

最具人气的饮品系列

香草奶茶 柠檬红茶 柠檬薄荷茶 咖啡奶茶 珍珠奶茶 ◎

◎ 哈密瓜冰奶茶 橙子果茶 可乐红茶 巧克力红茶 热带水果茶



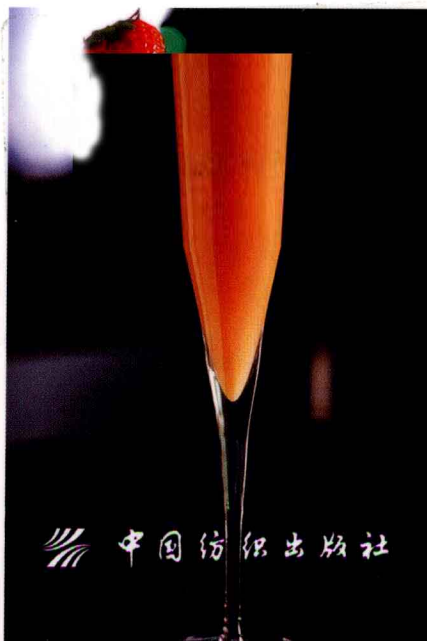
最具人气

的

调味红茶



(日) 矶渊猛 著



中国纺织出版社



图书在版编目 (CIP) 数据

最具人气的调味红茶 / (日) 矶渊猛著. —北京: 中国纺织出版社, 2011.2
(最具人气的饮品系列)

ISBN 978-7-5064-7064-3

I. ①最… II. ①矶… III. ①红茶—基本知识 IV. ①TS272.5

中国版本图书馆CIP数据核字 (2010) 第238493号

原文书名: KOUCHA & ARRANGE TEA NO GIJUTSU KYOUHON

原作者名: 磯淵猛

© TAKESHI ISOBUCHI 2003

Originally published in Japan in 2003 by ASAHIYA SHUPPAN CO.,LTD..

Chinese translation rights arranged through DAIKOUSHA INC.,KAWAGOE.

著作权合同登记号: 图字: 01-2010-7987

策 划: 尚 益 卢志林

特约编辑: 范玉玲

责任印制: 刘 强

装帧设计: 知墨堂文化

中国纺织出版社出版发行

地址: 北京东直门南大街6号 邮政编码: 100027

邮购电话: 010-64168110 传真: 010-64168231

http: //www.c-textilep.com

E-mail: faxing@c-textilep.com

北京瑞禾彩色印刷有限公司印刷 各地新华书店经销

2011年2月第1版第1次印刷

开本: 710×1000 1/16 印张: 8

字数: 200千字 定价: 28.00 元

凡购本书, 如有缺页、倒页、脱页, 由本社图书营销中心调换

最具人气的饮品系列

最具人气 的 调味红茶

(日)矶渊猛 著

喝红茶的时候，除了装着红茶的茶壶外，我们还会将装着热开水的水壶一起端上桌。这意味着，可以用这壶热开水把茶壶中的红茶调成自己喜欢的浓度饮用。

无论大人还是孩子都能用这壶热水品味红茶。这表示，红茶已经脱离了咖啡厅、餐厅等以大人为主体的场所，成为不限年龄，能够让大家共享的时尚产物。正是因为有许多人喜欢喝，所以红茶才会引人注目，并因此成为21世纪的主流饮料。



 中国纺织出版社

调味红茶的技术.....6

以原味红茶为基茶的调味红茶.....8

草莓俄罗斯.....9	
苹果肉桂.....10	
蜂蜜姜汁.....10	
奶糖茶（热）.....13	
亚洲茶（拉培耶）.....13	
柠檬红茶.....14	
红茶鸡尾酒（热）（梅酒）.....15	
红茶鸡尾酒（热）（朗姆酒）.....15	



应用奶茶的调味茶.....16

咖啡奶茶.....17	
巧克力奶茶.....18	
肉桂巧克力奶茶.....18	
珍珠奶茶（热）.....20	



利用茶包研发的调味茶...21

橙子葛雷伯爵.....22
白色葛雷伯爵.....23

从冰红茶展开的调味茶.....24

麝香葡萄冰红茶.....	25
哈密瓜冰奶茶.....	26
葡萄柚冰红茶.....	26
葡萄柚果汁红茶.....	28
葡萄果茶.....	30
橙子果茶.....	31
苹果果茶.....	31
意大利果茶.....	32
葡萄气泡茶.....	33
葡萄柚气泡茶.....	35
橙子气泡茶.....	35
柠檬气泡茶.....	36
可乐红茶.....	37



巧克力红茶.....	38
果仁巧克力红茶.....	38
咖啡红茶.....	40
白色咖啡红茶.....	41
冰的珍珠奶茶.....	42
冰的红茶鸡尾酒.....	43
冰红茶鸡尾酒（草莓的和声）.....	45
冰红茶鸡尾酒（维也纳之爱）.....	45

红茶潘趣酒.....47

草莓甜茶.....48

用冰红茶制作的茶冻.....49

茶冻.....49



用香草茶制作的调味茶.....50

热茶鸡尾酒（迷迭香）.....51

冰茶鸡尾酒（薄荷碎冰酒）.....52

冰的迷迭香柠檬茶.....53

冰的薄荷奶茶.....54

用市售的红茶饮料做成调味茶.....55

热带水果茶.....56

梅酒红茶.....57



柠檬奶茶.....58

漂浮奶茶.....59

添加新鲜柠檬的柠檬红茶.....60

柠檬薄荷茶.....61

红茶的基本技术和知识.....62

基本的红茶.....64

基本的奶茶.....68

基本的冰红茶.....73

基本的香草、辛香料红茶···76

主要辛香料的种类
和特征.....81

基本的水果红茶.....82

茶叶的种类和特征.....86



红茶和食物的配对.....94

红茶和食物配对的绝妙
滋味.....96

人气高的甜点、食物和
红茶配对的实例···102

戚风蛋糕.....102

烤箱点心.....106

生鲜巧克力.....110

培果三明治.....113

汉堡.....117

油炸食物.....121

寿司.....124



调味红茶的技术

Technique of

作者有幸拜访到下午茶的创始人安娜玛莉亚公爵夫人（贝佛特公爵的第七代）的子孙，亦即第十四代继承人鲁宾·马奇斯·塔比司多克公爵。凡是红茶爱好者，大都认识安娜玛莉亚，她在日本一直都是罐装红茶的标志。由于她具有纯正英国红茶文化起源的家世背景，所以对于她从小接受的红茶教育、礼仪教育及她所掌握的红茶常识等问题我都感到非常好奇。对于这些问题，公爵的回答是：“红茶之所以轰动，是因为任何人都能饮用。”

在英国，只是对一种红茶进行浓泡、淡泡或添加牛奶等不同的工艺，就能让小孩和大人共同分享。如果说起21世纪的饮食和饮料文化，红茶或许只是一种材料，可是添加了水果、香草、香辛料、牛奶或酒来调味后，马上就能变成可以搭配食物的新潮饮料。



Tea Arrangement

红茶是栽培在茶园的农作物。使用者考虑到美味和健康而进一步对其进行加工的做法称为进化，但是仍然要以红茶为主体，并且让此“主干”持续成长，而在味、香和茶水颜色方面增加的新嗜好只是红茶的“枝叶”。红茶文化将以这个条件为主轴发扬光大。

我认为“枝叶”虽然可以因为自由创作而得到扩展，但是无论怎样变化，调味茶还是应该保留红茶的基本特征才能保证味道的自然纯正。

※9～15页材料中的红茶是指括号内的茶叶。依据64～65页的程序进行冲泡。

※7～13页材料所表示的英国奶茶是指依据67页的程序制作而成的。同时16～18页材料所表示的印度奶茶是依据70页的程序制作而成的。

※25～49页材料中的冰红茶使用的是康堤，依据74页的二次冷却方法萃取而来的。

※51～54页材料中的香草茶、冰香草茶是指括号内的茶叶和香草，依据76～77页的方法制作而成的。

※56～61页材料中的纯红茶、奶茶和柠檬茶是使用称为“午后的红茶”的市售茶饮料调制而成的。

以原味红茶为基茶的调味红茶

如果不喝热红茶，就品尝不出红茶的原味。日本人把冲泡后直接倒入茶杯中的红茶水称为纯红茶。除了英国等欧洲国家，美国、印度和斯里兰卡等国家都将红茶称为Black Tea，因为红茶的茶叶经发酵后外观会比较黑。无论冲泡出来的颜色是红色、黄绿色、黑色还是深红色，一律称为Black Tea（红茶）。

评估这种红茶的要素有3个。第一是味，其次是香和茶水色。依据涩味程度而将味分为强、弱、重和轻4种，但不包含苦味和酸味。香则有水果香、玫瑰香、铃兰香和兰花香等，此外也有烟熏香、落叶香、干草香或绿草香等。

茶水色是指冲泡后绿色、橙色、酒红虽然茶水色会因水改变，但各国均以红茶主要来自中兰卡、印度尼西亚中国的代表性红茶种；印度的是大吉尔基里；斯里兰卡瓦拉伊利亚、汀布那5个代表产地，代普西拉瓦，一其地有拓展的趋势；哇茶；非洲的红普及的是以加工茶亚茶。

品尝红茶的可依照自己喜欢的心的不同，来斟而且，若感觉茶太

可利用随附的热水壶在茶杯中添加热开水，以调整出合适的浓淡。以这样的热茶当作基茶，添加水果、香草、香辛料或牛奶，再混合各种红茶的特质，不仅能研发出新的口味，也能演绎出视觉上的盛宴。

另外，别再拘泥于使用传统的茶杯，应随着使用材料的季节、产地和环境等的不同，大胆选用不同材质、造型和花色的茶杯。

红茶的最佳提供法，不是过分讲究使用的茶叶或茶具，而是提供茶桌上的人喜欢的浓度的红茶，设法让每个饮用者都能喝到自己最喜欢的味道，这样才能吸引更多的顾客。



的颜色，分为黄色和黑红色等。质的不同而发生红色系来表现。国、印度、斯里和非洲5个产地。是祁门和正山小岭、阿萨姆和尼的则是乌伐、诺拉、康堤、鲁夫最近又新增了乌有6个主产地，产印度尼西亚是爪茶，在日本比较CTC为主的肯尼亚

时候，泡茶的人浓淡或是搭配点酌茶叶的分量。浓，从第一杯即



由俄罗斯茶变化而来，用果酱、新鲜的草莓果肉创造出的崭新的红花口味！

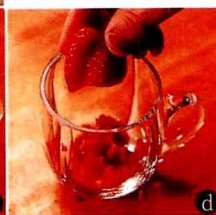
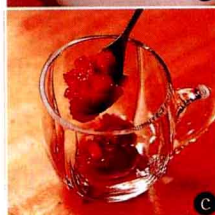
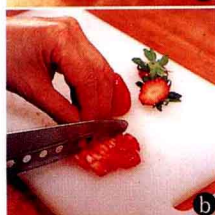
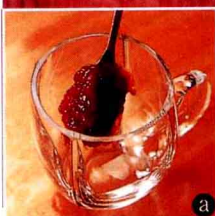
草莓俄罗斯

Strawberry Russian

材料

红茶（汀布拉或康堤）……140毫升
草莓酱……2茶匙
草莓……适量

1. 把草莓酱放入玻璃杯中（图a）。
2. 将草莓去蒂，先把果肉切成小片，然后切碎（图b）；再取一颗草莓切成两半。
3. 把切碎的草莓放进玻璃杯中（图c），同时放入切成两半的草莓（图d）。
4. 注入红茶（图e），在一颗草莓中间切一刀，装饰在杯缘即可。



苹果肉桂

Apple Cinnamon

- 1.将苹果酱放入茶杯中（图a）。
- 2.从上面撒2~3下肉桂粉（图b）。
- 3.轻轻注入红茶（图c），用肉桂棒搅拌后饮用。

材料

红茶（汀布拉或康堤）……140毫升
苹果酱……2茶匙
肉桂粉和肉桂棒……适量

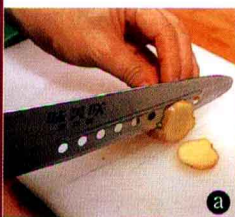
酸酸甜甜的苹果酱里，
添加了具有异国情调的肉桂香气，
那份甘甜真是难以用语言形容啊！



蜂蜜姜汁

Honey Ginger

使用亚洲人自古以来就喜欢的健康食品——生姜，
并混合蜂蜜形成可口的甜味。



材料：

红茶（汀布拉或康堤）……140毫升
生姜、生姜泥……各适量
蜂蜜……适量

- 1.把生姜切成2~3毫米厚的片（图a）。
- 2.把生姜片放入茶杯中（图b），再放上一小撮生姜泥（图c）。
- 3.从上淋入蜂蜜（图d）。
- 4.轻轻注入红茶即可（图e）。



苹果肉桂



蜂蜜姜汁





奶糖茶（热）

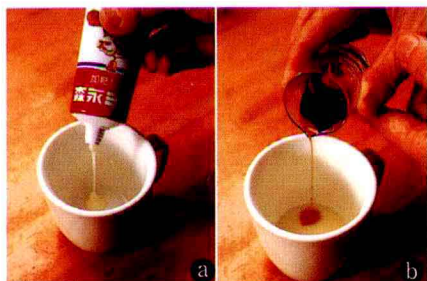
奶糖茶（热）

Hot Caramel Tea

甜甜的奶香是大人和小孩都喜欢的口味，
将其融入红茶中，甜得更加温柔。

材料

红茶（汀布拉或康堤）……………110毫升
牛奶……………20毫升
炼乳……………10毫升
香草精……………适量



- 1.把炼乳倒入茶杯中（图a）。
- 2.加入几滴香草精（图b）。
- 3.接着加入牛奶（图c），并全部搅拌均匀（图d）。
- 4.注入红茶即可（图e）。



亚洲茶（拉培耶）

Asian Tea

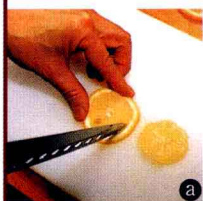
“拉培耶”是缅甸的红茶，
香气类似咖啡，非常可口。

材料

红茶（鲁夫那）……………130毫升
炼乳……………20毫升

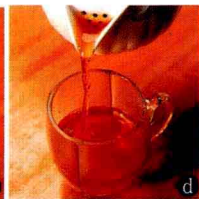
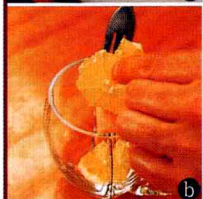
- 1.把炼乳放入玻璃杯中（图a）。
- 2.从上面注入红茶（图b）。为了让炼乳和红茶形成独立的两个层次，所以注入红茶时动作要缓慢。





材料

红茶（汀布拉或葛雷伯爵）…130毫升
蜂蜜……………10毫升
柠檬片……………2片



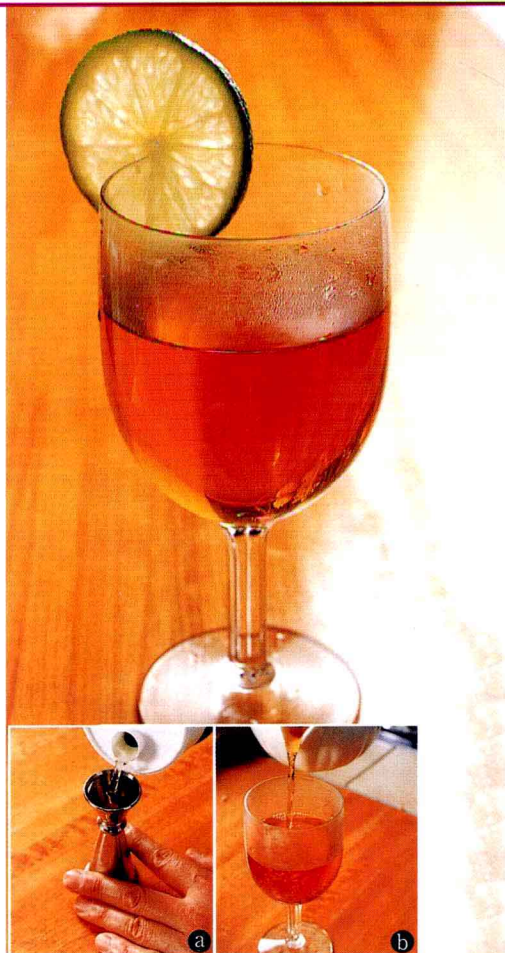
柠檬红茶

Tea Lemonade

改变柠檬茶的涩味印象，
是一款甘甜清爽的柠檬饮料。

1. 将柠檬片去皮（图a）。
2. 把柠檬片放入茶杯中（图b）。
3. 从上面淋入蜂蜜（图c）。
4. 轻轻注入红茶（图d）。





红茶鸡尾酒（热） （朗姆酒）

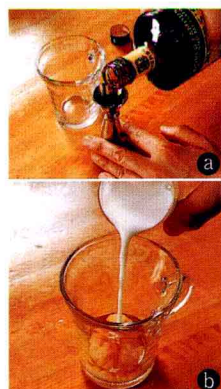
Hot Tea Cocktail

香气芳醇的朗姆酒和牛奶十分对味，上面还漂浮着鲜奶油，非常别致。

材料

红茶（汀布拉或康堤）	80毫升
朗姆酒	20毫升
牛奶	20毫升
糖浆	15毫升

1. 将20毫升朗姆酒注入玻璃杯中（图a）。
2. 接着加入牛奶（图b），再加入糖浆。
3. 从上面注入红茶，并轻轻搅拌均匀。



红茶鸡尾酒（热） （梅酒）

Hot Tea Cocktail

梅酒和红茶非常搭配，比较适合点缀柠檬等柑橘类水果。

材料

红茶（汀布拉）	120毫升
梅酒	15~20毫升
糖浆	15毫升
柠檬（切片）	1片

1. 在玻璃杯中注入15~20毫升梅酒，再加入糖浆（图a）。
2. 注入泡好的红茶（图b），并轻轻搅拌均匀。
3. 在柠檬片上切一刀，装饰在玻璃杯边缘即可。

