

港式冻柠茶

2019-11-02 Mars

PROCESS

- A 量取：红茶粉 *55.5g*，清水 *1L*；
- B 将水倒入港式煮茶壶烧至沸腾，然后放入全部红茶粉，开盖小火煮 *8min*；
- C 离火，将全部茶倒入过滤网，茶汤滤至另一容器备用；
- D 过滤完成后，清洗红茶壶至无茶渣残留，将过滤后的红茶悬空倒入红茶壶，再悬空倒回，来回高空拉茶 *8次*；
- E 拉茶完成后，将盛有茶汤的红茶壶放在加热炉上继续小火加热 *5min*；
- F 时间到离火，完成红茶茶基制作；
- G 以 *500ml* 杯为例：杯中先加入柠檬片 *5片*，冰 *5~6块*，果糖 *30ml*；
- H 再在杯中加入冷水 *240ml*，加入冷水后，加入红茶茶基 *100ml* 搅拌均匀；
- I 食用前用叉子戳动柠檬片至合适口味，即可饮用。

TIPS

- **D 步骤** 拉茶手要抬高，且不能太快，让茶汤充分撞击挥发，可使茶涩味大大减淡；
- **H 步骤** 注意先添加冷水后，再添加茶基，否则茶基会把柠檬片烫熟，严重影响味道。