

★
★
★
[名店主厨]
[独家心得]

西点篇03

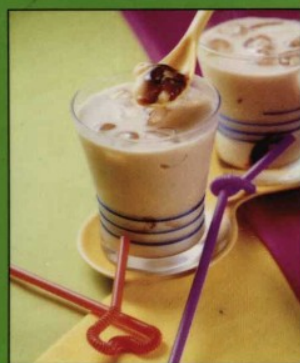


一学就会 煮

奶茶



陈同兴 ◆ 著 汕头大学出版社



www.ytower.com.tw

ISBN 7-81036-948-2



9 787810 369480 >

全册
定价: 6.00元

ISBN 7-81036-948-2/TS·81

定价: 30.00元(全5册)

图书在版编目(CIP)数据

一学就会煮奶茶 / 陈同兴著. — 汕头: 汕头大学出版社, 2005. 9
(美食讲堂系列)

ISBN 7-81036-948-2

I. 一... II. 陈... III. 茶叶—饮料—制作 IV. TS275.2

中国版本图书馆CIP数据核字(2005)第103623号

本书经杨桃文化事业有限公司授权, 出版中文
简体字版本。

非经书面同意, 不得以任何形式任意重制、转载。

一学就会煮奶茶

作 者: 陈同兴

责任编辑: 邓祚智 叶思源 梁志英 叶 慧

责任校对: 段文勇

封面设计: 郭 炜

责任技编: 姚健燕

出版发行: 汕头大学出版社

广东省汕头市汕头大学内 邮编 515063

电 话: 0754-2903126 0754-2904596

印 刷: 广州市悦彩印刷有限公司

开 本: 890 × 1168 1/16

印 张: 2

字 数: 20 千字

版 次: 2005 年 9 月第 1 版

印 次: 2005 年 9 月第 1 次印刷

印 数: 10000 册

定 价: 30.00 元(全 5 册)

ISBN 7-81036-948-2/TS·81

发行/广州发行中心 通讯邮购地址/广州市天河北路

177 号祥龙阁 3004 室

邮编/510620 电话/020-22232999 传真/020-85250486

网址: www.ytower.com.tw (全球最大华文食谱搜寻网站)

马新发行所/城邦(马新)出版集团

电话/603-90563833 传真/603-90562833

E-mail: citeckm@pd.jaring.my

版权所有, 翻版必究

如发现印装质量问题, 请与承印厂联系退换



★ ★ ★
[名店主厨]
独家心得

★ 一学就会 煮奶茶

一年四季皆宜的冷热奶茶制作大全!





目录



04 泡奶茶的基本器材

泡奶茶可以很简单，也可以很复杂，如果你想要成为一个专业的奶茶迷，不妨了解一下，泡奶茶究竟需要多少专业的工具。



05 基底奶茶有哪些调味变化

基底奶茶 = 水 + 茶 + 乳制品 + 糖，这样一条简单的公式，经过组合后，就可以搭配出各种不同的基底奶茶变化喔！了解了各种乳制品和糖的性质后，你也可以变化出各式各样不同口味的奶茶喔！



06 基底奶茶完全破解

所谓的基底奶茶，就是指纯添加乳制品、茶、水、糖的饮料。茶、乳制品、糖，这三样东西看似简单，但是真的要研究起来学问可是很大的喔！



07 茶叶VS.水温的美味关系

08 热奶茶~茶包泡法

09 热奶茶~茶叶泡法

10 无糖冰奶茶~茶叶泡法

11 冰奶茶~茶包泡法



12 2个小时学会，摇出最HOT的奶茶

13 摇雪克杯的分解动作

14 奶茶Q&A



15 各式调味奶茶独门秘方大公开

奶茶的世界已经是包罗万象，但是一谈到调味奶茶，那就更是千变万化了。比较专业的调味奶茶依照添加物来分，大致上有四大类：添加粉末的调味奶茶，添加果露的调味奶茶，添加物料的调味奶茶，添加酒类的调味奶茶。



CONTENTS

16 从多样粉末调味学做奶茶

- 17 热鸳鸯奶茶
- 18 冰绿抹奶茶
- 18 热可可奶茶

19 调味奶茶的基本班底

20 从多样果露调味学做奶茶

- 21 冰薄荷奶茶
- 22 热榛果奶茶
- 22 热焦糖奶茶



23 果露调味奶茶还有哪些新口味

24 运用多样物科学做调味奶茶

25 怎样准备搭配奶茶的好吃物料

- 26 冰仙草奶茶
- 27 冰椰果奶茶
- 27 冰珍珠拿铁
- 28 冰布丁奶茶



29 运用酒类学做调味奶茶

- 30 冰伏特加奶茶
- 30 热爱尔兰奶茶





雪克杯&盎司杯

雪克杯可以调酒、泡沫红茶和奶茶，还有冰咖啡，盎司杯则是搭配雪克杯的一个配件，有量杯的功效。要泡一杯好喝的冰奶茶，雪克杯是绝对必要的用品。对一般新手来说，只要好好掌握操作雪克杯的几个基本步骤，并认真练习，相信人人都可以摇出一杯好喝的泡沫奶茶。雪克杯和盎司杯到相关器材行可购得。

搅拌棒

搅拌棒的种类繁多，有专业吧台用的，也有一般普通的搅拌棒。专业的搅拌棒一端是叉子，一端是汤匙，中段则呈螺旋形，可以到器材行购买。一般居家使用的搅拌棒则可以到生活用品店或百货公司购得。选购时建议购买不锈钢材质，一来不易生锈，二来较不影响风味。至于塑胶材质，因为容易损坏不建议购买。



茶叶&茶包

最常用来泡奶茶的茶品除了一般常见的红茶、绿茶之外，现在还可以看到乌龙茶、普洱茶等茶叶泡成的奶茶出现。其实奶茶的变化真的很多，只要是你喜欢，什么样的茶品都可以泡成奶茶。如果你喜欢方便，那么茶包就是泡奶茶的最佳选择。



茶袋

喜欢泡茶叶而不喜欢直接泡茶包，但是又讲求便利快速的人，不妨选择茶袋作为泡茶工具。茶袋用法简单，只要将茶袋展开，再把茶叶装入茶袋中，就可以依自己的喜好泡茶来喝。一般来说，茶袋在杂货店、生活用品店、超市、百货公司皆可购得，价格都相当便宜。

泡奶茶的基本器材



泡奶茶可以很简单，也可以很复杂，如果你想要成为一个专业的奶茶迷，不妨了解一下泡奶茶究竟需要多少专业的工具。Now let's go !



茶壶

用茶叶来泡茶，茶壶当然是不可少的了。不过泡茶一旦用到茶叶及茶壶的话，搭配的器材就多了起来，各式滤茶器、滤嘴……等等，这些都是适合三五好友一同享受下午茶情境的好工具。

滤茶用具



滤茶的形式很多，可以选择直接倒入茶叶和水的冲茶器，或是利用手提式滤网状的滤茶器。手提或滤茶器要配合茶壶，在倒茶时，需一手执壶倒茶，一手拿着滤茶器当场过滤。另外还有一种滤茶器可以直接放在杯子上，一边倒茶入杯，就可以达到滤茶效果。

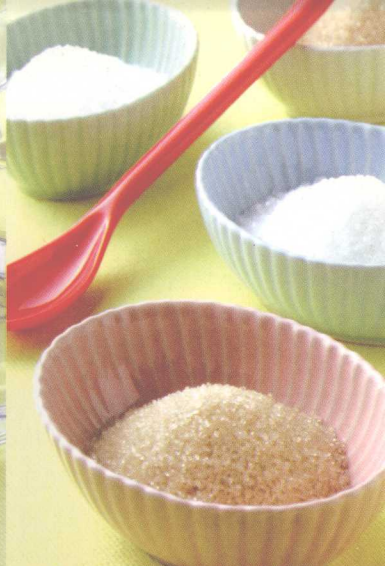


粉状奶精 & 液态奶精

粉状奶精的奶味比液态奶精的重。同样味道的冷饮和热饮相比，热饮喝起来会感觉比较浓，冷饮喝起来会感觉比较淡，这是饮料的温度造成口感上的差别，所以在这里建议，如果要泡冰奶茶，就添加粉状奶精，如果要泡热奶茶，则添加液态奶精，会是比较平衡的做法。

果糖 & 蜂蜜

由于果糖和蜂蜜都是液态，没有必须先拌溶的问题，所以可以运用在冰奶茶完成后的调味中。果糖颜色透明，可以搭配任何一种茶品。蜂蜜含独特的香味，所以很适合于点缀茶品，可以为茶品添加特殊的风味。此外，蜂蜜也有加深茶色的特点，需要稍加注意。



白砂糖 & 二砂糖

白砂糖和二砂糖（即金砂糖或黄砂糖）的甜度是相同的，所不同的是，二砂糖又多了一点香味，喜欢多方面尝试的人不妨可以换换不同的选择。二砂糖因为会影响饮料的颜色，比较适合泡颜色较深的红茶，不适合泡其他类型的茶；白砂糖是最普遍的糖，因为颜色透明，不局限于任何一项茶品。

基底奶茶有哪些调味变化？

基底奶茶 = 水 + 茶 + 乳制品 + 糖，这样一条简单的公式，经过组合后，就可以搭配出各种不同的基底奶茶变化喔！了解了各种乳制品和糖的性质后，你也可以变化出各式各样不同口味的奶茶！



奶水 & 炼乳

原文为“Evaporated Milk”，即“淡奶”，因为罐头上有三朵康乃馨的图案，所以又称“三花奶水”，在香港则被称为“花奶”。如果喜欢比较浓的奶味，建议除了奶精之外添加一些炼乳，可以加重奶茶中的奶味。在香港，如果你点了“奶茶走糖”的话，意思是奶茶不加糖，用炼乳代替糖水调味。



冰糖

冰糖有细粒冰糖和料理冰糖两种，泡奶茶建议用细粒冰糖。要注意的是，冰糖必须在冲泡热奶茶时直接拌溶。因为泡制后颜色透明，并不影响饮料颜色，所以不限于用在任何一种茶品上。

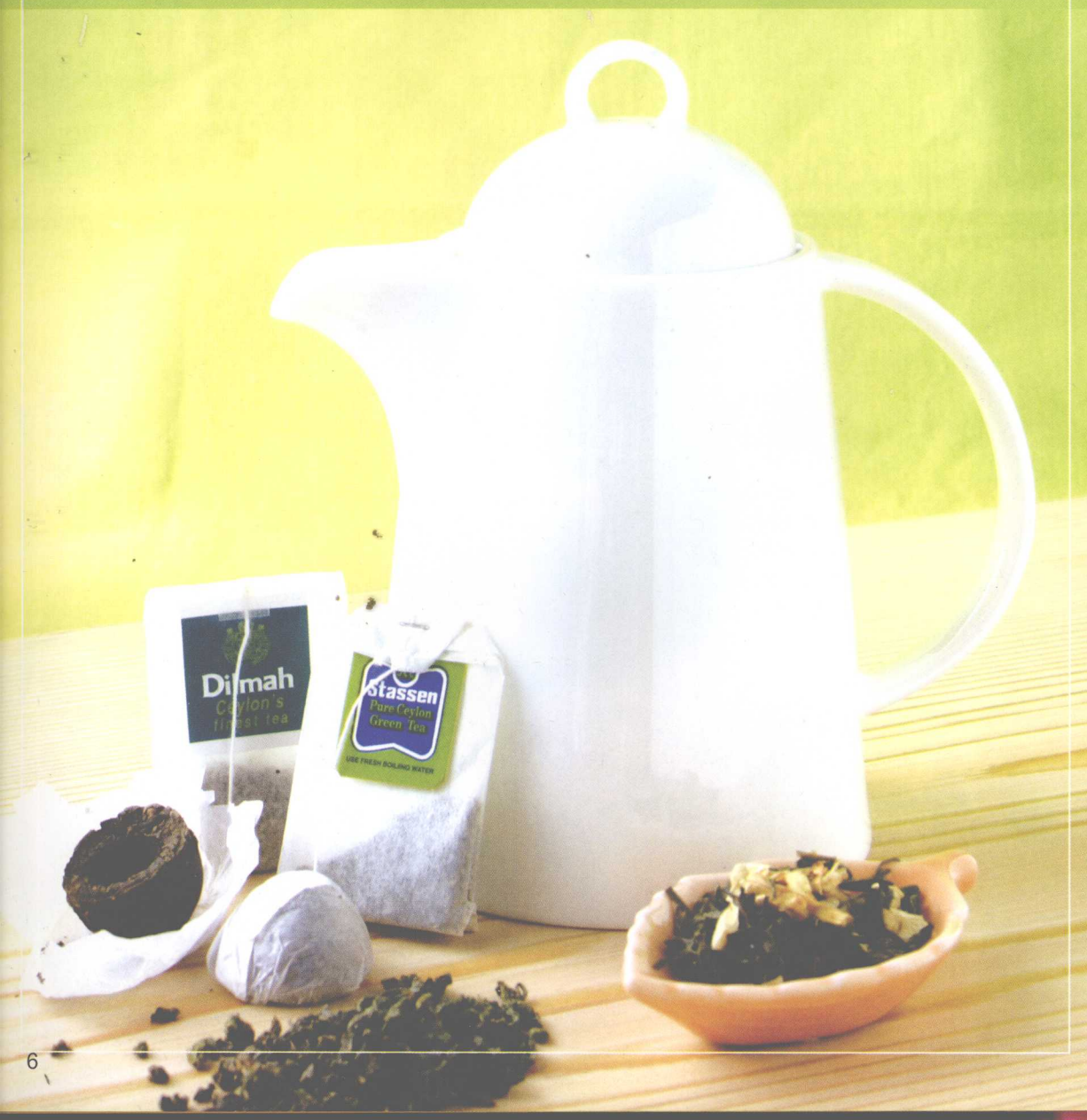
鲜奶

鲜奶是所有乳制品中，热量最低，也最清淡的一种。在咖啡文化的盛行之下，很多商家灵机一动，也为奶茶发明了拿手的泡法——就是在茶饮中添加大量鲜奶，虽然添加的奶量多，但是热量却比其他乳制品调和的奶茶低，不失为怕胖奶茶迷的一个新选择。而且鲜奶还有低脂和脱脂的选择，虽然喝起来口感较不浓郁，但是风味倒是与其他乳品无甚差别呢！



基底奶茶完全破解

所谓的基底奶茶，就是指纯添加乳制品、茶、水、糖的饮料。茶、乳制品、糖，这三样东西看似简单，但是真的要研究起来学问可是很大的喔！因为各国的风俗和文化不同，对纯奶茶的定义就有所不同：从泡法上看，可分为印度奶茶、英式奶茶、港式奶茶和泰式奶茶等；从冲泡后茶的颜色来看，可分为红茶、绿茶等；从茶叶的形式来看，茶叶和茶包的泡法也有所不同。此外，不同的茶叶、茶品在水温、冲泡时间上也有很多要注意的细节；茶泡好后要调成奶茶时，种类繁多的乳制品和糖在千变万化的组合下，与茶搭配后，又会调出各种风味……奶茶要搞懂的东西真的很多呢！接下来，请看我们一一道来。



茶叶VS.水温的美味关系

提到奶茶，当然要从泡茶的功夫说起。茶叶的学问深奥，那可是说上三天三夜也说不完的。但是大致上来说，提到茶叶和水温的关系，还是有些大原则可循。



红茶VS.水温

基本上，红茶最适合用沸腾的水来泡，而且越高温越好。要将红茶中的单宁酸、咖啡因萃取出来，就要看红茶是否在冲泡时完成充分的“跳跃运动”。当沸水冲入茶壶中时，茶叶会先浮现在茶壶上部，接着慢慢沉入壶底，然后又会藉由对流现象再度浮高，如此浮浮沉沉，直到最后茶叶充分展开时方完成，这就是所谓的焖茶时间。



其他茶VS.水温

常常有人说：“为什么自己泡的绿茶会喝起来涩涩的、苦苦的？这跟浸泡的时间有关吗？”冲泡的时间固然重要，但是泡茶的水温却是一个大家常会忽略的关键。

除了红茶以外，绿茶、青茶、乌龙茶等茶叶的冲泡水温应维持在80℃。珍珠奶茶连锁店在制作大量茶饮时，通常会用餐饮专用的温度计测量温度。如果家中没有准备这种温度计，可以500ml沸水加两块冰块的比例冲泡，就是80℃的热水了。



茶VS.水质

茶叶最适合采用新鲜的水冲泡，就是当你喝茶时，再现取生水，装入壶中，烧开后直接冲泡。如果是二度沸腾后的水，或是沸腾时间过久的水，因为随着水的蒸发，其中的空气会逐渐减少，这会间接影响到茶的风味。



有些人为了要喝茶味浓郁的茶，于是在泡茶时拼命用汤匙挤压茶包，以为这样可以挤出较浓

的茶味，其实这样做反而适得其反，因为用力挤压茶包会将茶叶的苦味和涩味一并挤出。因此在泡茶时，如果轻轻地晃动茶包是可以的，用力挤压则是绝对不建议的。



茶叶的新鲜度和茶的风味有关联吗？

一般而言，越是新鲜的茶叶，泡出来的茶越好喝。茶叶保存得好，香味才不会流失。大致上，红茶茶叶的保存期限以一年为限，其他茶叶则应以三个月为限。收藏茶叶时应密封，并放在干燥阴凉的地方避免湿气；此外，保存茶叶的容器中不应有其他东西的气味，以免香味受到影响。木制容器具有透气性，易受到外界物品的气味影响，而且有木头的气味，所以不适合收藏茶叶。

热奶茶~茶包泡法

器具

茶杯 1 个
搅拌棒(或汤匙) 1 支

材料

水 500ml
红茶茶包 ... 2个(约4克)
粉状奶精 30克
二砂糖 20克



做法

- 1 取锅，将水煮至沸腾后，立即倒入准备好的杯中。
- 2 将茶包缓缓从杯缘放入步骤1中。
- 3 将杯盖盖上，焖约5分钟后取出茶包。
- 4 再加入粉状奶精和二砂糖调味即可。



- ★ 放入茶包后，立即盖上杯盖，是为了避免茶的香味散溢。
- ★ 每种糖都有各自的独特风味，制作时可以依个人喜好选用。这道热奶茶选择二砂糖，是因为二砂糖有颜色，添加在深色茶中，并不会影响茶的色泽。



认识世界各地的奶茶

其实光是基底奶茶，在世界各地的泡法也都不相同。大致讲起来，比较常见的有三种：英式奶茶、印度奶茶以及港式奶茶，这三种茶的泡法都各有不同，在制作上也各具特色：



【英式奶茶】英式奶茶泡法相讲究，首先，茶杯必须先温杯，然后在杯中倒入牛奶，之后入冲泡好的热茶；另有一种法是先倒入热茶，后倒入牛奶，或倒牛奶或倒茶的顺序，在英是各有各的说法。温杯的用途是要避免红茶倒入杯中冷却太快，而添加的牛奶则要以温为宜。有关英式奶茶，还有一种说法是以鲜奶煮红茶茶后，再滤掉茶叶倒入杯中。

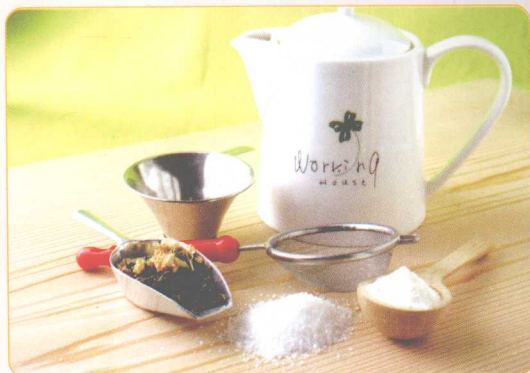
热奶茶~茶叶泡法

器具

茶壶 2个
 滤茶器 1个
 搅拌棒(或汤匙) ... 1支
 杯子 1个

材料

水 500ml
 冰块 2块
 茉香绿茶茶叶 4克
 粉状奶精 30克
 白砂糖 20克



热奶茶



【印度奶茶】印度奶茶是运用烹煮的方式，先煮茶叶，待茶叶煮至展开后，再加入牛奶并轻轻搅拌，煮至出现泡沫后即熄火。印度奶茶以甜味和奶味浓郁取胜，有时会添加小豆蔻、肉桂或姜等香料，这一点和一些珍珠奶茶连锁店会在红茶中添加各式独家配方有异曲同工之妙。



【港式奶茶】港式奶茶的特点是将茶叶放在一个类似丝袜的网袋中冲来冲去，所以也称为丝袜奶茶。待茶泡好后，再倒入已经装有奶水的杯中饮用，糖的分量则是让喝的人依喜好自行添加。港式奶茶的特色在于奶味和茶味较浓，而且所添加的是奶水。

步骤①

取锅，将水煮至沸腾后，把冰块放入壶中降温。

步骤②

将茶叶放入另一个准备好的茶壶中。

步骤③

将步骤1的水倒入步骤2中。

步骤④

将茶壶盖上，焖约4分钟。

步骤⑤

待焖泡时间到，将步骤4隔着滤茶器倒入杯中。

步骤⑥

在步骤5中加入粉状奶精及白砂糖调味即可。



红茶和其他茶的焖泡时间是不一样的，红茶需要焖泡的时间较长，而其他茶的则较短。所以这里的茉香绿茶焖泡只要4分钟即可。

无糖冰奶茶~茶叶泡法

器具

茶壶 2个
滤茶器 1个
搅拌棒 (或汤匙) ... 1支
杯子 1个

材料

水 250ml
冰块 约11块
茉香绿茶茶叶 4克
奶水 150ml



做法

- 1 取锅,将水煮至沸腾后,将1颗冰块丢入水壶中降温。再将降温好的热水倒入放好茶叶的茶壶中焖4分钟。
- 2 把剩余的冰块倒入另一个茶壶中。
- 3 将完成的步骤1以滤茶器过滤,倒入步骤2中。
- 4 把奶水倒入步骤3中即可。



- ★ 这道配方和做法适用于红茶以外的任何一种茶叶。如果想要用茶包泡绿茶,可以用2包绿茶茶包代替4克茶叶。
- ★ 食用前,可依个人偏好添加糖类。因为泡的是无糖冰奶茶,奶茶已经是冰透的,所以不建议添加粉状的糖。如:砂糖或二砂糖等需要拌溶的糖就不适合,建议可添加果糖或蜂蜜等的液态糖。

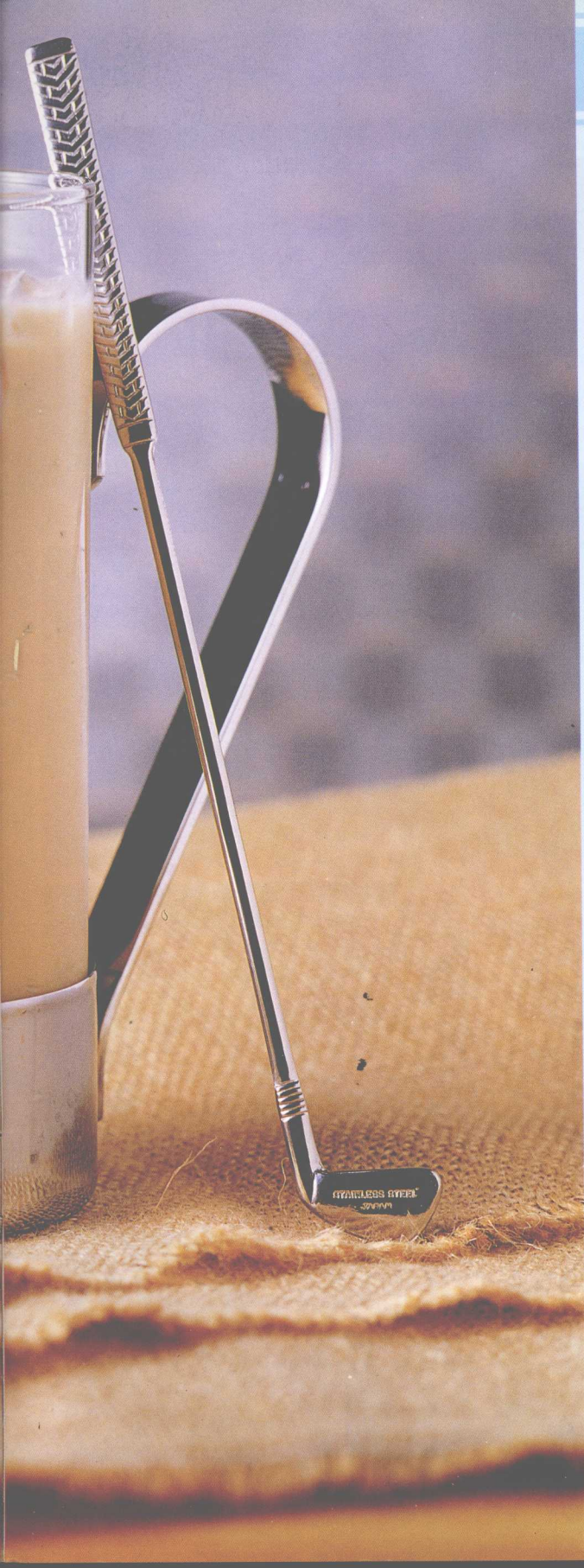


冰奶茶



其他冰奶茶的冷却方式

如果是用冰箱冷冻库冷却的话,一杯刚泡好的热奶茶放入冷冻库5分钟就可以有凉凉的口感;如果想要喝冰冷的口感,则冷冻约10分钟即可;记得要注意时间,以免奶茶变成冰块。如果时间比较充裕,则运用冰箱的保鲜层冷却即可。一杯刚泡好的热奶茶,冷藏约20分钟即可有凉凉的口感,冷藏约30分钟即为冰冷的口感。



冰奶茶~茶包泡法

器具

茶杯 1个
搅拌棒（或汤匙）... 1支

材料

水 500ml
红茶茶包 2个（约4克）
液态奶精 30ml
冰糖 20克



步骤①

取锅，将水煮至沸腾后，立即倒入准备好的杯中。然后将茶包缓缓从杯缘放入。



步骤②

将杯盖盖上，焖5分钟，待焖泡时间到先取出茶包，再加入液态奶精和冰糖调味即可。



步骤③

放置于室温，待其自然冷却即可放入冰箱。



★ 放在室温中冷却的奶茶，不能超过6小时。

★ 如果想要运用红茶茶叶泡奶茶，则和绿茶的换算方式相同，即2包红茶茶包等于4克红茶茶叶，而冲泡时间和红茶茶包同样是5分钟。



2个小时学会， 摇出最HOT 的奶茶

虽说以冰红茶直接加入乳制品和糖类搅拌调味也不失为一种喝冰奶茶的方式，但还是以喝“摇”出来的奶茶才是最正宗的喝法。早期的泡沫奶茶都是用雪克杯手摇，这些年来珍珠奶茶连锁店林立，机器才正式取代了雪克杯手摇的技术。既然是在自家制作冰奶茶，我们当然不可能准备一台摇泡沫红茶的机器，而雪克杯就是绝对少不了的灵魂。不要以为用雪克杯摇泡沫奶茶是一件很复杂难懂的技术，其实只要了解几个关键步骤，充分练习，不出两个小时，你就会是个雪克高手喔！



怎么操作雪克杯

在实际运用雪克杯前，必须先了解雪克杯的基本操作方法。首先记得先将雪克杯拆解，雪克杯共分成三个部分：最上面的上杯盖、中间的过滤盖，还有雪克杯的杯身。将三部分拆开后开始依照步骤进行：



步骤

- 1 先将饮料、调味料和冰块倒入杯中。
- 2 组合过滤盖和杯身。
- 3 盖上上杯盖。
- 4 确认整体是否组合完成。



这几个步骤看似琐碎，似乎不值一提，但是它的关键就在盖盖子的顺序，如果没有依照这个盖盖子的步骤，例

如你是先将上杯盖和过滤盖组合起来，然后才一起盖在雪克杯上的话，杯内将因灌入太多空气，而在摇雪克杯时导致杯身分离，饮料外溢，那你的制作现场可就一发不可收拾啦！



摇雪克杯的分解动作

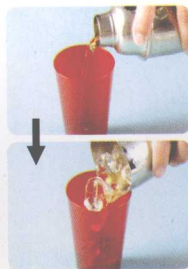
步骤

- 1 右手握紧瓶盖部分，左手握紧杯身部分，持稳，并确认杯身是否密合。
- 2 将雪克杯上举至胸前，此时为右手在下，左手在上，杯身维持45度角。
- 3 持雪克杯做圆形，循环式的转动。
- 4 摇约10到15圈即可。



必学关键动作

- ★ 饮料是否摇制完成，并不能以时间或摇动的次数为标准，最明确的标准是摇到整个雪克杯起雾，此时就可以确定饮料已经充分冰透，且搅拌均匀。



- ★ 在饮料摇制完成要倒出饮料时，建议先打开上杯盖，倒出饮料，然后再打开过滤盖，取出冰块。如果是直接打开过滤盖倒饮料的话，就必须尽量把动作放慢，因为饮料和冰块同时倒出，容易喷溅得到处都是，需要特别小心。

奶茶Q&A

Q 泡沫奶茶很好喝，但是一定要用雪克杯才能摇出那样的好味道吗？有没有其他的替代工具呢？

A 其实只要能找到合适的密闭容器，即使是一般的密封杯也可以，这些容器都可以在生活用品店找到。采用一般密封杯时，要注意内容物装约八分满即可，这样杯中才会有充分的空气，摇出来的奶茶才会好喝。

Q 珍珠奶茶连锁店都好神奇喔，为什么他们的奶茶都有一种特殊的风味呢？

A 每一家珍珠奶茶连锁店所运用的茶包都有自己的独门配方，以吸引顾客，有的连锁店卖的红茶带有咖啡的香味，是因为在配方中添加了决明子；还有些则是添加麦茶……这都是店家在建立特色的一种方式。

Q 奶茶有保存期限吗？有时候一次泡了太多奶茶喝不完，又觉得好可惜，不想倒掉，但又不知道到底可以保存多久？

A 如果一次泡了太多奶茶，在室温中可以放置6小时。想要保存久一点的话，可以密封后放到冰箱冷藏。至于保存期限，则视添加的乳制品而定。如果奶茶中添加的是鲜奶，可以放到鲜奶的保存期限为止；如果添加的是其他乳品，保存期限则是3天。喝冷藏奶茶要注意，从冰箱取出后，应稍加搅拌再喝，因为奶茶在冰箱搁置后，其中的乳制品会沉淀在杯底，搅拌后可恢复奶茶的香浓味道。

了解了奶茶的茶叶、水温、乳制品、糖、基本工具，以及基本泡法之后，相信各位现在已经建立了完整的基底奶茶观念，不过对奶茶迷来说，其实还有许多对奶茶的深层疑惑，大家对奶茶的疑惑不出以下几点，相信在了解了以下几点之后，对奶茶的疑惑应该就可以一扫而空啦！

Q 奶茶好喝，但是喝起来也很容易腻，这是为什么呢？

A 奶茶中添加的是乳制品和糖，因此喝起来比较容易饱足，也容易腻。如果对热量问题比较介意的话，不妨以液态奶精和鲜奶取代其他乳品，尤其鲜奶的热量属于乳品中热量最低的，喝起来较清爽，相对的所需添加的糖分量也会比较少，却可以达到和添加其他奶类和糖类相同的口感。鲜奶的价格虽较其他乳品高，不过既然是在家中自己享用，不妨多花一点成本，泡杯鲜奶奶茶吧！

