1次印刷

责任编辑：康 倩

封面设计：屈 铭

版式设计：屈 铭

责任校对：李 雪

---

书 号：ISBN 978-7-5381-6317-9

定 价：42.00 元

联系电话：024-23284367 联系人：康 倩 编辑

地址：沈阳市和平区十一纬路29号 辽宁科学技术出版社

邮编：110003

E-mail: connie@hotmail.com

http://www.lnkj.com.cn

# 孟兆庆的下午茶

孟兆庆◎著

辽宁科学技术出版社  
· 沈 阳 ·

# 用闻的、用尝的“千面女郎”

对每个男人而言，或许嘴上不敢承认，但潜意识里总希望女人能够在不同场合扮演不同角色，亦娇羞亦奔放，亦出得厅堂亦进得厨房；倘若眼前的女人无法达到这样完美多变的境界，那么就只好在现实生活中另外再寻觅“一个”喽！而我的“这一个”就是——Ms Dimsun（点心小姐）！

它是我的“情人”——无论何时何地，无论刮风下雨，只要我想要，它就会陪在我的身边。

享受着涂了厚厚一层奶油和果酱的“司康饼”，让我仿佛是正在偷情的英国公爵，吃了一嘴的唇膏；掰着一口一口散发着淡淡香甜的“黑枣核桃糕”，这会儿我又成了躺在床上的特务头子，沾了全身的水粉香。

它是我的“妈妈”——不管再饱再饿，不管大鱼大肉，就算没时间，它还是要您多吃一点儿。

就像妈妈一样没有浓妆艳抹，只有扎实内容的“美式重奶酪蛋糕”，典型的妈妈拿手料理；只有吃到了“苹果酥派”，您才会惊觉怎么那么快又到了收获苹果的季节，也只有妈妈永远都会记得在最好时节做出最好的料理。

它是我的“婆婆”——哪怕科技再进步，哪怕时代再演变，有形无形的，它永远勾起您的回忆。

做起来简单容易，全家人一同参与，起锅的“炸薯球”永远等不到放凉，就会消失在穿梭于客厅和厨房间孩子的嘴里；只要看到黑糊糊的“布朗尼”，就会马上联想到穿着围裙的美国胖婆婆，热情地招呼大家分享刚出炉的美味。

它是我的“爱人”——虽然您在工作她在持家，虽然您在北京她在中国台北，不用表示，它一直是您永远的爱。

外表看起来坚强，内心却是万分的柔软，就像“法式脆糖烤布丁”一样，一道点心两种享受，又冷又热，又硬又软；不是激情强烈的爱，没有刺口刺鼻的直接刺激，吃完了以后，口腔、鼻腔都还是“薰衣草奶酪”的余香。

“下午茶”虽然名字叫“下午”，可是没人规定非得在下午的时间里品尝，任何时间想到了，任何地点想要了，都可以来上一回，而且每次都可以换不同的“女郎”哦！

喜欢点心的人，从这本书里可以感觉到您的它，让它陪您在想象中度过一个不同感觉的Tea Time；爱做点心的人，从这本书里可以学会做出一群它，让它们围绕着您一起营造属于自己的Tea Time；而我，借由孟老师的新书，和您在Tea Time一同分享这个千面女郎——我的最爱！

信  
芳

# 败家女的优雅午茶时光

这个世界上“败家女”有很多种，有的喜欢买鞋子、衣服；有的喜欢买珠宝、首饰；有的喜欢买化妆品、保养品；但是孟老师比较与众不同，她可以为了制作或创新甜点，把自己的精神和金钱通通“牺牲”！

为什么我敢说这么绝对呢？因为我眼见为凭！记得有次要录圣诞节的节目时，那天孟老师特别开心。在她把准备好的食材拿出来后，又从另一个箱子拿出了一堆红红绿绿形状不一的盘子 ，红红绿绿烫着金字或有金蕾丝的缎带、应景的蜡烛、花环、松果……只要与圣诞节有关的，您都看得到。最劲爆的是孟老师还带了一瓶香槟来，前面所说的那些东西是为了要点缀甜点更有过节的气氛，至于那瓶香槟则是孟老师的坚持。我问孟老师是不是把家里过节的家当都搬来了？孟老师说：“没有！是为了今天这几道甜点而买的。”我又问她：“那师丈是不是也觉得您会很乱花钱？”她说师丈也很开心地告诉她：“买呀！买呀！”

哎！水瓶座碰上天秤座就是一种永无止境的败家！相信常看我们节目的观众朋友一定会注意到，只要我们在试吃甜点的时候，旁边一定会有一个茶杯，有的时候里面装的是水，但只要是孟老师来，我们就一定喝得到孟老师亲手冲的茶（偶尔会因为搭配甜点，还有不同口味的茶喔）。

这就是孟老师绝对很“龟毛”的地方，而且还会不厌其烦地叮咛您在吃下一个甜点前，一定要喝口茶过过口，即使您原本就会这么做。

这就是孟老师！而她的“龟毛”从不曾对我造成任何的困扰。因为我同样在生活上也是个“龟毛人”，而且也享受着与孟老师那种相互撞击出火花的爽快。

如果您也觉得在日常生活细节中，也有很多所谓的“坚持”，也是个“龟毛人”的话，那看孟老师的食谱一定会带给您很大的满足。因为孟老师绝对会让您在家吃甜点就有如置身在五星级酒店或世界上任何一个角落，高雅、悠闲地享受着下午茶的乐趣.



# 来我家喝下午茶吧！



有时候很感谢上苍，让“甜点与我”做了精采的邂逅，从做甜点、教甜点到说甜点，时时刻刻与甜点为伍。甜点丰富了我的生活，也美化了我的人生。常常沾沾自喜，真好！我品尝甜点的机会还多于一般人呢！

直到现在，我还是喜欢沉浸在甜点世界中，从称料开始，手拿打蛋器、橡皮刮刀搅拌，过筛面粉，最后再刮下那根浑圆饱满又黑漆油亮的香草豆荚，我把每一个细节幻想成美妙音符的串联，对我而言，这从来都不是一件苦差事。层层步骤的堆砌即是引爆美味的开始，有时我会自恋地陶醉：嗯！吃了我甜点的人，可要甜入心坎儿而毕生难忘了！

法国美食家妙莉叶·芭贝里在《终极美味》一书中提到：“吃糕点不要在充饥果腹的时候，才能仔细品尝它的细致，香甜柔软的绝品不是用来满足基本的欲望，而是在味蕾涂上一层世界的美好。”或许因为如此，甜点的出现，特别像是额外的惊喜。也难怪许多人在享用的同时，永远是一副嘴角上扬的幸福表情。

所以你一定有这样的经验：有时好想找个安静的地方坐下来和朋友聊聊天、吃吃甜点，纾解一下工作压力，分享一下生活心情；有时觉得只是闲嗑牙、纯消磨时间也好。而接下来总是那句话：“那，我们去喝下午茶吧！”

不管以什么理由、什么动机喝下午茶，毫无疑问，下午茶似乎真是可以让你利用片刻时光享受短暂悠闲的速成方式。

真的！每当下午茶时间一到，很容易观察到一个装潢优雅又布置温馨的场景，每个客人都沉醉在悠闲气氛中，一边聊天一边享用精致可口的点心，你的心情跟着放松起来，还不由自主洋溢着幸福感。这时候，你大概不会太在意嘴里品尝的是何种口味的糕点、喝着什么品种的红茶吧？反而比较在意寻求享受迷人的当下闲逸与优雅滋味吧！

市面上的下午茶五花八门、讲究各式排场，可以尽情各取所需，不管你欣赏精致的纯英式下午茶，或是偏爱热闹非凡的吃到饱下午茶，无论如何，都可在下午茶进行式中，满足嗜甜点的口腹之欲，但最大缺点却是在急于控制时间的情况下，常常忽略了该有的优雅与自在，每每时间一到，你就必须在意犹未尽的情况下买单走人。

我迷上甜点，我恋上下午茶，但这一次我不想出门了，好想请你来我家喝下午茶，不必将就时间的限制，可以随心所欲地设计安排，怡然自得来享受下午茶。书内有很多点心是我在“食全食美”节目中曾经示范过、结果叫好又叫座的，活灵活现的甜点被主持人焦志方挑逗得让人垂涎三尺，电视机前的你却只能远观而无法品尝。这一次，我将美味再度端上桌与大家分享，你不必与口腹之欲作对，你一定要动手做做看，细细体验甜点的美好滋味。你也不必在意家里的灯光不美、气氛不佳，即便是一杯三合一的速溶咖啡、一块烘烤不甚完美的布朗尼，或是几片上色不够均匀的小饼干，都是你精心列出的幸福清单。因为你享受到的可是“独家”下午茶，绝非一般金钱消费可比拟的。偶尔在生活中搞点儿浪漫、玩点儿优雅，刻意“点缀”生活绝对是必要的。那我们可要共同约定，一定要常常对你的朋友说：“来我家喝下午茶吧！”



# 如何使用本书？

不同的时刻不同的主题：不管是独处时光、情侣约会或呼朋引伴，孟老师都会告诉您如何依自己的时间喜好设计不同的下午茶会。

玩了好久的烘焙，什么样的甜点也都不倒自己，那就表现一下吧，好好享受朋友崇拜的眼神

## Part8 自我表现的下午茶



设计重点：种类、口感兼具，还可随性享受现烤出炉的美味与乐趣。

点心与饮品清单：

- |                   |                |
|-------------------|----------------|
| 1 迷迭干蛋糕           | 2 柠檬小派 + 热可可   |
| 3 法式蓝莓烤布丁         | 4 巧克力舒芙蕾       |
| 5 慕斯咖啡奶冻蛋糕        | 6 抹茶杏仁酥饼       |
| 7 布列塔尼酥饼 + 薄荷达姆奶茶 | 8 拿铁慕斯杯        |
| 9 炸薯球             | 10 吉士饼 + 冰摩卡咖啡 |

孟老师的贴心叮咛：各种不同主题下午茶会的设计重点与搭配巧思。

各式主题推荐的点心与饮品：您可从孟老师所示范的各式点心与饮品中找出您最喜欢的一种或数种任意地搭配。

一句话点出此款下午茶点心的特色。

下午茶点心的正确名称。

所准备材料可做出此道点心的分量数。

前置作业关乎成败，而“工欲善其事，必先利其器”，准备适当道具是另一个做好点心的必要条件。

准备适当分量的材料更是做好点心的必要条件。

详细的制作步骤解说与分解图，让您操作时不容易出错。

Part3

### 薰衣草奶酪

分量  
约2个

准备事项

- 1 吉利丁片用冰水泡软（图a），并挤干水分（图b）。
- 2 准备5个直径6厘米、高4.5厘米的陶碗。

材料

牛奶400克 细砂糖100克  
干薰衣草2大匙  
吉利丁片6片

做法

- 1 牛奶加干薰衣草和细砂糖，用小火煮至糖化。
- 2 熄火后，趁热加入吉利丁片，搅拌均匀至吉利丁片完全化成胶状。
- 3 继续静置浸泡约10分钟，再调干薰衣草，将奶酪倒入容器内，放入冰箱冷藏，待凝固后即可。

Tip

干薰衣草依不同品种，色泽与味道会有差异，浸泡时间越长，味道越浓郁。分量可依个人喜好增减。

泡软吉利丁片时使用冰开水外，最好再加入冰块，吉利丁片才不易泡在水中。

薰衣草

薰衣草的香气，材料又简单，轻轻松松就能完成。但薰衣草的香气，却能在口中蔓延，弥漫其地味道，可说是点心中的极品。

现代人对于香气都不陌生，拿薰衣草做点心相信会赞不绝口。但薰衣草的香气，如何才能在口中不散，才是应用之道。所以，这款“薰衣草奶酪”中所添加的干薰衣草，分量与浸泡时间要拿捏恰当，让若有似无的香草香味，成为撩人思绪的梦幻奶

干薰衣草：直接泡水后使用，可镇定神经、舒缓压力、治疗失眠等症（图1）。

吉利丁片：有透明的片状，使用前需先用冰水浸泡，并挤干水分，由动物性胶原蛋白制成，常作为慕斯、果冻、布丁的凝固剂（图2）。

热抹茶拿铁

薰衣草奶酪与热抹茶拿铁，冷热口感交互在口中蔓延，淡淡薰衣草的香气夹在温暖的抹茶拿铁中，延伸出另一层次的风味。

Step 1 咖啡：将煮好的美式浓缩咖啡，倒入咖啡杯内备用（图3）。

Step 2 调抹茶牛奶：将120毫升牛奶煮至75℃，趁热加入少许抹茶粉，搅拌均匀成绿色的热牛奶（图4）。

Step 3 倒牛奶：先倒入牛奶，再取奶泡至咖啡的表面（图5）。

Step 4 撒抹茶粉：在奶泡表面撒上少许的抹茶粉（图6）。

※撒粉手法参考图4，详细撒粉方法可参考图4b。

※抹茶粉的量可依个人喜好增减。



成品完成图。

搭配饮料的制作步骤分解图。

孟老师特别推荐口感最速配此道点心的饮料。

决定性的一点诀，有时成品的地道与否、美味与否就在这小小的细微处。

食材解说。

孟老师对此道点心的背景说明和经验传达。

# CONTENTS

## 推荐序1

### 2 用闻的、用尝的“千面女郎”

## 推荐序2

### 3 败家女的优雅午茶时光

## 作者序

### 4 来我家喝下午茶吧！

## 开场白

### 12 甜点表演的舞台就在下午茶

## 附录

## Part 1 独处时光的下午茶

关掉手机，

口中喝着温热的卡布奇诺，

配着精巧的小西点，

耳边传来舒伯特的小夜曲，

慵懒地窝在舒适的沙发上，

静静地享受一个人的世界。

### ◎设计重点：

不用刀叉，随兴品尝的方便点心，配合独处的心情，沉思、阅读、聆听音乐皆能怡然自得。

### 20 香酥吉士饼干

### 22 芝麻杏仁小西饼 + 伯爵红茶

### 26 核桃奶酥饼干 + 伯爵奶茶

### 28 西班牙酥饼

### 30 辣味饼干

## Part 2 谈心八卦的下午茶

好友为伴，甜点助兴，

无论是分享、倾吐彼此的生活心情，

还是喝咖啡聊是非，

不管到几时也无所谓。

### ◎设计重点：

咖啡店、饭店流行的精致糕点，随性搭配咖啡或茶。

### 34 抹茶奶酪条

### 36 布朗尼 + 果酱红茶

### 38 松露巧克力小挞

### 40 美式重奶酪蛋糕

### 42 意式脆饼 + 意式浓缩咖啡

+ 卡布奇诺咖啡



## Part3 情人约会的下午茶

悠闲的午后，  
制作几样精致小点，  
展现一下自己的巧手，  
和亲密爱人诉说着甜蜜心事。

◎设计重点：

两人的世界，点心种类不必多，但是以口感丰富为原则。

- 48 蓝莓夹心马芬
- 50 薰衣草奶酪 + 热抹茶拿铁
- 52 玫瑰心形饼干
- 54 焦糖椰香慕斯
- 56 柠檬马林雪球 + 冰拿铁咖啡



## Part4 快速方便的下午茶

逃离繁杂琐碎的工作，  
营造一个放松的心情，  
期待一场简便又优雅的速成下午茶。

◎设计重点：

以市面上现有的半成品为素材，省时省力地运用。

- 62 杏仁酥片
- 64 苹果酥派 + 桂圆枸杞红枣茶
- 66 酥炸葡萄奶酥 + 玫瑰红茶
- 68 甜酥脆片
- 70 面包布丁

## Part 5

### 享“瘦”甜美的下午茶

热量低一点儿，美味依旧在，  
享受悠哉没有负担的下午茶。

◎设计重点：

低脂、低糖为重点，口味偏向清淡爽口。

- 74 蔓越莓酥饼 + 冰红茶
- 76 葡萄奶酪蛋糕
- 78 茄红素蛋糕
- 80 草莓乳酸慕斯
- 82 黑枣核桃糕 + 香草花茶



## Part 6 美味延伸的下午茶

招待好友，不用担心自己的料理手艺，  
在家也可以安排一场宾主尽欢吃到饱的下午茶。

◎设计重点：

咸、甜兼具的点心，让美味延伸，取代正餐时刻。

- 86 贝果三明治 + 热水果茶
- 90 古典巧克力蛋糕 + 东方美人茶
- 94 迷你酥球
- 96 蛋黄小西饼
- 98 开心果脆挞
- 100 榛果可可球
- 102 培根洋葱咸饼干 + 乌龙冰茶
- 104 波士顿派
- 106 开胃咸挞
- 108 香橙果酱小西饼

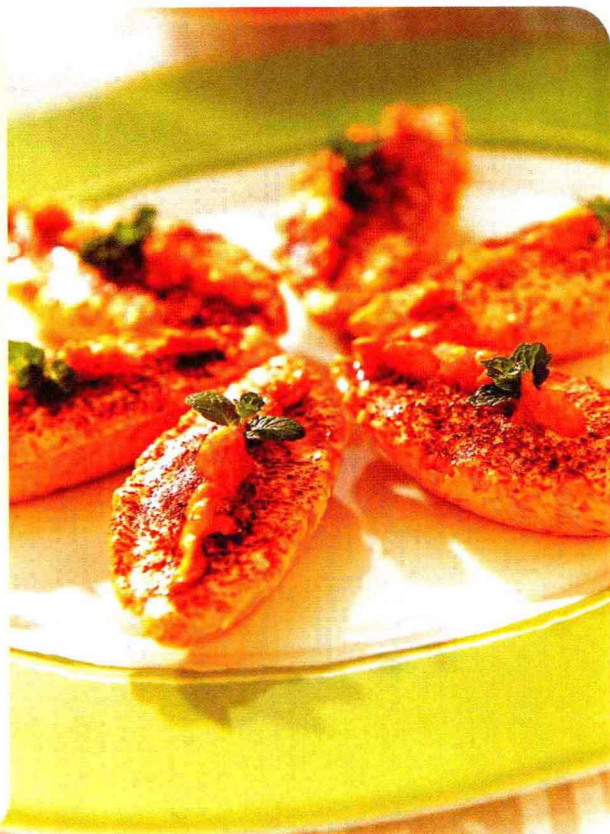
## Part7 贵族品位的下午茶

精致的餐盘佐以令人赞叹的甜点，  
营造生活品位，就从优雅的下午茶开始。

◎设计重点：

多层次的口感交织在精心布置的优雅气氛中，  
可媲美五星级饭店。

- 112 司康饼 + 香橙苹果茶
- 116 薄荷奶茶小挞
- 118 蓝莓大理石慕斯
- 120 马德雷妮
- 122 法式杏仁蛋糕 + 热橘茶
- 124 巧克力杏仁饼干
- 126 可可杏仁豆 + 薰衣草蜂蜜花茶
- 128 焦糖巴巴露
- 130 梦幻鲜果慕斯
- 132 蛋白小西饼



## Part8 自我表现的下午茶

玩了好久的烘焙，什么样的甜点也都难不倒自己，  
那就表现一下吧！好好享受朋友崇拜的眼神。

◎设计重点：

种类、口感兼具，还可随性享受现烤现出炉的美味  
与乐趣。

- 136 法式千层糕
- 138 柠檬小挞 + 热可可
- 142 法式脆糖烤布丁
- 144 巧克力舒芙蕾
- 146 意式咖啡奶冻蛋糕
- 148 抹茶卷心酥饼
- 150 布烈挞尼酥饼 + 薄荷话梅热茶
- 152 拿铁慕斯杯
- 154 炸薯球
- 156 吉士饼 + 冰摩卡咖啡

## 甜点表演的舞台就在下午茶

有很多人把“吃甜点”和“会发胖”画上等号。如果单纯视甜点为食物，当然就会错看了甜点的真正身份，在所有食物中，我坚信，只有甜点才会叫人发出赞叹声，在品尝的同时，从味蕾的体验到心境的感受，很少有其他食物会被以“幸福极了”来形容，因此大多时候，只是借由甜点搜寻美味的渴望、心情的愉悦及情境的享受，甜点虽非正餐，也非每天饮食中的必需品，但少了它，总感觉生活少了一剂调味料，因此，适时的解馋或被安排的出现，是无关乎发胖的。

您听过“一定要品尝到饭后甜点，美味的一餐才算画下完美的句点”这样颂扬甜点的话吗？我想不只是我，还有更多甜点狂热者一定也抱着跟我相同的想法。所以，如果仅以“附属品”之姿让甜点委屈地出现，在类别、口感与搭配性上都给予一定的规范与限制，又怎么能一窥甜点世界美味的奥妙？

甜点终究是有异于其他食物的，特别是其外形的独创性，大量采用新鲜的水果、诱人的巧克力和浓郁的坚果，甚至料理中的辛香料也常被用来加强内容和香味，以塑造内在的味觉与外在的形象，益发显得甜点就是创意与巧思的产物，尤其红花还需绿叶的陪衬，啖一口精致甜点，再啜饮香茶或咖啡，下午茶的时间与空间给予了甜点跃升主角的机会，也让甜点在下午茶的舞台散发无穷魅力。



## 正统下午茶 英国式的优雅风情

谈起所谓的正统下午茶，必须要追溯到19世纪的英国，有一位贝德福公爵的夫人安娜女士，常在午餐与晚餐间感到饥饿，所以要她的侍仆准备一些茶与糕点稍稍果腹一下，渐渐地，安娜夫人的习惯竟蔚为风气，后来甚至演变成名媛淑女聚会的方式，最后更融入了英国人的日常生活中，时至今日，优雅的英式下午茶已飘香至全世界。

正统的英式下午茶，从糕点、喝茶到排场，讲究的是华贵优雅。糕点中最具代表的是小三明治、司康饼(Scone)佐以果酱或奶油、水果挞及奶油蛋糕等，再依序装在精美的三层点心架上，品尝时也得遵照顺序从最下层的咸点至最上层的甜点，同时再啜饮与点心搭配的上好红茶，杯盘交错之际，展现英式午茶的特有优雅风情。

另外，为了表现英国式的绅士、淑女风范和气度，下午茶的各项礼仪、服装及品饮时的各项规则也不得忽略，彰显出英式午茶即是尊贵、品位及富裕的表现。

## 偷闲享受下午茶 让生活品位展现万种风情

对现代人来说，在忙碌的生活中，只有刻意放慢脚步，才能为自己寻求到悠游自在的美好时光。其实只要兴志所至，不必拘泥于传统的繁文缛节，即使只能找出短短的30分钟或15分钟，也可以用很简便、快速的方法为自己营造一段轻松的偷闲午茶时间；周末假日有比较多空闲时段，更可以精心为自己与朋友办一场家庭下午茶Party，有私房Home Made小点心、亲手调的饮料，与三五好友在吃吃喝喝中体会与分享彼此的生活。



## 在家安排下午茶 转换心情、创造惊喜,就从下午茶开始

想要在家享受悠闲的下午茶并非难事,无论独处沏壶自己爱喝的茶,配上两片饼干,还是呼朋引伴随性登场或是隆盛排场,都可以随心所欲从甜点这项主要元素中找到下午茶的悠闲,其次再选几样道具,烘托一下甜点的幸福温馨气氛,一点儿都不困难。

下午茶时光有别于一般的料理宴客,您可以依自己的时间安排,事先制作几样小点心,从容不迫地期待下午茶聚会。

点心的准备→各取所需、因人而异、投其所好

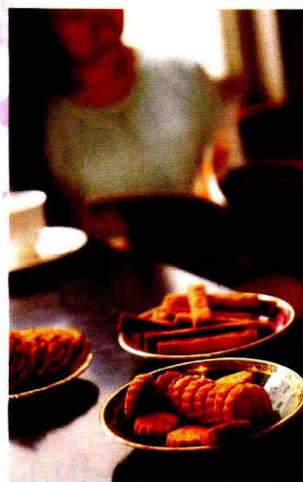
★独处的下午茶,以随兴为原则,可视个人的口味或当时心情为自己烘烤几样点心。若两人以上的下午茶,首先需依据人数多寡和朋友的口味偏好,来准备分量和安排制作的内容。

★将点心分类,在自己较空闲的时间分批制作,如慕斯和布丁类的冷点可提前两天制作并冷藏保存;耐放的常温型蛋糕如黑枣核桃蛋糕、马德雷妮和古典巧克力蛋糕可以提前三天烘烤;热食的点心如开胃咸挞可将挞皮先完成、面包布丁内的吐司先烤过,其次运用更方便的饼干类,保存期限约可达一星期以上,安排制作的时间更可运用自如。

★可依书中介绍,做贴心又理想的搭配或是穿插各式口味,如您的下午茶时间较长,“咸、甜兼具”的组合最为理想,如此才能满足每一张嘴品尝时的满足感和协调感。

饮料的搭配→无论品茶或喝咖啡,都不必讲究门道

★大多以红茶为主,虽然红茶的品目繁多,但不必刻意深究,建议可考虑方便选购的伯爵茶(Earl Grey)、锡兰红茶或大吉岭茶等纯味红茶,无论单纯品尝茶香滋味或是与点心搭配都适宜;另外,各式水果茶、花茶及香草茶的搭配也无黄金定律,完全以个人喜好的“速配”感为原则。





★如果想要在家享用一杯较为完美的意式浓缩咖啡是需要一些条件配合的，除了需要一台好的电动蒸汽浓缩咖啡机外，还要搭配新鲜的咖啡豆和熟练的制作技巧，以短短20秒的时间高压萃取出浓缩咖啡，质量也能媲美营业水平。其次的选择是简便的摩卡壶，虽然无法像机器一样提供高压，呈现完美制作，但也能有喝浓缩咖啡的意境。

★除了书中提供的各式咖啡调配法外，也可以闲适地煮一杯优雅的虹吸式咖啡，或是简便地利用一般咖啡壶煮一壶美式咖啡，甚至是更随性地冲泡一杯速溶咖啡，来搭配一口自己喜爱的糕点，只要您觉得愉悦、自在，这样做、那样做，怎么做都行。

气氛的布置→不必大费周章，宾主尽欢即可

悠闲的午后甜蜜时光，在家享受下午茶，不必刻意布置华丽的排场，最好以身处其中感觉舒适又温馨为原则，您可以很轻松自在地放一些喜欢的音乐，选一个静谧的角落，管它是客厅还是阳台，只要将餐桌或茶几铺上桌巾，并摆放鲜花或新鲜水果稍加装饰，优雅的气氛便能轻易营造出来，自己一人随意窝在舒适的沙发上或是三五好友席地而坐，都能怡然自得。

道具的选用→量力而为，依需要选购

毫无疑问，精美的下午茶道具绝对会产生塑造情境的效果，品尝时也能有意想不到的滋味体验，虽然不必样样考究，非得威基伍德（Wedgwood）的精致陶瓷，但最好也不要毫不在意地随便以塑料免洗容器草率登场，既违背环保，更让下午茶失色不少，甚至因此变得毫无品位。因此，建议您依个人需要或选购上的方便性来选用以下道具：

