

紅茶時間 III



[紅茶時間 III_下载链接1](#)

著者:山田诗子

出版者:木馬文化

出版时间:2013-11-6

装帧:精装

isbn:9789865829605

山田詩子經典代表作 《紅茶時間》系列第三彈！

在冷冷的冬天裡，能溫暖身體也溫暖心靈的，非熱呼呼的奶茶莫屬！

- *全書插畫由知名繪本家山田詩子親自繪製，可愛又溫暖人心的圖畫一次擁有
- *示範10款奶茶配方，從基礎到進階調製法完整教學
- *收錄22款適合搭配奶茶一同享用的茶點製作法，讓甜蜜的奶茶時光豐富又滿足
- *場加映茶壺套、隔熱墊等裁縫布作教學，雜貨風手作讓午茶時光更添趣味

●奶茶的魅力所在

「奶茶這個名詞，帶有一種歡愉的魅力。平常不太喜歡喝紅茶的人，也會被奶茶這個字的溫暖印象感染而喜歡上它。

不覺得奶茶是一種帶著溫馨親切氛圍的飲料嗎？

從寒風中回到家後所喝到的熱奶茶，可以讓心跟身體都暖和起來，讓人深刻地體會到僅僅是一杯茶就能帶來的力量。」

——山田詩子

●一起啜飲香醇濃郁的奶茶，度過溫暖的冬天吧！

一杯奶茶就能帶來簡單又踏實的幸福感，而成分單純的奶茶，其實有著複雜的工法；從選擇適合沖泡成奶茶的牛奶及茶葉，到沖泡的時間、比例及程序，在在都是大學問！在本書中，我們將要為大家介紹的有：

- *奶茶的基本與進階變化版調製法，以及適合製成奶茶的茶葉、牛奶、甜味成分與香料的詳盡說明及選擇教學
- *搭配奶茶的飽足感茶點，充分滿足身心需求，省時又便於製作，可依個人喜好調整份量及口味
- *以奶茶為主角的各式主題派對，女孩聚會、郊遊、OL下午茶……與三五好友一起盡情享受午茶時光
- *讓午茶時光更有意思的茶壺套、隔熱墊等裁縫布作教學，喜歡雜貨或是手作的你請不要錯過喔

●奶茶Q&A

Q：為什麼不直接用牛奶煮茶葉呢？

A：牛奶中所含的酪蛋白成份會包覆茶葉，使葉子捲曲變成膠囊狀，而無法導出紅茶的美味成份。可以實際在鍋子裡用牛奶煮煮看，觀察一下茶葉展開的情形。

Q：牛奶加熱之後會跑出一股特別的味道，這是為什麼呢？

A: 牛奶加熱到76~78°C時，牛奶中的蛋白質會分解，含硫的成分會揮發而產生氣味。這種味道是會導致紅茶香氣消失的強力因子，所以請不要用高溫加熱牛奶。

作者介绍:

山田詩子

1963年出生，名古屋市人。畢業於立命館大學產業社會學系。是知名的圖文作家、插畫家、繪本譯者，也是獲得日本紅茶協會認可的紅茶講師，同時在東京經營茶專賣店「karelcapek」。除了負責紅茶、搭配茶飲的點心等品項的商品研發，也一手包辦所有產品的設計及形象包裝。育有二子，喜歡的事物是繪本、兒童文學、音樂、詩、食物、紅茶、英國文化、藝術、小孩，以及電影。

●關於「karelcapek」

「好好享用美味的紅茶吧！」秉持著如此單純的概念，1987年，第一家「karelcapek」於東京都內的吉祥寺開業，至今已有包含都內5家分店、名古屋店及2012年10月正式進軍關西的阪急梅田店等7間直營店。

販賣原葉紅茶、花草茶及茶具、餐具及各式相關雜貨的「karelcapek」，店名是來自山田詩子從小就喜歡的捷克作家。從商品的設計製作到茶葉的選用、甚至是茶葉知識講座，都由山田詩子親手打理。除了販售商品，店內也設有茶室，讓品茶者可以與三五好友一同享用美味紅茶、搭配正統英式點心，來場優雅又愜意的下午茶聚會。

●關於插畫與設計

山田詩子的插畫風格可愛、簡單又俐落，像童話一般令人難忘，也非常適用於各類產品上，除了自家的茶葉包裝、茶具、餐具、明信片等商品，也常與各大廠牌聯名合作推出特別設計款商品——如與集英社合作的印章、筆記本等文具系列，還有與UNIQLO合作的童裝與女裝——深受不同年齡、性別的消費者的喜愛。

除了產品設計，山田詩子也以每年約三本的出版量累積著圖文創作，如《紅茶時間》等推廣品茶文化的系列、以及童書繪本等。插畫作品也不定時刊載於童書、雜誌、各類書籍及廣告中。

karelcapek官方網站：<http://www.karelcapek.co.jp/>

BLOG「山田詩子的9個茶杯」：<http://utako-tealover.cocolog-nifty.com/>

目录: 序

Chapter1 Milk Tea Lesson

奶茶的基本材料
適合製作奶茶的牛奶
適合製作奶茶的茶葉
適合奶茶的甜味劑
適合奶茶的香料

一起來製作美味的奶茶
在茶壺裡沖泡 基本款的香濃奶茶
在茶杯裡沖泡 清爽口味的奶茶
享受更好喝的奶茶

牛奶與紅茶的比例
Milk in First or Milk in After
Milk Tea Q&A

奶茶食譜

瑪薩拉茶、洋甘菊奶茶
羅馬尼亞奶茶、坎布里克奶茶
伯爵奶茶、椰香奶茶
薄荷奶茶、微醺奶茶
英國的奶茶、有關牛奶壺

Chapter 2 Easy to Cook Tea Food

動手製作甜點之前

農村肉餅、農村肉餅三明治
午茶雞肉捲、午茶雞肉捲三明治
芥末鮭魚派、馬鈴薯培根派
起司焗烤吐司、肉桂焗烤吐司
堅果蜂蜜烤土司、香蕉胡桃司康
小圓烤餅、橘子檸檬奶油酥餅
紅色果醬、蜂蜜奶油
胡蘿蔔蛋糕、胡桃巧克力餅乾
花生醬蛋糕、黑糖椰香蛋糕
蜂蜜塔、橙汁蛋糕
毛巾蛋糕、扁的鬼饅頭
一起享受High Tea

Chapter 3 Jolly Thermos Milk Tea Time

跟紅茶一起出去郊遊!

Quick Tea Basket

School Girl Tea Basket

Picnic Tea Basket

Business Girl Tea Basket

Golden Tea Basket

Tea Time Sewing

茶壺套的作法

茶壺套設計創意集

隔熱墊、餐巾的作法 防漏器的作法

• • • • • [\(收起\)](#)

[紅茶時間 III_下载链接1](#)

标签

红茶

绘本

山田诗子

日本

奶茶

美食

生活

茶会

评论

奶茶手册。这种书就是需要做茶的时候拿出来研究一番，平时好生收藏。

好棒的书啊!

2014-06-08

唯一记得就是牛奶不能加热超过76度、否则会破坏茶的味道!

牛奶温度! 先牛奶! 做拿铁打奶泡也是不能高温, 60度以下!

插图可爱, 里面的食谱和TIPS也很实用, 好想用它来做好吃的

在台湾的时候买了一套，薄薄三册，一会儿就翻完了。不过排版很用心，很可爱。感觉日本家庭妇女的幸福之处就是有大把时间悉心打理生活，于是各种食谱、手帐、手绘本本就出现了。

小甜点很有意思

[紅茶時間 III 下载链接1](#)

书评

[紅茶時間 III 下载链接1](#)