

《紅茶時間 III》

图书基本信息

书名：《紅茶時間 III》

13位ISBN编号：9789865829605

10位ISBN编号：9865829606

出版时间：2013-11-6

出版社：木馬文化

作者：山田诗子

页数：64

译者：苡蔓

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介以及在线试读，请支持正版图书。

更多资源请访问：www.tushu000.com

內容概要

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 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。

作者簡介

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/>

書籍目錄

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

《紅茶時間 III》

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

《紅茶時間 III》

精彩短评

- 1、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。
- 2、好棒的书啊！
- 3、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！
- 4、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。
- 5、牛奶温度！先牛奶！做拿铁打奶泡也是不能高温，60度以下！

《紅茶時間 III》

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:www.tushu000.com