

食在家鄉
實在精彩

來份茶香四溢的 日月潭紅茶下午茶全餐吧

文、圖／貓尼先生

「日月潭」做為臺灣最熱門的觀光景點之一，我想這點是絕大部分的人都沒有異議的，不管是個人散心、情侶約會又或是家族出遊，日月潭常常會是榜上有名的休閒場域選擇，不僅是國人周休二日的旅遊好所在，更是外國觀光客指名必去的名勝地。賞櫻、花火節、萬人泳渡都是普遍所知道的活動，但其實還有個更能代表日月潭且行之有年的慶典卻鮮為人知，那就是「日月潭紅茶文化季」，要說到這個紅茶文化季，就不得不提到紅茶在日月潭（南投縣魚池鄉）的歷史背景與發展，就姑且讓我們來細說從前。

臺灣紅茶的故鄉

早年日本人從印度阿薩姆引進臺灣培育，試種植於南投縣魚池鄉日月潭一帶，因魚池鄉丘陵地多，排水良好，土壤屬磚

紅壤微酸性，緯度也與印度相近，種植出之品質最佳，遂成全台最適合紅茶的生長之處，也從此成為了臺灣紅茶的故鄉。

南投縣日月潭位處於紅茶種植區，民國 67 年為加強推廣，將日月潭與紅茶結合，正式命名為「日月潭紅茶」。目前種植之紅茶品種有阿薩姆、台茶七號、台茶八號、台茶十八號及野生茶樹，其中又以台茶八號和台茶十八號紅玉為主要種植品種，也最具特色。

為了將日月潭紅茶行銷至全臺灣，魚池鄉公所及鄉農會自民國 101 年以來持續舉辦日月潭紅茶文化季來推廣特色紅茶，並融入紅茶競賽、頒獎儀式，近年還增加了茶會、音樂會及野餐等多元活動，儼然成為日月潭紅茶文化傳承與創新的融合。這樣如此重要活動的成功背後，有許多人默默的鼎力相助，在地的鄰居台灣電力



▲ 用茶香四溢的日月潭紅茶，製作下午茶全餐。

公司即是活動推手之一。

從日治時期於日月潭興建了全亞洲第一大發電廠至今，台灣電力公司與日月潭一直有著相當深厚的淵源。從前，作為臺灣南來北往的發電心臟，現在，更肩負起企業社會責任，長期關注日月潭的地方活動，每年與南投縣政府及魚池鄉公所共同推廣的紅茶文化季，不僅增加日月潭紅茶的知名度，更促進在地文創、觀光、茶葉種植的產業發展，形成共榮生活圈。

茶香四溢的 Home Made 下午茶小點心

對於平日工作繁忙的上班族、高度壓

力緊張的工作者或是講求快速效率的現代人來說，悠閒地來份香甜可口的下午茶，已經成為了一種療癒舒壓的生活方式，但是點心款式百百種，成分也百百種，要怎樣挑選好吃天然又無摻入添加物的下午茶，就成了一大難題。

吃甜點療癒心靈外，卻不能因此選到了不該吃進的東西，為了吃的健康又吃的天然，自己做的總是比外面買的更安心。日月潭紅茶特殊的茶香與風味，相當適合泡製茶飲或製成點心，動手沖一杯日月潭紅茶，配上手工甜點，用四溢的茶香味，填滿假日的優閒時光。



▲ 將準備好的點心食材與日月潭紅茶混和，創造屬於自己的下午茶時光。



▲ 將奶油加熱，鍋底會煮出咖啡色的焦狀沉澱物。



▲ 麵粉過篩倒入打發完成的蛋糊中。



▲ 自製的奶茶布丁凍。

茶香瑪德蓮

材料準備，事半功倍：

1. 無鹽奶油 90g：無鹽奶油需要先煮過使之焦化（焦化後剩 60g）
2. 低筋麵粉 45g：須過篩。
3. 雞蛋 2 顆
4. 二砂糖 40g
5. 鹽：少許適量（約為食指與大拇指夾起的量）
6. 香草精 1/4 小匙
7. 日月潭紅玉紅茶粉 2 大匙
8. 瑪德蓮貝型烤模：金屬或者矽膠皆可

動動手，跟著我：

步驟一：

奶油切小丁，放在鍋中加熱，溶化後的奶油表面會結一層白色薄膜，撈乾淨後用小火煮 4~5 分鐘，液化奶油會從金黃色變至淡咖啡色，並散發出堅果的香味，此時鍋底會煮出咖啡色的焦狀沉澱物（請記得不要將沉澱物攪散）後熄火。小心過濾掉焦物，直接倒入小碗中，這樣的奶油稱為焦化奶油，取 60g 放涼備用。

步驟二：

將日月潭紅茶葉放入攪打機打碎成粉末狀備用。

步驟三：

2 顆全蛋打散並加入些許鹽，取一盆溫水將蛋液隔水高速打發，並於過程中分 3 次加入二砂糖，蛋糊將會從深黃色變成鵝黃色，體積膨脹至原本的 3 倍大小，打蛋機提起滴下的液體可以留下明顯的痕跡時表示已經打發完成。

步驟四：

加入香草精及紅茶粉，並將一半的麵粉過篩倒入剛打發完成的蛋糊中，用橡皮刮刀使用拌切的方式，將麵粉與蛋糊攪拌均勻，再加入另外剩下的一半麵粉以同樣的方式攪勻至沒有顆粒狀就必須馬上停止攪拌，以免將麵粉攪出筋性。

步驟五：

同樣使用剛剛拌切的方式分 3 次將焦化奶油倒入蛋糊中，使蛋糊與奶油均勻融合，並注意奶油必須保持其微溫。液態的奶油會沉在底部，刮刀必須從底部向上翻攪才能均勻，切勿過度攪拌，以免起筋。

步驟六：

攪拌好的蛋糊使用保鮮膜蓋好，於室溫靜至 1 小時。

步驟七：

將靜至的蛋糊以湯匙挖入蛋糕烤模內，因為我們沒有使用到任何泡打粉的部分，所以可將蛋糊倒到烤模約 8、9 分滿的量，抹乾淨滴落在附近的蛋糊，就可以送入烤箱。

步驟八：

烤箱預熱至上火 190°C、下火 150°C，放下層烘烤約 15 分鐘左右，好好吃的紅茶瑪德蓮就出爐。

奶茶布丁凍

材料準備，事半功倍：

1. 牛奶 300g
2. 鮮奶油 100g
3. 糖 30g
4. 日月潭紅茶包 1 包
5. 吉利丁 5g

動動手，跟著我：

步驟一：

將牛奶、鮮奶油混和後加熱。

步驟二：

待步驟一的液體煮滾後放入紅茶茶包，變成奶茶液。

步驟三：

茶包放入可使用湯匙輕壓讓茶更加速溶出，後靜至 10 分鐘。

步驟四：

5g 的吉利丁先放到冰水中浸泡待軟化，即可加入奶茶液中攪拌均至溶化。

步驟五：

融合好的部分倒至容器內冷藏 2 小時，冰涼好吃茶香濃郁的奶茶布丁就完成囉。

每日紛紛擾擾快節奏的忙碌生活中，不妨在假日的時候，挽起袖子、動動手，做一份讓自己可以忘掉平日工作煩悶的下午茶，用臺灣在地好食材—日月潭紅茶做成的點心，挖一匙滑嫩香甜的奶茶布丁，吃一塊茶韻充滿的紅茶瑪德蓮小蛋糕，配一口濃郁香醇的紅玉紅茶，即使無法立刻驅身前往當地享受湖光山色、品嚐濃醇茶湯，也能透過這份日月潭紅茶下午茶全餐，感受那份茶香四溢與悠閒自在的愜意。源