

作者
英倫老舖

英國茶館 小旅行



Tea Time

- 006 作者序/作者簡介
- 007 來自編輯室
- 008 如何使用本書

010 高貴典雅英式下午茶

- 012 101個吃英式下午茶的理由
- 013 細看英式下午茶起源
- 014 正式下午茶中的必備點心
- 018 英式下午茶種類
- 020 評鑑優等下午茶店的三大獎項
- 022 用餐前，你必須要懂的禮儀
- 024 輕鬆點，優雅吃
- 026 英式下午茶討論區



030 品味午茶

- 031 經典三層塔下午茶館
- 059 特色餐廳下午茶館
- 077 悠閒鄉村下午茶館
- 088 購買司康、凝脂奶油醬

090 香醇英國茶

- 091 紅茶種類
- 092 紅茶品牌
- 100 購買資訊

101 **嚴選午茶茶具**

102 各式用具介紹

104 英式百年瓷器

107 購買高雅英式瓷器

110 **下午茶DIY**

111 幸福甜點DIY

116 泡一杯好喝英式紅茶

120 **英國旅遊資訊**

購 買 伴 手 禮

Gift List

P. 88 司康

P. 89 凝脂奶油醬

P. 100 英國茶品

P. 107 英式瓷器



下午茶 哪裡吃

經典三層塔下午茶館

032 ● Athenaeum Hotel

038 ● Chesterfield Hotel

044 ● Fortnum & Mason

050 ● Harrods

054 ● The Ritz



特色餐廳下午茶館

060 ● Bettys Café Tea Rooms, York

064 ● Richoux

068 ● Jolly Roger's Tea Room

072 ● Sally Lunn's House

悠閒鄉村下午茶館

078 ● Y Tebot Bach Tea Room

080 ● Tisanes Tea Room

082 ● The New Forest Perfumery

084 ● Crooked House of Windsor

086 ● Chocolate Theatre Café Bar



楊翔瑞 Zoe

生活看似有規劃卻永遠趕不上變化，婚後隨即與先生搬至英國，兩年間除了英國本地還跑了法國、德國、西班牙、義大利、挪威、荷蘭、比利時、希臘、土耳其、波蘭等地，實踐讀萬卷書不如行萬里路的箴言，也確實從中得到不少收穫。回台後有幸延續英國生活，每日研究料理、寫寫網誌，並在網路上經營銷售英國下午茶食品飲料的虛擬店鋪，也藉此認識了許多喜愛英式下午茶的同好。

英倫老舖：<http://tw.user.bid.yahoo.com/tw/booth/minibeetles>

戀戀不忘的 英式下午茶

到底有多少人喜歡英式下午茶呢？寫稿的時候這個疑問時常盤旋在腦海裡。住英國將近兩年時光，從不適應歐洲食物，到現在偶爾還會懷念英國某些美味，這些轉變是因為對英國生活的思念，也是身處台灣對將來再擁有英國悠閒時光的憧憬！回到台灣曾為了尋找凝脂奶油醬(clotted cream)，最遠走訪台東牧場詢問在台製作的可能性，但因為國人飲食習慣和市場因素，無法大量生產。後來因緣際會找到台灣進口凝脂奶油醬的代理商，不但一解我對下午茶的思念，也更直接接觸到一群和我一樣懷念國外生活的朋友。

自從台灣人去英國不用辦簽證，加上英鎊近期慘跌，讓更多國人想去英國走走；加上近來台灣有越來越多新開幕或是有歷史的老茶館都開始販賣Cream Tea，而且搭配的是凝脂奶油醬，種種都讓我相信，像我一樣喜愛英國美味的朋友是真的越來越多了！

這本書結合了旅英期間尋訪英式下午茶的經歷，以及回台後銷售英國紅茶至今的心得，並歸納客人時常詢問的問題，做為一個引子，帶大家了解英式下午茶的歷史文化、風俗習慣。英國各地或多或少都有結合自己風俗的下午茶，也隨著喝茶文化的悠久歷史時常在改變，這些範圍太大太廣，書裡先將清楚的英式下午茶輪廓介紹給大家，剩下的就等身處英國再發現更多喫茶樂趣，也希望大家都能在當地享用到回台灣還會久久無法忘懷的英式下午茶。

與英式下午茶 有個約會



編輯 張焙宜

英國人喝下午茶、喜愛紅茶已有三、四百年的歷史，曾經是上流社會的代表，但逐漸普及化後，下午茶文化成為了英國人日常生活的一部分，總要在午後時刻來一份下午茶。因此來到此地遊玩，似乎無法不入境隨俗的去吃頓英國下午茶，況且如此經典且美味的三層塔，沒來品嚐一番真是對不起自己啊！

英式茶館種類包含：三層塔下午茶、特色餐廳下午茶館、鄉村下午茶館，分別有著不同的特色，作者在旅居英國期間，實地吃遍當地著名下午茶館，將每一間的店家資訊、餐點特色、用餐環境、心得分享出來，並搭配秀色可餐的圖片，也著實讓無法立即前往英國的小編有股想立刻衝去吃一份正統英式下午茶的衝動！

英國國民點心——司康(scone)是必嘗的當地特色點心，別忘了抹上厚厚的凝脂奶油醬，溫熱香滑口感保證是你在英國的甜蜜回憶，再配上一杯的茶品，還有，三明治和甜點也都是下午茶的重頭戲之一，熱量先拋到一旁吧！

迷戀上英式下午茶的作者，不僅僅吃遍當地茶館，進而深入研究與下午茶密不可分的茶葉、茶具及甜點做法。因此本書中，除了介紹茶館外，也針對茶葉，從茶的產地、種類等作了詳細介紹，還提供了購買資訊，讓愛喝茶的朋友可以將濃醇好茶帶回台。

下午茶中十分講究茶具的使用，好的茶具不僅襯托下午茶的高雅，同時也具有好的保溫效果，而隨著下午茶的歷史發展，英國瓷器也有上百年的歷史，許多讀者來到英國總想購買高雅瓷器，因此英國各式瓷器品牌、如何挑選瓷器、購買便宜瓷器的Outlet等資訊，作者不藏私的分享給各位。

英國茶館小旅行讓你的旅行更深入，不僅品嚐一頓下午茶美味，更深入下午茶文化的探索，增添旅途中的色彩。本書所有資訊，作者與編輯已盡最大努力將最新資訊提供給各位，但出發前別忘了利用網址或電話確認相關資訊，以避免資訊的更動造成你旅途中的不便。



如何使用本書

來到英國，怎可不來享用一套正式的英式下午茶，但品味下午茶前，總要先找到餐廳、了解吃下午茶時的「眉眉角角」，讓你輕鬆享用之虞，也可當個浪漫貴婦！本書就從英式下午茶起源、各家知名下午茶餐廳介紹、英國茶的種類到如何挑選好瓷器，依序分章節介紹，讓下午茶生活增添你的旅行回憶。

茶館店家資訊詳細介紹。舉凡地址、電話、營業時間、官網等資料這裡都查的到。

該店的下午茶種類及價位介紹。前往時記得再次確認價格是否有變動。

好吃及人氣指數大評比。有作者推薦指數、人氣指數、流口水指數，可作為選擇店家的標準之一。



店家特色介紹。每家茶館分別有各異其趣的特色，也是選擇店家的參考指標喔！



高貴典雅英式下午茶

下午茶中有哪些必備點心呢？下午茶種類又分為哪幾種？進去餐廳能否拍照？喝奶茶是先加糖還是先加茶？你不了解的，答案在此揭曉！



品味午茶

三層塔下午茶館、特色餐廳下午茶館、鄉村下午茶館，三種茶館類型風格特色大不同，品嚐前先來了解一番。

「Zoe來自午茶的感動」單元。
作者實地到訪每一家茶館享用心得與感動，及用餐時發現的茶館小特色等等。

手寫感字體增強文章的閱讀性，配上可口甜點圖，讓讀者彷彿深入其境。



頁眉索引。依照下午茶餐廳種類及店家的不同，依序跟著變化。



香醇英國茶

英國紅茶種類繁多，口味隨著產地與調味方式，也有極大的差異，吃甜點前先認識這些種類與品牌。



嚴選下午茶茶具

好茶要配上好茶具才是完美享受，英國瓷器有哪些著名品牌？哪邊可以買到便宜又高貴的瓷器？本篇章告訴你！



下午茶DIY

在家也能享受下午茶！需要準備哪些甜點？如何沖泡一杯好紅茶？還有司康食譜，獨家大揭祕！



Tea Time

Morning Star





高貴典雅 英式下午茶



來到英國，沒有來一客優雅的英式下午茶，

怎能說到過英國呢？

到底英式午茶裡蘊含了什麼驚人的吸引力呢？



101個吃英式午茶的理由



不知道什麼時候開始，偶爾會聽到「過來人」對即將遠行英國的朋友建議「泡麵多帶點，那邊的食物又貴又難吃！」的確，英國食物惡名遠播，不單是在台灣，來自世界各地的同學也都曾在課堂上公然開英國老師的玩笑，雖然老師對於這種玩笑似乎已經見怪不怪，但這種偏見究竟是來自食材本身不好吃？或者是因為英國人不擅料理？隨著在英國的日子越久，漸漸發現這種偏見無關食材本身，卻跟料理手法、個人口味、以及有沒有體驗過真正英國美食的經驗有關。

其實，英國美食很多，隨便舉個例子如英式早餐(British Breakfast)、假日烤肉(Sunday Roast)、下午茶(Afternoon Tea)……等，雖然許多餐廳會因為料理手法或新鮮度的問題而導致令人相當失望的結果，但是有吃過好吃東西的經驗後，真

的是會讓人非常懷念的！其中我最推薦的莫過於下午茶(Afternoon Tea)了，基本上只要在英國，下午茶幾乎都有一定程度的美味，讓人失望的機率很少，而且一客下午茶套餐份量看起來典雅，吃起來卻常感到意外的滿足。

英式下午茶的歷史人文悠久豐富，不單過去風靡上流社會，到現在也是普遍受歡迎的社交活動之一，單就紅茶來說，英國有句話「a cup of tea can solve everything(茶可以解決所有事)」，可見紅茶在英國人生活裡的份量。在電影《新娘百分百》裡面，當茱莉亞羅勃茲遇到問題困擾時，休葛蘭每每詢問她要不要喝杯茶？可見喝茶的生活態度已經是英國人日常生活的一部分了。像這樣能從下午茶文化裡窺見英國的風俗民情，不但吃得盡興，也更了解英國生活，這就是美食旅遊最真實的收穫了。

