

正宗港式奶茶

捷诚特级拼配茶 10 磅+黄罐立顿 500g（配方）

茶胆做法（标准做法）

用捷诚特级拼配红茶 10 磅+黄罐立顿 500g 混合好茶粉，把混合好茶粉 150g 放入布袋里，用港式壶，装一壶水（2.2kg）烧开

放入布袋，左手拿着茶袋的铁圈，右手拿着开水壶把开水撞入布袋里的茶粉里，来回 3—4 次，后放回炉上用微火煮 10—12 分钟左右，再把茶来回撞 3—4 次就可以了。这样就成了热茶胆。

热港式奶茶

用热饮杯约 400cc,在杯里放入 200cc 的热茶胆，在加入 160cc 的淡奶，再跟 1—2 包白糖包就可以了。

冻港式奶茶

用冻饮杯约 500cc，在杯里放入 150cc 的热茶胆，再加入 15g-20g 的白糖，把白糖搅溶了，加入冰块，把加了糖的茶胆搅至冻，把容量调至 300g 左右，再加入 150g 左右的淡奶就可以了。

茶走

用热饮杯约 400cc,在杯里放入 200cc 的热茶胆，在加入 160cc 的炼乳（推选雀巢鹰唛），在加入 20cc 的淡奶（三花植脂比较好），再搅匀就可以了

港式鸳鸯

做法和港式奶茶的做法是一样的，不同的是用热饮杯约 400cc,在杯里放 160cc 的茶胆+120cc 的咖啡+80cc 的淡奶。再跟 1 至 2 包糖包就可以了。

港式冻柠茶

用冻饮杯约 500cc，在杯里放入 100cc 的热茶胆，（注意：茶一定要开）再加入 15g-20g 的白糖，把白糖搅溶了，加入冰块，把加了糖的淡茶搅至冻，把容量调至 450g 左右，再加入 4 片新鲜的新奇士柠檬片就可以了。如国产的柠檬用 2 至 3 片就足够了。

想把港式奶茶做的更好，主要是选用更好的茶和淡奶。

淡奶首选荷兰黑白全脂淡奶、其他依次是捷成植脂淡奶、雀巢三花全脂淡奶、雀巢三花植脂淡奶。

试做茶胆，其他的用具都没有，就用最简单的方法，用一个干净没油迹的不锈钢锅，放入水煮开，放入茶粉略煮 8—9 分钟，再用功夫茶的密筛过清茶叶就可以了。（因为分量少，时间可以略缩短）淡奶可以到超市买一罐雀巢的三花植脂的就都可以了。

成本

捷诚特级拼配茶 10 磅+黄罐立顿 500g 是 26.1 元 500g，平均一杯茶（不含淡奶）0.70—0.90 元

新派港饮奶茶做法

捷诚特级拼配茶 10 磅+黄罐立顿 500g（配方）

茶做法（标准做法）

用捷诚特级拼配红茶 10 磅+黄罐立顿 500g 混合好茶粉。用一个干净没油迹的不锈钢锅，放入水 5000g 煮开，放入混合好的茶粉 50g 略煮 1 分钟，再关火焖 3—5 分钟。再用密滤袋滤清茶叶就可以了。

奶精用法

优质的奶精首选是美国雀巢三花、荷兰奇异鸟、国产雀巢 C40 奶精

招牌奶茶（奶味浓）

用混合好茶粉 30g 配 5000g 水煮茶。把滤好的茶放入白糖 500g，奶精 500g—600g 搅匀好就可以了。

丝袜奶茶（茶味浓）

用混合好茶粉 50g 配 5000g 水煮茶。把滤好的茶放入白糖 500g，奶精 300g—500g 搅匀好就可以了。

成本

捷诚特级拼配茶 10 磅+黄罐立顿 500g。一杯 360cc 的奶茶成本是 0.80 左右。（不含杯、盖、吸管）如需提高口感度只要多加茶或奶精就可以。 有些的做法是丝袜奶茶不用奶精，改用全脂淡奶。