

# 一杯拥有咖啡“灵魂”的茶

把茶赋予咖啡的元素，将茶馆变为中西交融的茶咖啡馆。在这样一间被称为中式“星巴克”的茶馆里，满满的都是亲情、友情和爱情的絮语。浪漫又拥有着传统灵魂的茶啡茶馆，承载着两位年轻创业人的茶文化之梦。

它的外形是一杯咖啡，有漂亮的心形拉花，清甜的香气。喝起来，却是红茶的味道。茶啡茶馆里，红茶卡布就是这样一款咖啡式的茶。

类咖啡式的茶看起来很神奇，口味不只红茶，还有黑茶和白茶。外形时尚，但它们的味道都是茶。郑会轩和王涛喜欢茶，想开一家简单时尚能结合年轻人口味的茶馆。传统的茶馆做成时尚感的第三空间，无论店内或类咖啡，都贯穿着茶的灵魂。

唐代陆羽写《茶经》前，古茶字均为茶。王涛解释茶啡茶的由来，他们想把传统的茶用时尚的方式呈现出来，茶啡茶这个听起来有些怪的名字应运而生。

一般家庭选购的茶叶多为罐装或散装，由于买回后不是一次泡完，所以就会遭遇到贮存的问题，以下建议几种家庭常用的茶叶贮存，方法如下：

**塑料袋、铝箔袋贮存法**  
最好选有封口且为装食品用的塑料袋，材料厚一点、密度高的较好，不要用有味道或再制的塑料袋。装入茶叶后，袋中空气应尽量挤出，如能用第二个塑料袋反向套上则更佳，透明塑料袋装上茶叶后不易照射阳光。用铝箔袋装茶叶原理与塑料袋类同。另外，将买回来的茶叶分袋包装，密封后装置于冰箱内，然后分批冲泡，以减少茶叶开封后与空气接触的机会，延缓品质劣变的产生。

**金属罐装贮存法**  
可选用铁罐、不锈钢罐或质地密实的锡罐。如果是新买的罐子，或原先存放过其他物品留有味道的罐子，可先用少许茶末置于罐内，盖上盖子，上下左右摇晃并轻擦罐壁后倒弃，以去除异味。市面上有销售两层盖子的不锈钢茶罐，简便而实用。如能用清洁



爱他，就为他做一杯卡布。  
这个城市不大，相识，却很少联系，这样的朋友很多。  
王涛喜欢在店里做些关于情感的活动：让

顾客亲手做一杯卡布，送给朋友、亲人或是最爱的人。卡布做起来并不简单，年轻的卡布师教起学生都很耐心。浪漫又有些孩子气的王涛喜欢帮人拍照留念，他会提醒亲手做卡布的顾客“要记得留下这些珍贵的照片，几年后再看到这些日子，会非常美好哦！”

要亲手为相恋 5 个月的女友做一杯卡布，大陡坡在店里练习了很多次，这杯卡布上要有心形拉花。大陡坡希望卡布送给女友这一刻的时光，能成为两人白发时的回忆。这样的故事很多，郑会轩和王涛理想中自己的店不只是一个休闲的场所，他们想提供给更多人一处充满“爱”的去处。

- 教你做红茶卡布
- 1.精选小种红茶。
  - 2.放入特别订制的机器设备中萃取茶叶，保持口感稳定。
  - 3.加入香醇奶沫，不破坏口感，味道更加醇和香滑。

(可丹)

## 茶叶的贮藏方法

无味的塑料袋装茶叶后，再置入罐内盖上盖子，以胶带粘封盖口则更佳。装有茶叶的金属罐应置于阴凉处，不要放在阳光直射、有异味、潮湿、有热源的地方，如此，铁罐才不易生锈，亦可减缓茶叶陈化、劣变的速度。另锡罐材料致密，对防潮、防氧化、阻光、防异味有很好的效果。

**低温贮存法**  
将茶叶贮存的环境保持在 5 摄氏度以下，也就是使用冷藏库或冷冻库保存茶叶，使用此法应注意：  
贮存期 6 个月以内者，冷藏温度以维持 0~5 摄氏度最经济有效；贮藏期超过半年者，以冷冻（-10 至-18 摄氏度）较佳。  
贮存以专用冷藏（冷冻）库最好，如必须与

其他食物共冷藏（冻），则茶叶应妥善包装，完全密封以免吸附异味。  
冷藏（冷冻）库内的空气循环良好，已达冷却效果。  
一次购买多量茶叶时，应先予小包（罐）分装，再放入冷藏（冻）库中，每次取出所需冲泡量，不宜将同一包茶反复冷冻、解冻。  
从冷藏（冷冻）库内取出茶叶时，应先让茶罐内茶叶温度回升至与室温相近，才可取出茶叶。否则立即打开茶罐，茶叶容易凝结水气，增加含水量，使未泡完的茶叶加速劣变。  
**茶叶长期贮存的处理方法**  
茶叶含水量控制在 3%~5% 才能长时间保存，焙火及干燥程度与茶叶贮藏期限有相当重要的关系，一般而言，焙火较重、含水量较低者

可贮存较久。  
茶叶最佳贮存期届满时，应取出再焙火。可洗净电饭锅至无味，拭干后倒茶叶于瓷盘或锡箔纸上置入电饭锅内，开关切至保温位置，锅盖半掩，适时翻动，约半天时间，茶叶由陈旧味转清熟香，以食指捏之即碎为宜，待降温冷却后，才可再行包装贮藏。  
有人用微波炉干燥、烘焙茶叶，由于其加热时间短，且炉门紧闭，火候不易控制，常导致茶叶表面碳化或陈旧味未能散去的缺点，技术上仍待克服。  
最稳当的方法是请熟识的茶师或茶农代

(中网)

# 广告