

批发*奶茶原料 红茶 港式奶茶专用茶 8元100克

产品名称	批发*奶茶原料 红茶 港式奶茶专用茶 8元100克
公司名称	南宁市佳尚咖啡红茶商行
价格	95.00/件
规格参数	品牌:拼配红茶 种类:红茶 净重:454 (g)
公司地址	中国 广西南宁市西乡塘区 秀灵路62号319室
联系电话	86 0771 5791195 13457077759

产品详情

品牌	拼配红茶	种类	红茶
净重	454 (g)	保质期	12个月以上 (个月)
原料与配料	红茶	等级	特级
特产	是	储藏方法	密封, 干燥避光处
规格	1磅/包, 5磅/包	生产日期	见外包装
售卖方式	包装	原产地	广西

品名：西冷茶粉 锡兰茶粉

港式奶茶首选红茶-

百分百ctc红茶，一包5磅，2.27kg。是做奶茶的最佳

红茶之一。现做港式招牌奶茶、丝袜奶茶、鸳鸯奶茶

等最佳红茶，批量议价。

价格不含发票、物流、银行转帐、快递运输等费用。有需要请联系。电话0771-5791195

中国人始创喝茶早有定论，尽管英国人嗜茶也是世界著名的，但英文的“茶”字则是福建方言对“茶”

字的读音，不似粉面的食制，中国人说是马可波罗将之西传的，意大利人却说是此君教中国人吃面才对，彼此争论不休。当年英国人偷运茶苗出口，欲自行培植以打破中国垄断，便选择气候与原产地相近，并且是英帝国势力范围的中印边境大吉岭，还有锡兰（今称斯里兰卡）等设立茶园，至今大吉岭和锡兰红茶，仍是茶中妙品。

英人喝茶学自中国，但喝法却别创一格，喜欢加入奶和糖，或者柠檬片同喝，与中国人纯粹品味茶香，大异其趣。香港人也有喝下午茶的习惯，奶茶柠檬茶统称“西茶”，以别于传统喝法的“唐茶”。然而，在淮为橘，过淮为枳。英式奶茶在香港又另有喝法。虽然绅士淑女仍然吃其“高茶”，但劳动人民和平民大众却流行叫作“大牌档奶茶”的喝法：茶叶成分中西合璧，由西冷（斯里兰卡另一叫法）红茶、普洱茶、玫瑰茶等混合而成。据说不同的师承有不同的秘方，各式茶叶泡开之后，以“丝袜茶隔”过滤，这种成品茶味香浓，口感润滑，加入高甜味的炼奶，即成有特色的“茶走”，供人客自行加糖的就是大牌档奶茶了。

另外一种香港独有的饮品称为“鸳鸯”，即一份奶茶混以一份咖啡，其味道香醇，无与伦比。据说源起于当年的劳动阶层需要提神饮料，光是奶茶则未必足够，所以发明了这种喝法，至于是某大牌档主持的灵机一动，或是某人客的特别要求，则不可考了。

港式奶茶也叫丝袜奶茶。奇怪吧？原因是几乎所有的茶餐厅，大排档，以及酒楼都是用好像女子穿的丝袜那样的茶袋装茶的，或者根本就用女子的丝袜装茶。据说那样撞出来的奶茶更为浓厚些。所谓“撞”是因为冲茶的方式。还记得拉茶或者老式的冲咖啡吧。把茶从一壶拉得长长的倒进另一壶。这样撞出来的茶再加糖和淡奶就变成港式奶茶了。港式奶茶的作法都大同小异，分别只在于红茶的搭配。一般的港式奶茶都用三种不同的红茶叶混合而成。搭配的技巧吗？就如八仙过海各显神通般的各有各法了。一般的原则是用一种粗的红茶叶，配一种幼细的红茶叶，再加一点经过加工的红茶如ceylon, lipton(要罐装的)。比例大概是5:4:1。用淡奶也有讲究，一般要用荷兰的黑白淡奶才够香滑。茶水与淡奶的比例是6:4。

作法：1。把一杯配好的茶叶装进茶袋,绑好袋口置于一壶中备用。2。另一壶烧水(1l)。水开后把水撞进有茶叶的壶中。再把有茶叶的壶放上火炉烧开(只烧一次)。然后把茶水撞进另一壶中。这样来回的把茶水撞来撞去两三次。3。茶杯加糖，撞进茶水，加淡奶，一杯浓郁香滑的港式奶茶就如浓浓的情般期待着有情人的眷恋光顾。