

百变 红茶

蒋 馥 安 ◎ 著

112

道
最
受
欢
迎
的
红
茶
·
奶
茶

blacktea

Your first choice

畅饮红茶奶茶的第一选择

千变万化的口味、详尽的做法说明，

让你在家就可以悠闲自在的品尝世界级的优质红茶奶茶。

Your best reference

开店创业的最佳参考依据

提供时下最受欢迎的红茶奶茶配方、开店须知及工具材料供应商，

让你完成开店的梦想。

辽宁科学技术出版社





TASTER 002

本书中文简体字版，由台湾朱雀文化事业股份有限公司正式授权辽宁科学技术出版社出版发行。著作权合同登记2002第044号

版权所有·不得翻印

图书在版编目(CIP)数据

百变红茶 / 蒋馥安著, - 沈阳: 辽宁科学技术出版社, 2002.8

ISBN 7-5381-3693-2

I. 百… II. 蒋… III. 红茶—基本知识 IV. TS272.5

中国版本图书馆CIP数据核字(2002)第042758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: 鹤山雅图仕印刷有限公司

发 行 者: 各地新华书店

开 本: 787mm×1092mm 1/24

字 数: 120千字

印 张: 5

印 数: 1-6000

出版时间: 2002年8月第1版

印刷时间: 2002年8月第1次印刷

责任编辑: 李 夏 袁跃东

封面设计: 李若虹

版式设计: 原 舒

责任校对: 王春茹

定 价: 28.00元

联系电话: 024-23284360

邮购咨询电话: 024-23284502

E-mail: lkzsb@mail.lnpgc.com.cn

<http://www.lnkj.com.cn>

T A S E R O O 2



辽宁科学技术出版社

C O n

目 录

制作红茶的工具材料 4

Step by step
泡杯好喝的红茶 10

热红茶·花式红茶
Hot & Iced Black Tea

- 热橘茶 15
- 夏威夷水果茶 15
- 水果茶 16
- 柳橙水果茶 18
- 百香果茶 19
- 夏威夷蜜茶 21
- 葡萄柚蜜茶 21
- 玫瑰冰红茶 22
- 雪花泡沫凉茶 22
- 恋恋红尘 25
- 浪漫一生 25
- 东方不败 26
- 蓝色珊瑚礁 26
- 贵妃冰茶 28
- 蜂王茶 28
- 南洋菠萝蜜红茶 29
- 柳橙蜜茶 29
- 新鲜水果茶 30
- 冰橘茶 30
- 百乐霜雪茶 32
- 樱桃方块茶 33
- 葡萄柚冰茶 34

- 椰霜冰红茶 35
- 果汁鸡尾酒茶 36
- 仲夏夜之梦 37
- 冰葡萄酒茶 38
- 樱桃凉酒 39

热奶茶·冰奶茶

- 英式热奶茶 43
- 咖啡奶茶 43
- 皇家奶茶 44
- 斯里兰卡奶茶 45
- 福尔摩斯奶茶 46
- 伯爵奶茶 47
- 椰香热奶茶 48
- 杏仁热奶茶 48
- 香料奶茶 51
- 热珍珠奶茶 52
- 英式冰奶茶 54
- 胚芽奶茶 57
- 欧风奶茶 57
- 杏仁冰奶茶 58
- 椰香冰奶茶 59
- 绿豆沙奶茶 61
- 芋头沙奶茶 61



t e n t s

中式·西式养生茶

黑枣茶	65
葡萄姜蜜茶	65
桂圆莲子茶	66
姜母茶	66
解酒茶	68
决明子茶	69
火玫瑰茶	70
紫罗兰柠檬果茶	70
薰衣草薄荷茶	73
粉红玫瑰瘦身茶	74
桂花净肠茶	74
普洱苹果茶	77

星座茶

Constellation Tea

情深意动 白羊座 3/21~4/20	81
雾中佳丽 金牛座 4/21~5/21	81
仲夏迷情 双子座 5/22~6/21	82
甜蜜梦幻 巨蟹座 6/22~7/22	85
香榭美人 狮子座 7/23~8/22	85
银湖春晓 室女座 8/23~9/23	86
冰雪柔情 天秤座 9/24~10/23	87
情有独钟 天蝎座 10/24~11/22	89
柔情似水 人马座 11/23~12/21	89
深情无悔 摩羯座 12/22~1/20	90
银色天使 宝瓶座 1/21~2/18	93
花季盛开 双鱼座 2/19~3/20	93

关于开店，你可以知道更多

开店须知	96
商用红绿茶与奶茶配方	101
饮茶物语	112

后记

以快乐的心情制作饮料	114
------------	-----



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场红茶包、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. 台秤 Scale

一般家庭以选择1千克台秤较适宜，选择时须注意是否贴有“衡器检定合格证”，才不会买到劣质的台秤。

2. 量杯 Measuring Cup

测量液体、食物的计量杯，以刻度清楚、透明度高、容易辨识清楚为选购原则。

3. 量匙 Measuring Spoons

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

4. 温度计 Thermometer

可以控制茶水温度，温度过高或不够，都会影响茶水的品质。烘焙材料行均有出售。

5. 酒吧长匙 Bar Spoon

搅拌溶液的工具，也可以利用长汤匙或筷子搅拌。

6. 盎司杯 Measurer

测量液体容量的工具，一端为30ml，另一端为15ml容量。

7. 杯子 Cup

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

8. 雪克壶 Shaker

又称雪克杯，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 *Extractor*

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、电器用品店均有出售。

10. 砧板 *Chopping Board*

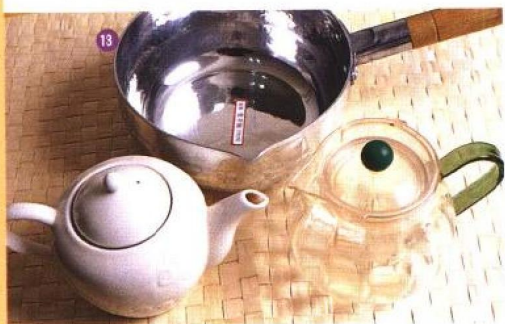
切水果、蔬菜需有专用的砧板，不宜和肉类砧板混合使用。

11. 水果刀 *Fruit Knife*

多数的水果皆是生食，所以切割水果需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 *Peeler*

去除水果皮(如苹果、柳橙)时很方便又安全的工具，超市及五金行皆可买到。

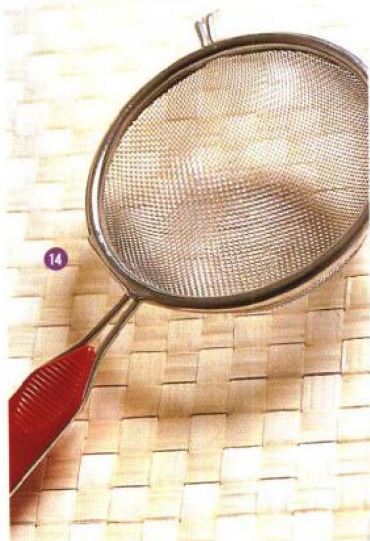


13. 锅子 *Cooker*

煮热菜不可缺少的工具，以不锈钢锅的材质较佳，可到五金行或超市选购适合自己的锅；使用橘茶壶及烧开水的手提茶壶更方便。

14. 过滤网 *Sieve*

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。先将花草叶放入滤网中，以活水冲净，不但干净且花草叶也不会流失掉。依个人需要选择尺寸，可至大型超市或五金行购买。



■ 材 料



1. 茶叶包 Tea Leaves Bag

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口味。冲泡的水温不可过高(约90℃)，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。开店业者若需要冲泡大量的红茶，可到材料行购买大的红茶包，会节省许多成本。



2. 中药材料

Chinese Herbal Materials

此类药材经由吸取日月精华，炒过、焙干、蒸煮、水飞、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

Flower and Plant Leaves

可至百货公司的超市、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，放冰箱冷藏可保存半年至一年。





4

4. 粉类 Assorted Powder

开店业者常用的材料，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. 水果 Fruit

可选择当季产出的各种新鲜水果，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 Condensed Fruit Juice

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，可至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30ml、水150ml搅匀成柳橙汁）；也可以使用市售100%的原汁；加入1倍的冷开水稀释即可（如凤梨原汁30ml、水30ml搅匀），浓缩果汁未用完请冷藏保新鲜。



5



6



7. 可尔必思 Calpis

利用乳酸菌制成的饮料，超市、材料行均可买到。

8. 糖浆 Syrup

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。

9. 巧克力酱 Chocolate Sauce

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 Coffee

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 Milk

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 Condensed Milk

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 Fructose

果糖糖分浓度有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；糖分浓度90%果糖，则需稀释再使用，果糖如果太甜容易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(做法见P.26)



14. 蜂蜜 Honey

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 Granulated sugar bag

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



16. 砂糖 Granulated sugar

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。

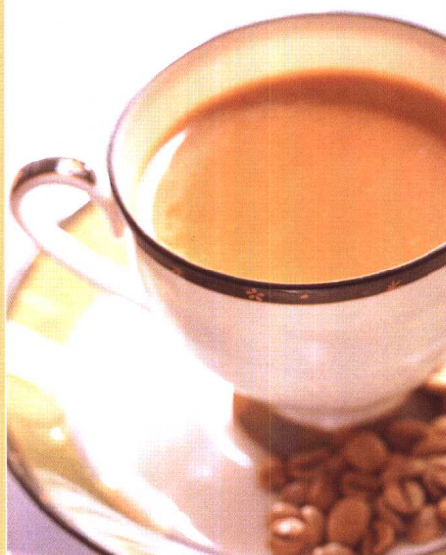
17. 酒 Wine

兰姆酒是最常使用的酒类，由甘蔗汁提炼而成，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 Ice Cube

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





Step by Step

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各式红茶，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；其实在家亲手做，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

{分量} 350ml。

{材料} 红茶叶12g，热开水350ml。

{材料}

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℃水温泡出来的茶最好喝。

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，加入其他材料，即可变化出各种花式的红茶及奶茶。

茶包

〔分量〕 350ml。

〔材料〕 红茶包2个，热开水350ml。

〔做法〕

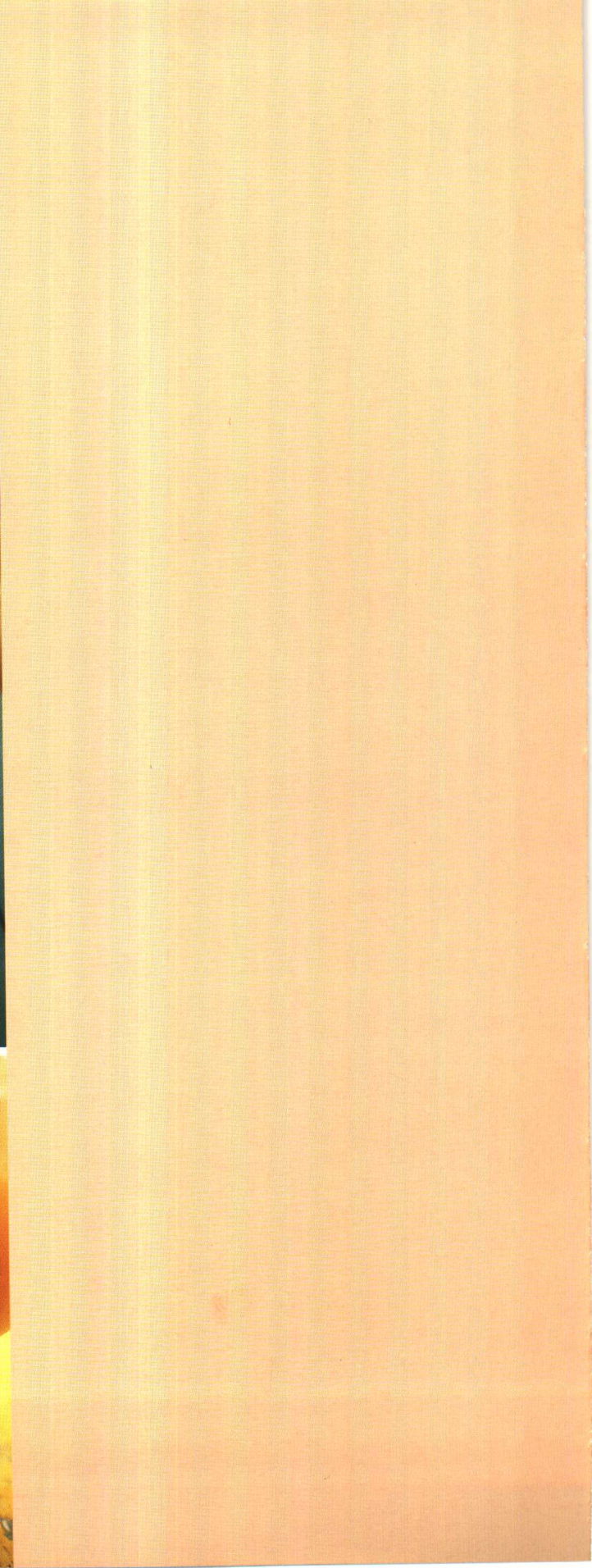
- 1.将热开水倒入量杯中，以温度计测量至90℃水温备用。
- 2.杯中(或茶壶)倒入热开水，放入茶包。
- 3.不盖杯盖浸泡3分钟，丢弃茶包即为热红茶。

* 泡沫冰红茶做法：雪克壶中倒入150ml热开水，放入2个红茶包，浸泡3分钟后取出茶包，放入8g细砂糖搅拌至溶解，再倒入200g冰块，盖紧盖子摇动10~20下即可。

泡出好喝红茶的诀窍

- 1.茶壶、茶杯先以温水冲泡过，如此才容易释放出茶香。
- 2.泡茶的水温以90℃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，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需浓些，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。茶壶大小应视冲泡分量而定，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。





Hot & Iced Black Tea

热红茶
花式红茶

A white ceramic cup with a gold rim and small brown floral patterns, filled with a vibrant orange liquid. The cup sits on a matching saucer. Several whole, dark-skinned oranges are arranged on the saucer next to the cup. The background is a soft-focus green and blue.

热 橘 茶

A white ceramic cup with a gold rim and small brown floral patterns, filled with a reddish-brown liquid. The cup is packed with various fruit chunks, including orange, green melon, and pineapple. The cup sits on a matching saucer. The background is a soft-focus green and blue.

夏 威 夷 水 果 茶

Hot & Iced Black Tea

热红茶·花式红茶

Hot Cumquat Black Tea

热橘茶

{分量} 550ml。

{材料} 红茶包2个，热开水400ml、金橘7粒、柠檬1/2个、柳橙汁90ml、橘子果酱6g、蜂蜜30ml。

{做法}

- 1.金橘洗净对切，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，放入金橘汁、柠檬汁、柳橙汁及橘子果酱以大火煮至融解，放入红茶包，转小火煮15秒钟后熄火。
- 3.取出茶包，加入蜂蜜拌均匀即可倒入杯中。

* 红茶基础步骤图请见P10。

* 商用做法请见P101。

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。

Hawaiian Fruit Tea

夏威夷水果茶

{分量} 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。

* 商用做法请见P101。

● 锅子宜选择不锈钢材质，也可以玻璃壶或橘茶壶代替，须有上盖可供闷泡者最为理想。

● 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，口味有许多种，如柠檬、凤梨、柳橙、苹果、草莓，花茶店或茶叶店均有售；若买不到也可以不加。