

# 港式冻柠茶

2019-11-02 Mars

---

## PROCESS

- A 量取：红茶粉 **55.5g**，清水 **1L**；
- B 将水倒入港式煮茶壶烧至沸腾，然后放入全部红茶粉，开盖小火煮 **8min**；
- C 离火，将全部茶倒入过滤网，茶汤滤至另一容器备用；
- D 过滤完成后，清洗红茶壶至无茶渣残留，将过滤后的红茶悬空倒入红茶壶，再悬空倒回，来回高空拉茶 **8次**；
- E 拉茶完成后，将盛有茶汤的红茶壶放在加热炉上继续小火加热 **5min**；
- F 时间到离火，完成红茶茶基制作；
- G 以 **500ml** 杯为例：杯中先加入柠檬片 **5片**，冰 **5~6块**，果糖 **30ml**；
- H 再在杯中加入冷水 **240ml**，加入冷水后，加入红茶茶基 **100ml** 搅拌均匀；
- I 食用前用叉子戳动柠檬片至合适口味，即可饮用。

## TIPS

- **D步骤** 拉茶手要抬高，且不能太快，让茶汤充分撞击挥发，可使茶涩味大大减淡；
- **H步骤** 注意先添加冷水后，再添加茶基，否则茶基会把柠檬片烫熟，严重影响味道。