

<<極品紅茶>>

图书基本信息

书名：<<極品紅茶>>

13位ISBN编号：9789866681769

10位ISBN编号：9866681769

出版时间：2008-10

出版时间：楓書坊文化出版社

作者：磯淵 猛

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问：<http://www.tushu007.com>

## <<極品紅茶>>

### 內容概要

你對茶葉知道多少？

茶葉誕生於何處？

為何成為全球許多民眾最喜好的飲料？

茶葉產地與採茶季等等，相關基礎知識盡在本書。

茶葉的基本知識「有你一套」的紅茶喝法美味紅茶的沖泡方法熱紅茶調味菜單冰紅茶調味菜單「雞尾茶酒」的製作方法紅茶搭配各種食物 十七世紀半英國王宮貴族透過荷蘭貿易商取得中國茶葉之後，不僅愛不釋手，而且一喝成癮。

當時英國人所看到的中國茶葉主要有綠茶與紅茶，前者綠色，後者呈現黑褐色。

物以稀為貴，茶葉成為英國人權力與財富象徵，昂貴茶葉通常用類似寶石盒的茶盒小心收藏。

貴客上門，主人便讓僕人取來茶盒，由主人親自開鎖，展示茶葉給客人看。

然後分別將綠茶與紅茶茶葉放入碗中，沖水泡成茶汁，這就是那個時代英國最高級的待客之道。

英國本土無法栽培茶葉，不只為了取得中國茶葉耗費龐大人力，而且想辦法研發讓茶葉發揮效用的沖泡技術。

這類技術主要是巧妙進行各種茶葉的混合與調味。

經過混合與調整，原先澀味較重的紅茶變得順口；香氣少的增加特別香氣；色澤較淡的茶汁則添加牛奶等等。

總之，「調味」的目標是讓不同種類紅茶巧妙搭配，達到色、香、味俱全的理想目標。

英國人持續發展這方面技術，也因此調味紅茶風行全球。

近年來，調味紅茶在美國迅速暴紅，大受歡迎。

美國人做法與眾不同，紅茶、綠茶與各種中國茶都可摻在一起，甚至加入香草與香料，「美式調味紅茶」於焉誕生。

流風所及，德國、法國甚至英國也有人如法炮製。

當然，正統紅茶愛好者可能會覺得，這簡直是旁門左道，然而，既然新喝法的目的在於發揮茶葉味道與香氣，搭配食物更可口，而且所添加的香草與香料具有養生效果，相信仍會漸漸受到傳統紅茶愛好者認同。

當然，這種新喝法與新風潮可能熱幾年就船過水無痕，但也可能持續流行數十年，變成全球普遍的紅茶喝法。

因為能隨性所好添加各種材料，所以招待訪客之際，或許表現主人心意的最佳方法就是泡一杯與眾不同甚至「全世界獨一無二」的紅茶。

想必客人會備覺受寵與驚喜。

## <<極品紅茶>>

### 作者簡介

磯淵 猛紅茶研究家・散文作家 一九五一年出生於愛媛縣，青山學院大學畢業後，一九九七年開設紅茶專賣店「汀普拉」，進口、販賣斯里蘭卡紅茶與印度紅茶，積極開發發揮紅茶特色的數百種沖泡方法。

長期擔任飯店、餐廳與紅茶專賣店的技術指導，舉辦專業研討會提供經營技術。

目前正和企業合作開發紅茶，擔任「Kirin Beverage」公司顧問，開設提供紅茶愛好者學習的紅茶教室，舉辦研討會等。

常受邀NHK等電視台與電台進行解說、演出。

紅茶研究家磯淵猛所創設的紅茶專賣店。

位於神奈川縣藤澤市幽靜住宅區，是全國紅茶迷必訪的紅茶茶飲勝地。

在此可享受道地紅茶與各種調味茶，還有剛出爐的鬆餅與烤餅，以及製作方法獨特的咖哩湯與簡餐等。

當然，這裡提供應有盡有的紅茶茶葉與茶包，特別是直接從斯里蘭卡進口的紅茶最受歡迎。

神奈川縣藤澤市鵠沼石上2-5-1丸生大樓2樓TEL 0466-26-4340 FAX 0466-27-0869網頁

[www.tvz.com/tea/info/](http://www.tvz.com/tea/info/)

<<極品紅茶>>

版权说明

本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问:<http://www.tushu007.com>