



蜜香紅藜茶凍

華人飲茶歷史悠久，古有「茶仙」陸羽著作「茶經」，為世人留下豐富的飲茶知識，奠定華人在品茗、製茶領域深厚的基礎。

現今，在花蓮瑞穗北回歸線一帶，也有一群熟知蜜香紅茶培育技術的茶農，利用經「小綠葉蟬」叮咬的茶葉，發展出蜜香紅茶，茶香中帶有如蜜一般的甘甜，融合紅茶香氣，獨特風味從舌尖一路延伸到根部，口味鮮明而別緻。以蜜香紅茶所製的茶凍，佐以有「穀類紅寶石」之稱的紅藜提色。紅藜是原住民的傳統作物，成熟後一串串艷紅色結實纍纍的紅藜，外型相當美麗亮眼，在茶凍中加入微量的紅藜，讓茶凍的色澤更添紅潤。最後，加入花蓮瑞穗當地新鮮的牛奶，是一道精緻而富含在地特色的飯後甜品。



食材

蜜香紅茶	20 克
牛奶	20 克
紅藜	15 克
吉利丁	20 片
蜂蜜	適量
水	2,000 克

作法

- » 紅茶、紅藜注熱水泡 65 秒，過濾。
- » 吉利丁泡冰水軟化。
- » 把軟化的吉利丁加入過濾好的紅茶內，拌勻。
- » 加入牛奶、蜂蜜拌勻。
- » 倒入模型冷卻。
- » 刀子泡熱水即可分切。