

RECIPE

# Lisa

# 味道 煮意

FOOD · FAMILY · FRUITFUL LIFE

ALL RECIPES ARE IN CHINESE, ENGLISH, TAGALOG & BAHASA INDONESIA  
全部食譜中·英·菲·印尼文詳盡對照



~~\$25~~  
**\$15**  
一書兩冊  
味道生活  
味道半月刊  
每月7號、21號出版

ISSUE 394



夏日親子甜品  
薔子芝士凍飲

# 清香撲鼻

認知裡的花茶，是一粒粒的花蕾用溫水沖泡而成，若嫌味道過於單調，可混合其他香草，調校出一杯色彩斑斕的花草茶。然而，原來真正的花茶並不含任何花蕾，花香從茶葉間慢慢的散發出來，香氣襲人。





1. 鳳凰桂花香 \$220/50克  
是鳳凰單叢的一種，味道濃郁而帶桂花香。
2. 白毫小蜜珠 \$168/80克  
春茶嫩芽帶有白色絨毛，並呈珍珠狀而得名。是窰花綠茶的一種，味道帶有清幽茉莉甜香。
3. 老樹烏龍桂花香 \$490/55克  
是鳳凰單叢內其中一種珍貴花茶，味道帶有花果甜香和桂花的清香。

**從** 沒想過原來花茶是先有茶葉，再配合窰花程序製作出來的。基本上，任何茶葉都可以製成花茶，但一般都是以綠茶配上茉莉花製成香片，又或是以烏龍茶配上桂花製成桂花烏龍為多。

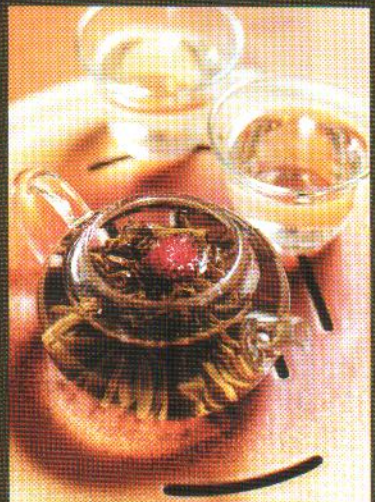
### 花香全靠窰花

在製作花茶的過程中，窰花程序必不能少。所謂窰花其實是指將鮮花與茶葉拌和，在靜止的狀態下，茶葉緩慢的吸收花香。然後，除去花蕾，將茶葉烘乾成為花茶。鮮花吐香和茶葉吸香這兩個特性正是窰花的基本原理。茶用的香花必須待花朵成熟，開始吐香才能窰花。然而，花兒吐香時間有長有短，開花前期香濃芬芳，後期香氣低淡，故而窰花的時間必須準確拿捏，花茶才會清香怡人。一般茶農都會在花蕾接近成熟時採收，至窰花時花蕾便已開始吐香，確保時間配合得宜。

### 名種花茶

鳳凰單叢是產於廣東省潮安縣鳳凰山區的烏龍茶，有「形美、色翠、香郁、味甘」之譽。傳說南宋末年，宋帝趙昺南下潮汕，路經鳳凰山區烏嶼山，甚口渴，侍從們採下一種葉尖似鳥嘴的樹葉加以烹製，飲之止咳生津，立奏奇效。而老樹烏龍桂花香正是云云鳳凰單叢中的一種珍貴的名茶。

老樹烏龍桂花香盛產於春夏之間，茶條挺直肥大，色澤呈黃褐色，油潤有光。茶湯橙黃清澈，桂花香氣清幽細長，滋味濃醇爽口，喝後齒頰生香，而且較其他花茶耐沖泡。



**千日紅 \$98/5粒**  
屬於手工花茶之一的千日紅，是用春採嫩芽包裹著千日紅花蕾製作而成的，是茉莉綠茶的一種。

### 沖泡步驟



(一) 泡茶前先用熱水把茶具澆洗一次，暖茶具。



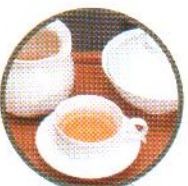
(二) 沖茶時，熱水需慢慢從邊緣打圍沖入茶壺內，然後蓋上茶蓋約一分鐘。



(三) 把花茶沖入公道杯內，使茶味更為一致。

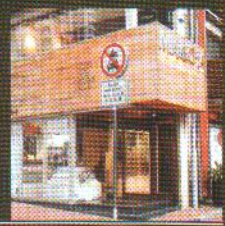


(四) 最後把茶倒進茶杯內，便可品嚐。



(五) 沖泡好的花茶色澤橙黃清澈，桂花香氣清幽細長。

註：沖泡茶葉時，必須注意水溫。如沖泡綠茶的最佳溫度為 80-85℃，烏龍茶的最佳溫度為 90℃ 等。過熱的水溫會使花茶味道變得苦澀。



**明茶房**  
地址：灣仔皇街7號地下  
電話：2520 2116  
營業時間：12nn-9pm (星期一至星期六)  
12nn-7pm (星期日)