

投稿類別: 觀光餐旅類

篇名:

以不同比例的紅茶做鮮奶茶之探討

作者:

邱依樺。私立樹德家商。高二 14 班

郭家綦。私立樹德家商。高二 14 班

陳邑榛。私立樹德家商。高二 14 班

指導老師:

毛德馨老師

## 壹、前言

### 一、研究背景

奶茶是我們生活中很常見的一種飲料，早餐的時候來一杯，精神滿滿；吃完便當的時候再來一杯，幸福滿滿；晚餐後再來一杯圓滿了一整天幸福。喝奶茶就是一件開心又幸福的事情，但是奶茶是用奶精還有紅茶做成的，食物學老師說：奶精是植物性油脂，有反式脂肪不健康要少喝，所有現在有一些人比較注重健康，所以用鮮奶取代奶精，做成鮮奶茶，滿足了口腹之欲也喝進了健康。

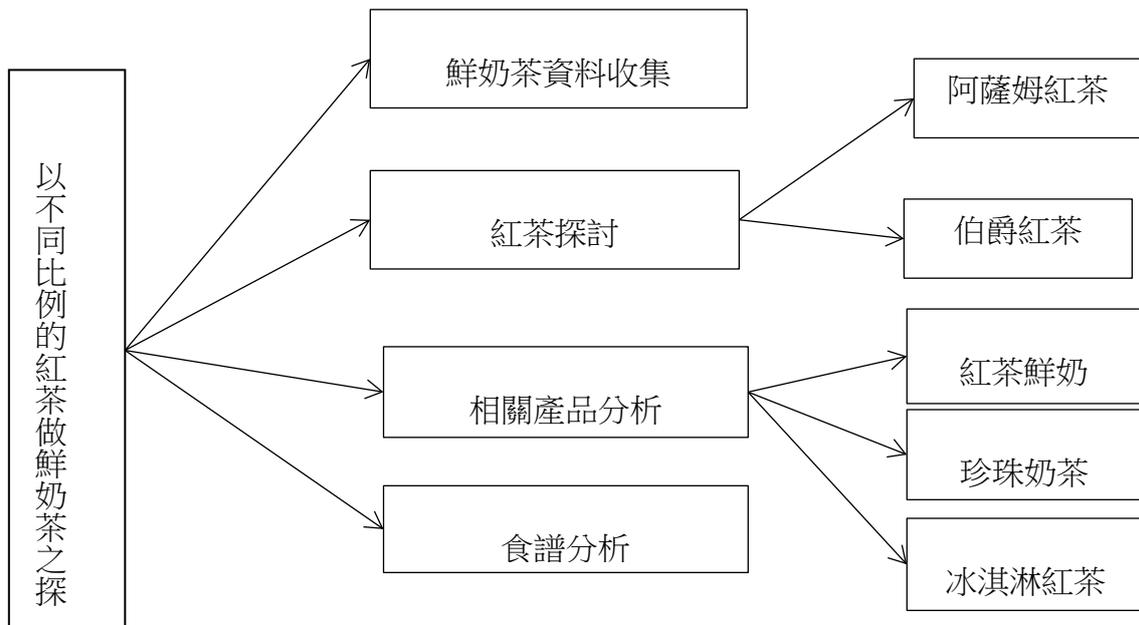
### 二、研究動機與目的

鮮奶茶到底是要怎樣的才最好喝呢？我們想試試看如何做出最適合我們的鮮奶茶比例，所以我們用了鮮奶、紅茶不同的比例去實驗，試試看如何想讓紅茶喝起來能夠有更棒的味道。依研究背景與動機，提出下列研究目的：

(一)探討不同紅茶比例製作鮮奶茶的香氣、味道之差異。

(二)探討不同紅茶比例製作鮮奶茶的喜愛程度差異。

### 三、研究架構



圖一、研究架構圖(資料來源:自行繪製)

## 貳、正文

### 一、鮮奶茶的介紹

鮮奶茶，一般市售的奶茶，其奶味並不是由鮮奶製成，多半是使用奶精調味出來，這種奶茶通稱為奶精奶茶。奶精奶茶雖然方便，但並非健康的選擇，若是想喝健康的奶茶，可在家做鮮奶茶，不僅作法簡單，也能依濃淡喜好調整牛奶比例。

### 二、紅茶探討

- (一) 阿薩姆紅茶：阿薩姆紅茶，產地印度，丹寧酸含量高，澀味強，茶湯呈紅褐色，適合調製奶茶。(文野出版社編輯，2008)
- (二) 伯爵紅茶：伯爵茶是以中國紅茶為基茶，加入佛手柑的香味，為英國格雷伯爵的最愛，可純飲或製作冰紅茶、奶茶等。(文野出版社編輯，2008)

### 三、相關產品分析

- (1) 珍珠奶茶：簡稱珍奶，又稱粉圓奶茶、波霸奶茶、泡泡茶，是 1980 年代起源於臺灣的茶類飲料。(維基百科，2020)
- (2) 紅茶鮮奶：紅茶 鮮奶 1：1
- (3) 冰淇淋紅茶：清雅厚實的「錫蘭紅茶」，加入香甜濃郁的香草冰淇淋，凸顯茶味，加倍冰涼。(維基百科，2020)

### 四、食譜研究

表一、食譜研究

	配方一	配方二	配方三
材料	阿薩姆紅茶 5g	阿薩姆紅茶 3g	阿薩姆紅茶 7g
百分比	伯爵紅茶 5g	伯爵紅茶 7g	伯爵紅茶 3g
	熱水 100cc	熱水 100cc	熱水 100cc
	鮮牛奶 500cc	鮮牛奶 500cc	鮮牛奶 500cc

以不同比例的紅茶做鮮奶茶之探討

分析	<p>配方相同處：三杯使用品牌一樣鮮牛奶，加熱至一樣的溫度 75°C；三種比例紅茶混合均勻後皆使用 100cc 加熱至 100°C 的熱水放至沖茶器中泡開 3 分鐘。</p> <p>配方相異處：阿薩姆紅茶與伯爵紅茶有三種不同比例</p>
----	--

資料來源：自行整理

五、研究工具與製作流程

表二、實驗器具、材料表

實驗器具		
3 個杯子	沖茶器	量酒器
吧叉匙		
實驗材料		
阿薩姆紅茶	伯爵紅茶	鮮牛奶
熱水		
實驗流程		
1.三種比例茶葉	2.泡茶	3.加熱鮮奶
		
4.倒入紅茶	5.加入鮮奶	6.攪拌
		
1 : 1 成品	3 : 7 成品	7 : 3 成品

資料來源：小組成員自行拍攝

參、結論

小組成員透果官能品評後，所得之結果分析如下：不同比例紅茶製作鮮奶茶的香氣、味道差異是在 1 : 1 的紅茶，口感鮮奶的味道比紅茶重，有鮮奶的香氣，顏色較淺；3 : 7 的紅茶，口感有淡淡的紅茶味，有淡淡的紅茶香，顏

## 以不同比例的紅茶做鮮奶茶之探討

色比 1：1 的還深；7：3 的紅茶牛奶，口感紅茶味比牛奶味還重，紅茶的茶香蓋過牛奶的奶香，顏色較重。不同紅茶與牛奶比例製作鮮奶茶的喜愛程度差異是口感最優的是 1：1 有牛奶的香氣非常順口，次之是 7:3 有較重的紅茶味，最差的是 3：7，茶味、奶味都淡淡的，不突出。香氣最佳的是 7：3，其次是 1：1，最差的也是 3：7。

### 肆、引註資料

#### 一、書籍資料

文野出版編輯部(2008)。飲料與調酒總複習。台中：文野出版社。

雙福，李珊(2016)。奶茶駕到：50款健康奶茶自制全圖解。中國：化學工業出版社。

鍾安昫、劉清彥(2011)。奶茶好好喝！(精裝)。台灣：社團法人台灣彩虹愛家生命教育協會。

山田詩子(2000)。紅茶時間之愉快的奶茶小書。台灣：尖端出版社

#### 二、網路資料

維基百科。2020年3月13日，取自：

<https://zh.wikipedia.org/wiki/%E7%8F%8D%E7%8F%A0%E5%A5%B6%E8%8C%B6>