

秀色香醇

茶雞尾酒

■文／阮逸明、林金池
攝影／賴正南

酒，一直受到人類的謳歌禮讚，對她的鍾愛可謂中外同心；中國古賢頌為「天之美祿」，而西哲尊其為「天之大恩」，而共譽之為「玉液瓊漿」。茶原產於中國，中華民族是最早懂得茶飲的民族，茶文化源遠流長，茶與酒在國人生活文化中的地位並駕而馳，古有「寒夜客來茶當酒」，今人常「以茶代酒」敬賓客，可見茶與酒在人們心中代表著真誠、溫馨、崇敬及友誼。茶與酒使人類的生活更顯得多姿多彩，也潤滑了人際溝通。茶屬溫和飲料，酒是刺激性飲料，茶與酒雖有不同的屬性，各具陰柔及陽剛之美，將茶之柔美甘滑綴以酒之陽剛，此類新型飲料就是本場新近研發的茶雞尾酒。

茶雞尾酒的調製非常簡易，是以茶湯調以酒類、果汁及甜味料而成，茲將其調製材料及方法說明如后：

一、茶雞尾酒材料

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。

二、茶雞尾酒調配方法

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°C 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：

(1) 用搖晃器調茶雞尾酒技巧：

- ① 先將搖晃器洗淨擦乾，用冰鉗子將冰塊挾入搖晃器內至八分滿。
- ② 依序將糖、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，以右手大姆指壓住蓋子，無名指與小指叉開夾住搖晃器，中指與食指壓住搖晃器，左手大姆指壓住濾器下面地方，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）。

(2) 攪拌調製法：

簡單調配茶雞尾酒方法，可利用 500ml 容量的調酒杯及一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。

(3) 用果汁攪拌機調製：

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



搖晃器正確使用法 ▶

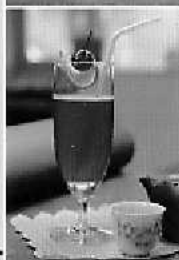
三、各種茶雞尾酒配方

(一)紅茶雞尾酒類：

1. 紅茶茶湯 90cc
蘭姆酒 15cc
白葡萄酒 15cc
蘋果汁 30cc
檸檬汁 5cc
糖、冰塊適量



2. 紅茶茶湯 90cc
蘭姆酒 10cc
白蘭地 10cc
檸檬汁 10cc
糖、冰塊適量



3. 紅茶茶湯 90cc
白蘭地 10cc
荔枝酒 20cc
檸檬汁 10cc
糖、冰塊適量



4. 紅茶茶湯 90cc
荔枝酒 30cc
檸檬汁 5-10cc
糖、冰塊適量



5. 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



6. 紅茶茶湯 60cc
白葡萄酒 40cc
葡萄汁 20cc
檸檬汁 10cc
糖、冰塊適量



(二)包種茶雞尾酒類：

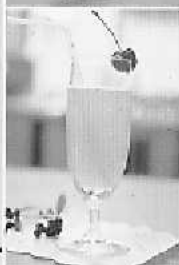
1. 包種茶茶湯 90cc
琴酒 10cc
紅葡萄酒 20cc
檸檬汁 5cc
冰塊、糖適量



2. 包種茶茶湯 90cc
白蘭地 5cc
紅葡萄酒 30cc
烏梅酒 10cc
檸檬汁 5cc
冰塊、糖適量



3. 包種茶茶湯 90cc
白蘭地 15cc
白葡萄酒 20cc
橘子汁 30cc
冰塊、糖適量



4. 包種茶茶湯 120cc
威士忌 10cc
荔枝酒 20cc
檸檬汁 5cc
冰塊、糖適量



5. 包種茶茶湯 90cc
白葡萄酒 10cc
荔枝酒 20cc
梅酒 5cc
冰塊、糖適量



6. 包種茶茶湯 60cc
白葡萄酒 20cc
玫瑰紅 30cc
果汁 60cc
冰塊、糖適量



(三) 白毫烏龍茶雞尾酒類：

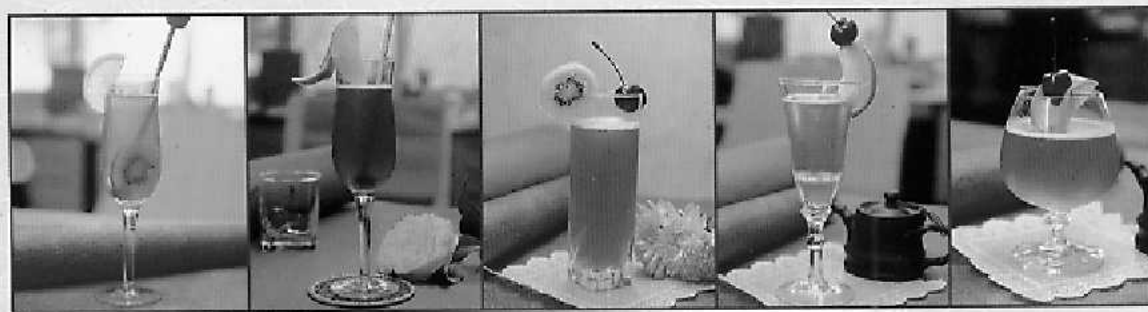
1. 槿風茶茶湯	90cc
白葡萄酒	10cc
荔枝酒	20cc
烏梅酒	5cc
檸檬汁	5cc
冰塊、糖適量	

2. 槿風茶茶湯	90cc
荔枝酒	10cc
玫瑰紅酒	20cc
檸檬汁	5cc
冰塊、糖適量	

3. 槿風茶茶湯	120cc
蘭姆酒	10cc
高粱酒	10cc
橘子汁	30cc
檸檬汁	5cc
冰塊、糖適量	

4. 槿風茶茶湯	90cc
白蘭地	15cc
白葡萄酒	20cc
冰塊、糖適量	

5. 槿風茶茶湯	90cc
梅酒	20cc
琴酒	10cc
冰塊、蜂蜜(糖)適量	



1

2

3

4

5

四 綠茶雞尾酒類：

1. 綠茶茶湯	120cc
白葡萄酒	15cc
紅葡萄酒	10cc
玫瑰紅酒	10cc
冰塊、糖適量	

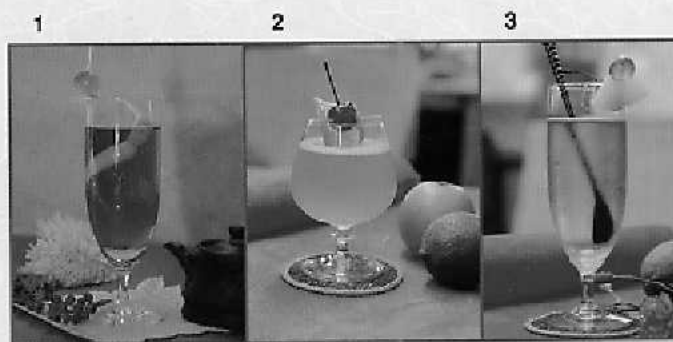
2. 綠茶茶湯	90cc
白蘭地	15cc
白葡萄酒	20cc
橘子汁	30cc
冰塊、糖適量	

3. 綠茶茶湯	90cc
白蘭地	15cc
荔枝酒	10cc
葡萄汁	30cc
冰塊、糖適量	

4. 綠茶茶湯	90cc
白蘭地	10cc
琴酒	10cc
冰塊、糖適量	

5. 綠茶茶湯	90cc
薄荷香蜜	5cc
琴酒	10cc
檸檬汁	3cc
蜂蜜(糖)、冰塊適量	

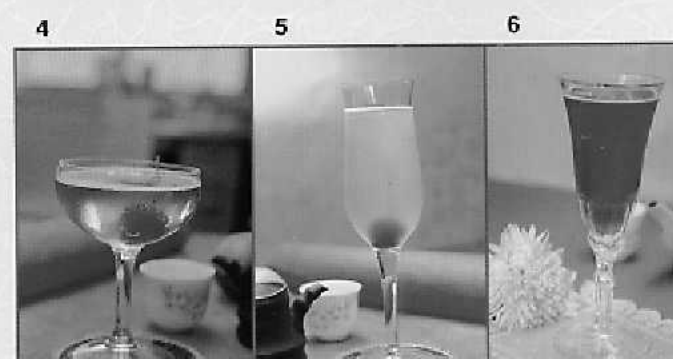
6. 綠茶茶湯	90cc
琴酒	15cc
石榴糖漿	5cc
冰塊、糖適量	



1

2

3



4

5

6