

茶

雞尾酒

4種風情

今年夏天，茶飲料進入空前的戰國時代，各種紅茶、綠茶、烏龍茶…的罐裝飲料，搶攻三家電視台的廣告時間，拼得火藥味十足！

茶的魅力在於它的面貌可以多變，除了品茗、入菜，茶還可調酒，這一溫一烈之間的調合，就是我們要推介給您的新口味——茶雞尾酒。調製方法非常簡易，希望您能如法泡製，並與親朋好友共賞。

提供／台灣省茶業改良場

田園食譜

材料介紹

1. 茶葉種類

可任選綠茶、包種茶、白毫烏龍茶（椶風茶）及紅茶等。

2. 酒類

國產白蘭地、蘭姆酒、琴酒、荔枝酒、葡萄酒、烏梅酒、玫瑰紅酒等。

3. 甜味料

果糖、砂糖、蜂蜜等。

4. 果汁

柳橙汁、鳳梨汁、百香果汁、蘋果汁、葡萄汁、葡萄柚汁、水蜜桃汁等。

調配方法

1. 茶湯製備：

(1) 半球型包種茶或椶風茶秤5克加沸水150cc浸泡5分鐘，濾出備用。

(2) 綠茶秤5克加70~80℃熱水150cc浸泡5分鐘，濾出備用。

(3) 紅茶秤3克加沸水150cc浸泡5分鐘，濾出備用。

2. 調配方法：

茶雞尾酒之調製方法與一般調配雞尾酒方法相同，雞尾酒的調配方法中，最基本的三種調製方法為：搖晃、攪拌及用果汁機打。以下作簡要介紹如下：

用搖晃器調茶雞尾酒技巧

① 先將搖晃器洗淨擦乾，用冰鉗子將冰塊夾入搖晃器內至八分滿。

② 依序將糖（果糖8~10cc或砂糖8~10g）、茶湯、酒及各種材料依正確量順序倒入搖晃器內。

③ 將搖晃器雙層複蓋蓋緊，以右手大姆指壓住頂蓋，無名指與小指叉開夾住搖晃器，中指與食指壓住搖晃器，左手大姆指壓住濾蓋，中指與無名指抵住搖晃器底部。

移至胸前，保持水平，前後有韻律如活塞似的搖動，當搖晃器開始變冷滲出水珠時，即可停止，一般約搖晃20~30次左右。

④ 打開頂蓋，先倒出茶雞尾酒，（再抽起上層，倒出冰塊與泡沫）。

攪拌調製法

簡單調配茶雞尾酒方法，可利用500ml容量的調酒杯及長柄匙和冰塊即可調成。將所有材料倒入杯中，用左手扶住杯底，長柄匙螺旋部位夾在右手中指與無名指之間，大姆指與食指夾住上面，沿一定方向攪拌至手感到冰冷即可倒入雞尾酒杯中飲用。

用果汁機攪拌機調製

準備大型酒會或用新鮮水果調製時，才使用此一方法。將所有材料倒入，接着放入冰塊與酒，蓋好蓋子，啟動開關，使所有材料充分混合後即可。

綠茶+琴酒

綠茶茶湯

薄荷香蜜

琴酒

檸檬汁

蜂蜜（糖）

、冰塊適量

90cc

5cc

10cc

3cc



調製時注意事項

1. 調製茶雞尾酒時，冰塊遇溫熱茶湯後易溶化，使茶湯濃度變淡，故茶湯製備時，應適度提高包種茶、椶風茶、綠茶之沖泡濃度至3%左右，紅茶2%（即茶量為水量的2~3%）。
2. 調製茶雞尾酒前，所有酒類可先行調妥備用。飲用前，依序將糖、茶湯、酒及果汁依正確量倒入調酒器內，將所有材料快速冷卻混合。
3. 熱紅茶、椶風茶湯緩慢冷卻時，易呈現白色混濁狀，有如加入奶油一般，這是茶單寧凝聚引起的，此為乳化現象。調製時有二種處理方法，可防止此種現象之發生，一是先將糖漿倒入裝冰塊之調酒器中，再加入溫熱茶湯；或茶湯白濁時先撈出冰塊，再加熱使白濁現象消失後，加糖後再重新加入冰塊調製茶雞尾酒，均可使湯色澄清。
4. 調製茶雞尾酒適度加入檸檬等酸性調味料，可使湯色清澈，風味較佳；若加入蘇打水，湯液趨鹼性後，湯色易變為暗褐色，風味變劣。
5. 蘭姆酒與紅茶、荔枝酒與白毫烏龍茶、白蘭地與包種茶、琴酒與綠茶頗為相融，更能洋溢出芳醇的茶香。
6. 茶雞尾酒久置易起氧化，同時溫度上升會改變風味，應於短期間內現泡現飲風味才佳。



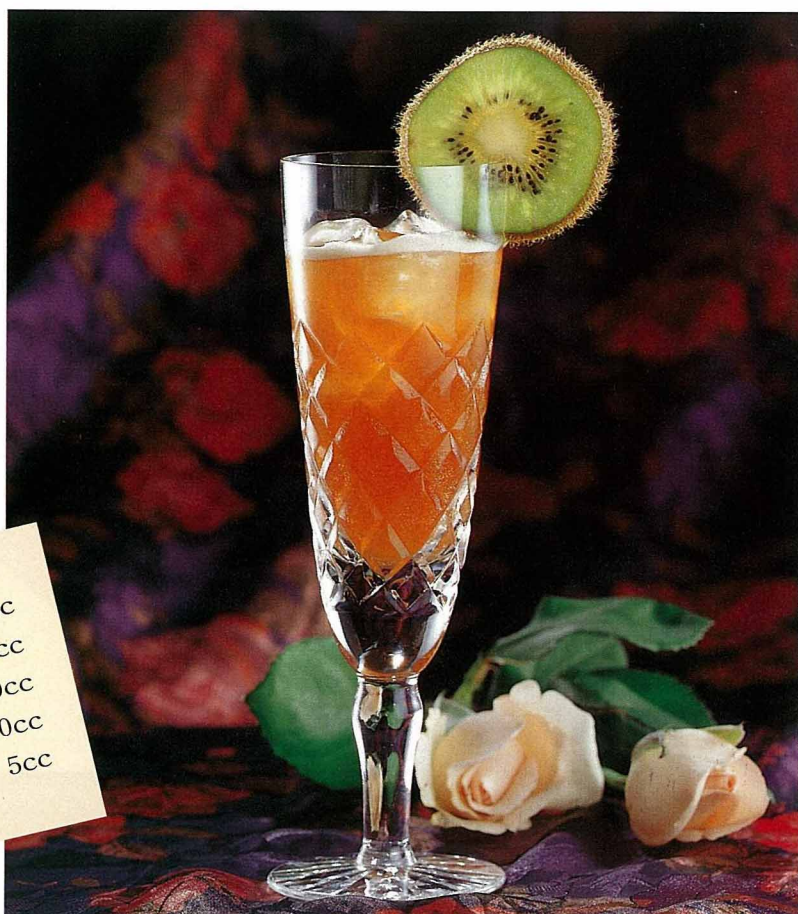
椶風茶+荔枝酒

椶風茶茶湯	90cc
荔枝酒	10cc
玫瑰紅酒	20cc
檸檬汁	20cc
糖、冰塊適量	



紅茶+蘭姆酒

紅茶茶湯	50cc
蘭姆酒	30cc
葡萄汁	20cc
柳橙汁	20cc
檸檬汁	5cc
糖、冰塊適量	



包種茶+白蘭地

包種茶茶湯	90cc
白蘭地	15cc
白葡萄酒	20cc
柳橙汁	30cc
糖、冰塊適量	

