



## 紅茶炒冰體驗

說明

冰淇淋是夏天消暑的甜點之一，本體驗利用臺東在地紅茶為原料，製作帶有淡淡花果香之茶香冰淇淋，冰涼又爽口。

- 材料器具 | 鮮奶油 40 毫升、鮮奶 30 毫升、紅茶、蜂蜜、鏟子、炒冰機
- 操作時間 | 20 分鐘
- 適合季節 | 全年

### 體驗流程

#### 一 材料製備：

1. 紅茶茶葉磨成粉末，取 10 公克備用。
2. 炒冰機開啟電源，使炒冰機上部鐵板降溫。

#### 二 製作流程：

1. 依序將鮮奶油、鮮奶、紅茶粉及蜂蜜倒入炒冰機的鐵板上 (圖 1)。
2. 材料於鐵板上因低溫慢慢凝固，須以鏟子不停翻動 (圖 2)。
3. 翻動約 5-7 分鐘後，材料凝結成冰淇淋狀即完成 (圖 3)。



圖 1 | 食材倒入炒冰機上



圖 2 | 原料以鏟子不停翻動



圖 3 | 紅茶炒冰



## 知識引導



### 一 紅茶特色：

紅茶是經過採摘、萎凋、揉捻，發酵、乾燥等步驟產製，屬於全發酵茶，發酵是指茶葉中的多酚類物質的氧化，使得茶葉中的茶多酚和單寧酸減少，也產生了茶黃素、茶紅素等成分和一些芳香物質。因此，紅茶的茶葉呈黑色，茶湯呈深紅色，香氣撲鼻，由於少了苦澀味，因而味道更香甜、醇厚、回甘。

### 二 炒冰簡介：

炒冰是一種冰類甜點，名稱中的「炒」意指製作的過程中有類似於翻炒動作，而非真的以火加熱，相反的，會越炒越冷。以鮮奶油、鮮奶或果汁為原料，加入所需的食材如水果或茶粉，於炒冰機上以鏟子不斷翻炒而製成。利用低溫冷卻凝固的過程中，不停的攪動使結成細碎的冰晶混合大量空氣，形成冰淇淋。

### 三 紅茶炒冰製作注意事項：

1. 材料置於炒冰機鐵盤上時，因鐵盤溫度低，使得材料慢慢凝結，此時須以鏟子不停翻動輾壓，讓食材充分降溫，結冰速度更快，同時也讓冰淇淋口感綿密。
2. 可依個人喜好調整食材原料，如加入新鮮紅龍果果肉或果醬(圖4)，口感及顏色上別具特色。



圖4 | 紅龍果炒冰

## 體驗學習重點

1. 認識紅茶茶葉並理解其多元利用。
2. 學習炒冰技巧，藉由鏟子不停翻動輾壓，使食材更快降溫結冰。