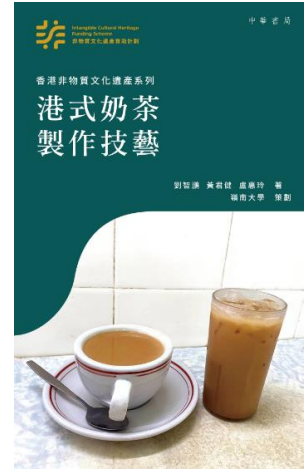


科技與生活科好書推介

《港式奶茶製作技藝》

出版社：中華書局(香港)有限公司
國際書號 (ISBN)：97898888860357
作者：劉智鵬、黃君健、盧惠玲



作者介紹：

劉智鵬教授：香港大學文學士、哲學碩士、美國西雅圖大學哲學博士，嶺南大學協理副校長、歷史系教授、香港與華南歷史研究部主任、全國政協委員、香港立法會議員、香港地方志中心編審委員會召集人。

黃君健先生：社會科學學士、文學碩士，嶺南大學香港與華南歷史研究部研究發展經理、賽馬會「傳·創」非遺教育計劃負責人。

盧惠玲女士：文學士、人文學哲學碩士，嶺南大學香港與華南歷史研究部助理研究發展經理。

內容簡介：

港式奶茶是香港的地道飲品，其製作方法變化多端，饒富香港特色。港式奶茶製作技藝於 2017 年獲列入首批香港非物質文化遺產代表作名錄。

本書以港式奶茶為研究對象，詳細講述港式奶茶的起源，與英國殖民地擴張的關係，茶葉的西傳之歷史情況。另外，書中也詳列了港式奶茶的製作技藝，包括：材料、器具、步驟、影響奶茶沖製過程的關鍵、熱和凍奶茶沖泡製作的異同、港式奶茶製作技藝及知識的系統化，以及港式奶茶製作技藝在現代社會的活化等。

此外，本書訪問了多位奶茶師傅入行的故事，他們分享了奶茶師傅入行學師的經歷、傳承者與奶茶製作技藝經驗，以及奶茶製作技藝的傳承情況。大半個世紀的奶茶變化，港式奶茶的傳承和創新又會何去何從？本書最後跟你一一探討。

推介原因：

對！老師也是一個「奶茶迷」，但我身邊也有一大群「奶茶粉絲」，每天無奶茶不歡，它又提神，它又美味。但嘆一杯奶茶而不知其背後的知識和意義，未免可惜！

本書可謂極致詳細講解港式奶茶的傳統和歷史，何謂「茶走」？何謂「鴛鴦」？鐵皮檔「蘭香園」的港式奶茶又如何誕生？大排檔、冰室、茶餐廳又如何為沖一杯好的港式奶茶而聞名？奶茶的茶葉比例又如何？這些可謂既日常又神秘。我們只知飲一杯香濃的奶茶，但原來茶的背後充滿著深厚的知識及技藝，黑白淡奶好還是三花牌好？煉奶還是淡奶好？通通都是奶茶師傅無數次的測試。

本書輯錄了多張珍貴的照片，例如：絲襪茶袋、茶袋框、電餅爐、1938年的三花淡奶廣告和1930年立頓紅茶廣告等等。讀者一定大飽眼福。

本科誠意推介此書給每一位港式奶茶迷，好好「品嚐」書中豐富的奶茶文化。