



红茶

精选 101 款

基本的冲泡方法和
别致的花式茶DIY

Arrangement Tea



一本教您100%
地享受红茶
的宝典

(日) 卓越创造
工作室出版社 著
乐 馨 译

辽宁科学技术出版社
LIAONING SCIENCE AND TECHNOLOGY PUBLISHING HOUSE

TITLE: [おいしい紅茶のレシピ101]

BY: [Studio Tac Creative]

Copyright © Studio Tac Creative

Original Japanese language edition published by Studio Tac Creative Co.,Ltd.

All rights reserved. No part of this book may be reproduced in any form without the written permission of the publisher.

Chinese translation rights arranged with Studio Tac Creative Co.,Ltd.

Tokyo through Nippon Shuppan Hanbai Inc.

© 2009, 简体中文版权归辽宁科学技术出版社所有。

本书由日本卓越创造工作室出版社授权辽宁科学技术出版社在中国范围独家出版简体中文版本。著作权合同登记号: 06-2008第312号。

版权所有·翻印必究

图书在版编目(CIP)数据

红茶精选101款 / (日)卓越创造工作室出版社著; 乐馨译. — 沈阳: 辽宁科学技术出版社, 2009.9

ISBN 978-7-5381-5806-9

I. 红… II. ①卓…②乐… III. 红茶—基本知识 IV. TS272.5

中国版本图书馆CIP数据核字(2009)第113954号



策划制作: 北京书锦缘咨询有限公司 (www.booklink.com.cn)

总策划: 陈庆

策划: 蒙明炬

装帧设计: 郭宁

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: 北京地大彩印厂

经销者: 各地新华书店

幅面尺寸: 170mm × 235mm

印张: 12

字数: 55千字

出版时间: 2009年9月第1版

印刷时间: 2009年9月第1次印刷

责任编辑: 谨严

责任校对: 李静

书号: ISBN 978-7-5381-5806-9

定价: 39.80元

联系电话: 024-23284360

邮购热线: 024-23284502

E-mail: lnkjc@126.com

http://www.lnkj.com.cn

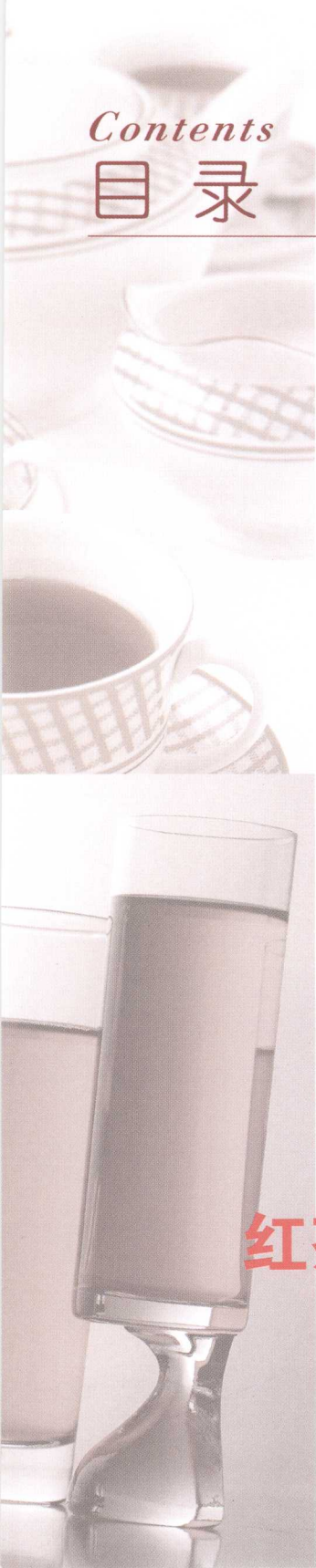
本书网址: www.lnkj.cn/uri.sh/5806

红茶
精选 *Arrangement Tea* 101 款
基本的冲泡方法和别致的花式茶DIY

(日) 卓越创造工作室出版社 著
乐 馨 译

辽宁科学技术出版社

· 沈阳 ·



Contents

目录

前言

红茶的基础知识

- 6 世界各地的红茶
- 15 茶的种类
- 16 根据茶叶叶片大小分类
- 17 根据茶叶形状分类
- 18 关于CTC制法
- 19 茶叶的保存方法
- 20 红茶茶具
- 24 如何使红茶更美味
- 26 红茶用语解说

美味红茶的冲泡方法

- 34 红茶
- 36 皇家奶茶
- 37 用热开水制作冰茶
- 38 用凉开水制作冰茶
- 38 茶包也美味

红茶配方101款

- 40 配方解读方法

红茶

Arrangement Tea

精选 101 款

基本的冲泡方法和别致的花式茶DIY

热饮 Arrangement HOT TEA

- | | | |
|----------------|------------|-----------------|
| 43 果园红茶 | 73 芝麻奶茶 | 99 苏格兰山露红茶 |
| 44 夏里玛红茶 | 75 法式奶茶 | 101 爱尔兰奶茶 |
| 45 柠檬红茶 | 77 罗马诺茶 | 102 玛夏拉茶与意大利苦杏酒 |
| 47 樱花茶 | 78 坚果奶茶 | 103 罗马尼亚奶茶 |
| 49 鲜苹果茶 | 79 永久红茶 | 105 黄春菊红茶 |
| 51 鲜果红茶 | 80 印度情人茶 | 107 生姜蜂蜜茶 |
| 53 草莓奶茶 | 81 巧克力印度茶 | 109 滑雪球红茶 |
| 55 甜瓜奶茶 | 82 牛奶抹茶 | 111 清凉柠檬茶 |
| 57 苹果肉桂茶 | 83 皇家奶茶 | 112 玫瑰花瓣茶 |
| 59 香辛下午茶 | 85 甜香蕉茶 | 113 锡兰茶与葡萄酒 |
| 61 红葡萄酒茶 | 87 椰汁奶茶 | 114 阿萨姆茶与椰子朗姆酒 |
| 63 夏尔巴茶 | 89 肉桂奶茶 | 115 红梅酒茶 |
| 64 草莓酒茶 | 90 欧式香辛奶油茶 | 116 皇家经典 |
| 65 草莓宾治茶 | 91 生姜印度茶 | 117 正山小种与祖布卡伏特加 |
| 66 丁香奶茶 | 92 印度红茶 | 119 朗姆酒红茶 |
| 67 亚麻布茶 (鲜乳蜜茶) | 93 卡布奇诺红茶 | 120 大吉岭红茶与苹果白兰地 |
| 69 椰子奶茶 | 95 娘惹茶 | 121 红茶与法国白兰地 |
| 70 生姜奶茶 | 97 奶昔茶 | 122 俄罗斯红茶 |
| 71 蒙古奶茶 | 98 巧克力奶茶 | |

冰茶 Arrangement ICE TEA

- | | | |
|------------|-------------|--------------|
| 124 甜瓜冰茶 | 149 冰橙肉桂茶 | 171 皇家冰激凌红茶 |
| 125 冰橙茶 | 151 珠峰茶 | 173 酸奶昔印度茶 |
| 127 加拿大落日茶 | 153 葡萄柚冰凉茶 | 174 冰镇皇家奶茶 |
| 129 分层茶 | 154 冰红茶 | 175 香橙冰激凌红茶 |
| 131 茶宾治 | 155 皇家孟加拉虎茶 | 177 热带冰激凌茶 |
| 133 红茶三重奏 | 157 水果清凉茶 | 179 维也纳肉桂冰茶 |
| 134 冰镇菠萝茶 | 159 热带冰红茶 | 181 维也纳朗姆冰茶 |
| 135 菠萝茶宾治 | 161 冰草莓茶 | 183 冰镇薄荷茶 |
| 137 菠萝汽水茶 | 162 中国茶鸡尾酒 | 185 玫瑰籽红酒茶 |
| 139 芒果汽水茶 | 163 鲜桃利口茶 | 186 冰镇梅酒茶 |
| 141 柚子冰茶 | 165 霍尼红茶 | 187 汽水红茶 |
| 143 酸橙冰茶 | 167 菠萝杯红茶 | 188 红茶蛋诺酒 |
| 144 草莓奶茶 | 168 冰镇印度茶 | 189 胡格利河的宿醉者 |
| 145 冰镇香蕉奶茶 | 169 冰镇亚麻布茶 | 190 高地酸酒茶 |
| 147 冰桃奶茶 | 170 冰镇椰汁奶茶 | 191 喜马拉雅的高度 |

Introduction

前言

柔和的阳光洒满了整间屋子，坐在椅子上悠闲地品味红茶……没有比这更美妙的时光了。

本书收集了美味红茶的基本冲泡方法以及许多别致的花式茶配方，带您享受更加温馨的品茶时光。有些配方是搭配应时的水果和香料，而有些则使用香味浓郁的酒类，无论哪一款都极具吸引力。下面就请您从这个五光十色的百宝箱中选出最贴心的一款，开始您的品茶时光吧！



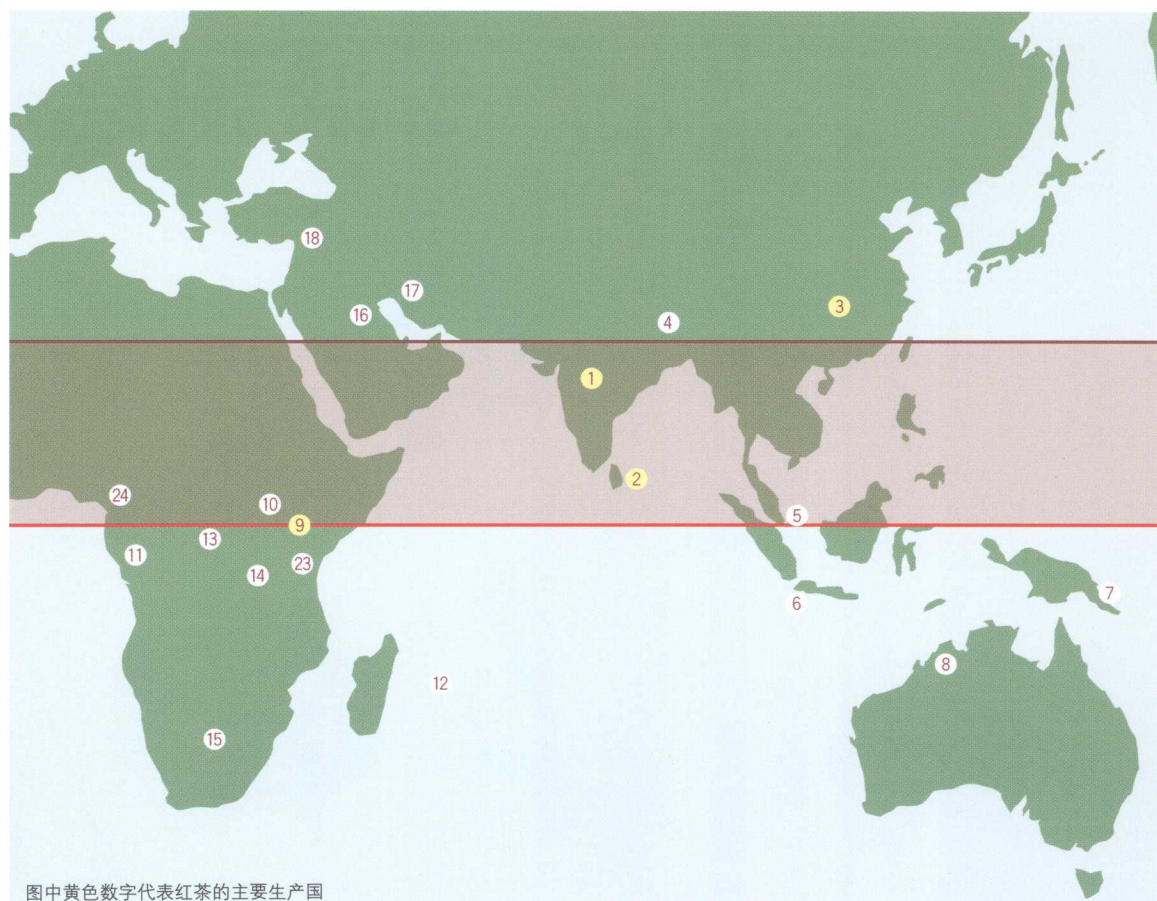
Basic Knowledge of Tea

红茶的基础知识



您也许产生过这样的疑问：到底红茶产自何方呢？形态不同的红茶味道是否各异呢？美味的红茶不仅滋润了我们的生活，也为生活增添了张力。同时，冲泡美味的红茶还是有些讲究的。为了拥有更加美妙的品茶时光，就让我们走进红茶的世界去看一看吧！

世界各地的红茶

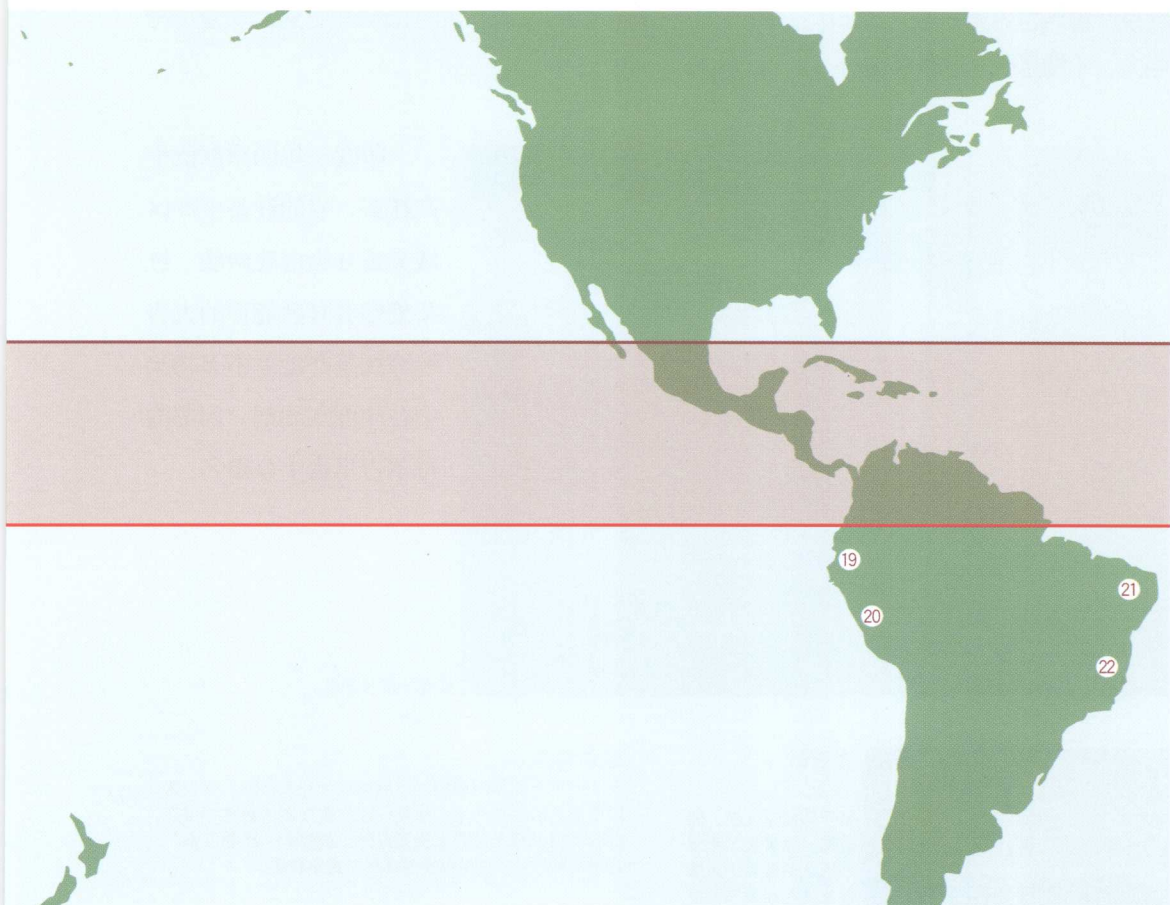


红茶产量占世界茶叶产量的一半以上

世界上有超过30个国家生产红茶。北回归线与赤道之间的区域被称为“茶带”，因为茶叶的主要生产国都集中在这片区域。大部分茶叶生产国都具有气候高温潮湿、土壤呈酸性且排水性好的特点。

而且，那些海拔较高、昼夜温差大的地区能够生产出特别优质的茶叶。不过，像英国和日本这样的红茶消费大国却几乎不生产红茶。

北回归线与赤道之间的热带区域被称为“茶带”，盛产红茶。那么我们平时饮用的红茶都产自哪儿呢？让我们来看一看吧。

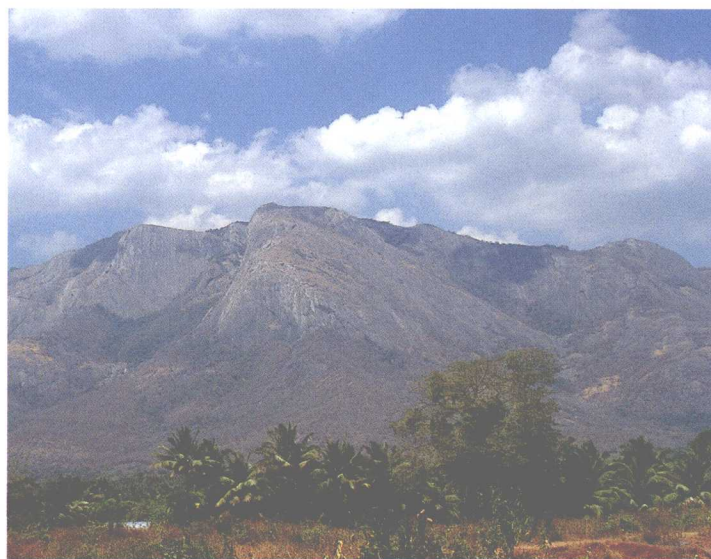


- ① 印度
- ② 斯里兰卡
- ③ 中国
- ④ 尼泊尔
- ⑤ 马来西亚
- ⑥ 印度尼西亚
- ⑦ 巴布亚新几内亚
- ⑧ 澳大利亚

- ⑨ 肯尼亚
- ⑩ 乌干达
- ⑪ 卢旺达
- ⑫ 毛里求斯
- ⑬ 刚果共和国
- ⑭ 津巴布韦
- ⑮ 南非
- ⑯ 伊拉克

- ⑰ 伊朗
- ⑱ 土耳其
- ⑲ 厄瓜多尔
- ⑳ 秘鲁
- ㉑ 巴西
- ㉒ 阿根廷
- ㉓ 莫桑比克
- ㉔ 喀麦隆

红茶产量居世界第一位（2005年12月），出口量居世界第四位，而且国内的红茶消费量也相当大，不愧是一个红茶大国。



印度·尼尔吉里

印度一年四季都能生产红茶，它的红茶生产区域大致分为南北两块。红茶爱好者耳熟能详的大吉岭等红茶产地差不多都集中在印度东北部，南部的尼尔吉里也十分出名。



大吉岭

Darjeeling

位于印度东北部，海拔高，温差大。那里产的红茶成色、风味以及汤色因季节而发生变化。近年来初摘春茶十分流行。

尼尔吉里 Nilgiri

仅次于大吉岭和阿萨姆的印度第三大红茶产地。它也是南印度最大的红茶产地，因其许多产茶区域的海拔都很高，故生产的红茶在世界上受到好评，被称为“飘香红茶”。几乎所有的可口红茶都能够在尼尔吉里种植。

坎古拉 Kangura

印度西北部喜马拉雅山脉的山脚下有一片广阔的红茶和绿茶产地，那就是坎古拉。20世纪初的大地震曾经使其荒废一时，而近年来因其高品质的红茶受到好评，这里又得以复苏。



阿萨姆 Assam

阿萨姆州位于印度东部广阔的平原上。这里栽种的茶叶品种是土生土长的阿萨姆种。其叶大，为中国种茶叶的2倍左右。

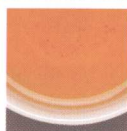
锡金 Sikkim

锡金是大吉岭北部的一块圣地，具有悠久的历史。那儿种植的茶几乎不使用农药和化肥，因此产量虽少，但品质极佳。锡金的气候与大吉岭相似，温差大。

杜阿滋 Doars

位于大吉岭与阿萨姆之间的平原。所产红茶一般使用CTC制法制成茶包。该地也出产少量个性鲜明的传统茶叶。

大吉岭

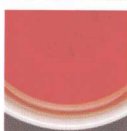


DARJEELING, BPS

大吉岭茶

传统茶叶。青涩的特征在BPS与生俱来的浓郁风味中表现得淋漓尽致。

阿萨姆



DIKSAM, FTGFOP1

迪克山·全叶

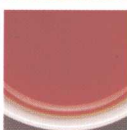
标准的阿萨姆茶。香味浓郁、醇厚，涩味较淡。



DIKSAM, TGFOP

迪克山·碎叶

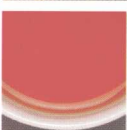
在阿萨姆茶中其芳香显得格外甘甜。可用牛奶缓和其强烈的冲劲。



DIKSAM, BPS (CTC)

迪克山, BPS (CTC)

使用CTC制法制成的红茶。味道浓烈是该制法的特征。适合冲泡奶茶。



SILONIBARI, BPS (CTC)

希依倍利

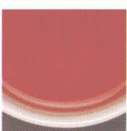
使用CTC制法制成的红茶。香味甘甜，滋味醇厚。适合冲泡奶茶，特别是印度奶茶。



TARAJAN, BPS (CTC)

塔拉江

滋味浓醇强烈，最适合与香料、牛奶、砂糖混合制成印度风味的马萨拉茶。



HAPJAN PURBAT, BPS (CTC)

哈布江巴尔巴特

细碎的CTC茶叶。具有成熟果实浓烈的香甜味，十分适合冲泡奶茶。

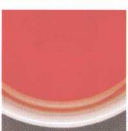


HARMUTTY, TGFOP

哈尔木提茶

新鲜鸭梨的香味中隐约带着阿萨姆的甘甜和涩味。滋味均衡，十分可口。

尼尔吉里



NILGIRI, BOP

尼尔吉里

南印度尼尔吉里红茶的混合。其温和的口感以及饮后弥漫开来的微涩成为其一大亮点。

SRI LANKA

斯里兰卡 (锡兰)

红茶的产量居世界第二位(2005年12月)。这个位于印度东南方向的茶岛被喻为“印度洋的珍珠”。



根据海拔，茶叶产地大致可以分为低地(610m以下)、中地(610m~1220m)和高地(1220m以上)。各地的最佳采茶期则因山脉走向和茶园的地形而异。

斯里兰卡·汀普拉

汀普拉 *Dimbula*

风景秀丽的中高地产茶区。最佳采茶期是2~3月，香味甘甜，余味有清凉感。

努沃勒埃利耶 *Nuwara Eliya*

海拔最高的高地产茶区，主要种植中国种和无性系茶树。1~3月(有些是8月)的优质茶散发着醇香，余韵清雅。

乌巴 *Uva*

乌巴茶被列为世界三大红茶之一。乌巴茶茶香浓郁清爽，品质上乘。由于乌巴位于中央山脉的东侧，故8~10月为收获乌巴茶的最佳时期。

康提 *kandy*

在被评为世界遗产的古都坎地周围，有一片典型的中地产茶区，它是锡兰历史上最为悠久的茶叶产地。其清透的风味特别适合冲泡冰茶。

卢哈纳 *Ruhuna*

斯里兰卡南部中低地产茶区的总称。其独特的风味与牛奶和砂糖十分相配。

拉特纳普勒 *Ratnapura*

位于汀普拉南边的拉特纳普勒是一个因出产宝石而闻名的中地产茶区，它与卢哈纳一样都是典型的中低地产茶区。这种茶具有水果式的甘甜味道。

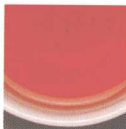
汀普拉



KENIL WORTH, BOP1

肯尼罗斯

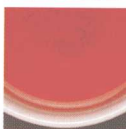
滋味可口，人见人爱。水果清香是它的亮点。



BOGAWANA, BOP

波加娃娜

因其为红碎茶，故味虽浓但涩味较淡。与牛奶搭配甚佳。



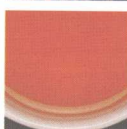
努沃勒埃利耶



LOVER'S LEAP, PEKOE

情人的跳跃

汤色清透，滋味与大吉岭相似，但其涩味更淡，香味更浓。



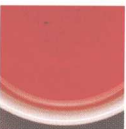
乌巴



UVA HIGHLANDS, BOP

乌巴高地

乌巴地区最有名的红茶。具备乌巴特有的强烈涩味与“擦劳灭印度神油”似的醇香。



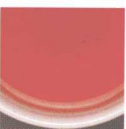
康提



MONTE CRISTO, FBOP

基督山

它散发的花香令人心情愉悦。而且香味醇厚，即使加入牛奶也依然浓香不减。



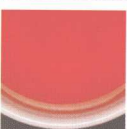
拉特纳普勒



PETTIAGALLA, OPI

培缇尔加勒

摘取时叶片中多为橙黄白毫，故可口、无苦味。



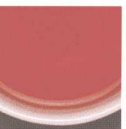
卢哈纳



POTHOTUWA, FBOPF

珀特兹瓦

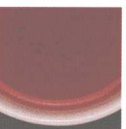
恰到好处的甜味和清爽度，富有张力的涩味。加入牛奶后涩味更加奇妙。



MEEGAHATENNA, BPS (TCT)

玛哈佳斯多

其冲泡的奶茶浓香醇厚，回味清爽略带香味。



小知识 Column

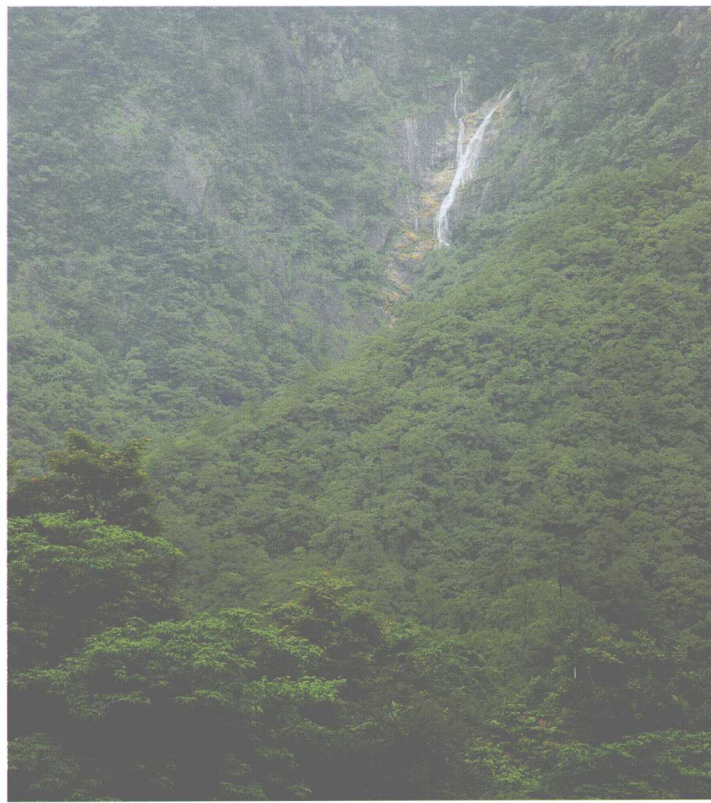
因海拔高度而独具特色的斯里兰卡产茶地

斯里兰卡中间的山地将这个岛国分为东西两部分。斯里兰卡主要的中高地产茶区都集中在这个山岳地带。岛屿的南部是辽阔的卢哈纳低地产茶区。

CHINA

中国

中国是茶叶的发源地。这里盛产红茶、花茶（调味茶的前身）、绿茶等各种茶叶。



中国不仅盛产红茶，绿茶的产量也十分可观。包括绿茶在内的产茶区有2/3都集中在长江流域。不过除此之外，安徽省、福建省、云南省也都是有名的红茶产地，并用独特的制茶工艺制造出香味别致的红茶。

安徽省·祁门

安徽省 *Anhui*

安徽的祁门茶与大吉岭茶、斯里兰卡（锡兰）的乌巴茶并称为世界三大红茶，被用于英国女王的生日宴会。其兰花般的香味受到欧洲人的热烈欢迎。

福建省 *Fujian*

说到福建省，最有名的是它的乌龙茶。福建红茶最早来自武夷山，是将绿茶改良之后制成的。

云南省 *Yunnan*

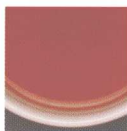
云南省不仅生产红茶，而且生产普洱茶。亚热带气候孕育出的肥沃土壤使云南红茶带有成熟果实的丰润甜香。

安徽省



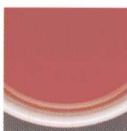
祁门毫芽

使用柔软的新芽精制而成，是祁门红茶的极品。香气甘甜，滋味清爽醇厚。



祁门红茶 特级

使用传统技术精制而成。是中国人引以为豪的世界三大红茶之一。



祁门红茶 一级

祁门县特产的红茶。涩味较淡，适合进餐或吃点心时饮用。推荐每天饮用。



红牡丹

将祁门红茶手工拢成一束的工艺茶。香气甘甜，滋味馥郁可口。



福建省



正山小种

产于武夷山山麓的星村，用松叶熏制而成。独特的熏香足以俘虏欧洲人的心。

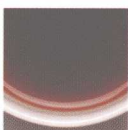


云南省



勐海普洱

来自茶树的发源地之一——云南省勐海周边的黑茶。其香味独特，无涩味，且回味甘甜。



小知识 Column

“茶”在中国诞生，在世界推广，各国形成了自己独特的茶文化

喝茶的习惯最早出现在中国。茶树的源头经各方争论依然无法断定，但许多人都说中药的始祖神农氏于公元前2700年饮用了第一杯茶。在后来的漫长岁月中，中国的先人们不断栽培茶树，生产出各种各样的茶叶。于是，绿茶、红茶、花茶、乌龙茶、普洱茶等在上世界上流传开来。

在中国，饮茶习惯在唐代得以普及，后来逐渐变化出各式各样的饮用方法，产生出各种花样。随着中国与世界各国贸易交流的开展，茶叶逐渐流传到了国外。各国人民将饮茶与自己的文化习俗相融合，形成了各具特色的茶文化。

KENYA

肯尼亚

红茶的产量居世界第三位（2005年12月）。在地平线无限延展的广阔平原上广泛分布着一望无际的茶园。



肯尼亚·凯利乔

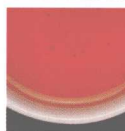
肯尼亚



KAPRORET, GFOP

卡布洛雷特

种植在当地一个名叫“无花果”的山间茶园中。具有迷迭香般的香辛风味。



以CTC制法为核心出产红茶的肯尼亚是非洲的代表性产茶地。此外，在南非那广阔、肥沃的土地上也生产有红茶。

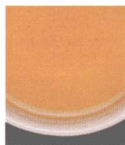
新颖的混合茶叶 配方

红茶通常由20种以上的成品茶混合而成，这里介绍其中两种新奇的配方。春季为初摘茶，夏季为次摘茶，两种都有独特的香气和风味。



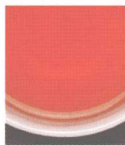
DARJEELING
THE FIRST FLUSH
大吉岭 初摘茶

将大吉岭的春季初摘茶混合。散发出幼叶般新鲜的香气，清爽中带着鲜明的涩味。



DARJEELING
THE SECOND FLUSH
大吉岭 次摘茶

大吉岭的夏季次摘茶被称为“红茶中的香檳”。这里单独混合大吉岭的次摘茶。其果香浓郁，入口清爽。



茶的种类

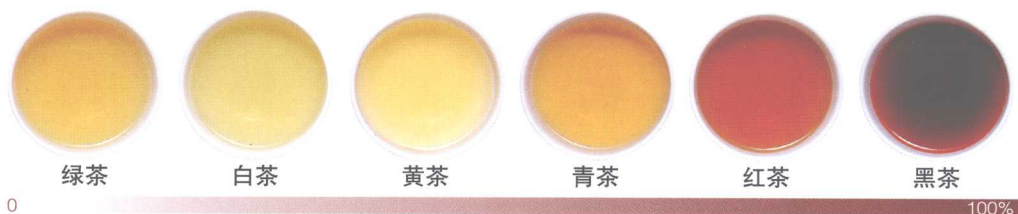
红茶遍布世界各国，特别是位于热带地区的国家。红茶到底是什么呢？下面就让我们来认识一下平时有意无意总会接触到的红茶吧！

绿茶、红茶来自同样的茶叶

不管是哪种茶，其原料都来源于同一个东西，那就是茶树。茶树为椿科植物，依各国的气候、土壤、地形栽培。茶树大致分为中国种和阿萨姆种，日本的茶树属于中国种。



根据茶叶的发酵度不同分为



绿茶	将采摘下来的茶叶加热或蒸菁，防止其发酵。属无发酵茶，发酵度为0%。
白茶	任采摘下来的茶叶自然发酵，然后用热风干燥。属弱发酵茶，发酵度为10%~20%。
黄茶	加热防止其发酵，泌出茶汁后用独特的“焖黄”法使其略微发酵。属弱后发酵茶，发酵度为20%~30%。
青茶	青茶即乌龙茶，刚制造出来的茶叶颜色发青。属半发酵茶，发酵度为30%~80%。
红茶	待采摘下来的茶叶萎凋后进行揉捻，使其发酵，其风味保持的时间较长。属完全发酵茶，发酵度为80%~100%。
黑茶	将发酵的茶叶堆积起来使其长时间充分发酵。属后发酵茶，发酵度为100%。

既然它们的原料相同，为什么要把它们分开来叫呢？请看看上图中不同茶水的颜色吧。根据发酵度的不同，其颜色由淡黄一直发展至深橘色。也就是说，制造工艺的不同使得它们的发酵度不同，由此将它们区分开来。