

茶冰淇淋產品介紹

紅烏龍介紹

由台東分場新研發出的本土特色烏龍茶，外觀為球形烏黑亮麗，水色橙紅、湯色明亮澄清具有光澤，滋味甘、甜、滑潤，冷、熱泡皆宜的新興特色茶。紅烏龍與傳統烏龍茶類最大的不同點在發酵階段，可說是目前烏龍茶類中最高的，這是紅烏龍異於烏龍茶類最大的特點，也是革命性改變製程新的突破。「紅烏龍」結合烏龍茶與紅茶之加工特點與品質特色所新創製出來的特色茶。

材料比例

奶粉150克

糖粉220克

茶湯1000毫升

鮮奶油170克

茶粉20克

製作過程

將20克的茶葉加入1000毫升的熱水中並煮滾，撈出茶葉，並將已秤好的奶粉糖粉及茶粉倒入攪拌，全溶解後再加熱至冒小泡泡，之後將雜質過濾，過濾後再加入鮮奶油，邊加鮮奶油邊用攪拌機使材料均勻混和，之後再冷卻，冷卻後即可倒入機器製作。



表單連結



影片連結