

深圳玩買番杯 必試手搖茶飲



■巨無霸黑糖琥珀丸

「Uniboba」巨型珍珠吸睛

如果鍾意飲鮮牛乳飲品，去到深圳又有新選擇！最近，羅湖金華廣場新開的茶飲店

「Uniboba」，店舖所有飲品都以鮮牛乳做底，顧客更可以選用牧場牛乳或水牛乳製作。小編推薦味道更濃郁的水牛乳茶底。店內最暢銷的飲品TOP1是巨無霸黑糖琥珀丸，這款飲品裏面有超大粒珍珠，很適合用來打卡拍照。其實這些巨無霸珍珠，是用燒仙草製成，由於太大粒只能用羹品嘗。網友還推薦泰國夜市同款的樽仔奶，有開心果、紅茶、朱古力、原味、抹茶5款口味，口感絲滑香甜，現在購買兩瓶或以上更有優惠。

Uniboba 羅湖金華店

地址：羅湖區嘉寶路金華廣場B2層
交通：深圳地鐵一號線國貿站B出口

Uniboba 龍華壹方天地店

地址：龍華區壹方天地A區L2
交通：深圳地鐵4號線龍華站，A出口步行約6分鐘

■泰式芒果糯米冰用料豐富。



「茶二·現萃茶」 茶香又養顏

「茶二·現萃茶」適合鍾意濃濃茶香、不怎麼愛甜味的人士，店舖賣點是茶飲全程使用現萃工藝。採用類似咖啡的萃取方式，通過高溫高壓，只需1分鐘，就可以將茶葉的香氣提取出來，做出濃縮茶湯。店內暢銷的有桃桃茶拿鐵，桃子烏龍茶搭配現煮的桃膠，不僅喝起來桃香四溢，裏面的桃膠非常彈牙，而且有滿滿膠原蛋白，適合喜歡養顏的女士。

■桃桃茶拿鐵



「春萊」 平價抵飲泰奶

鍾意飲泰奶的人士有口福啦！在深圳只有5家分店的「春萊」，是不少泰奶愛好者齊齊力推的高質好店。招牌泰式紅奶茶，奶香絲滑，甜而不膩。泰式芒果糯米冰，也是店舖的網紅飲品。甜度建議選擇半糖。底層是軟綿的紫糯米；中間是像雪糕口感一樣的椰奶凍碎冰，最上面是酸甜多汁的阿農芒果，飲一啖就有三重感受。這樣一杯用料十足的飲品，價格只是20元出頭，相當抵飲。



「星滿杯」芋泥控必試

另一家深圳本地的茶飲老品牌「星滿杯」，主打巨無霸奶茶，足足有一公斤容量。芋泥控可以試試「一公斤芋泥紫薯」，天然紫薯鮮奶搭配新鮮手作芋泥，頂部加上動物奶油製成的鹹奶油，帶來三重口感，喝一杯就滿足。現在購買一公斤容量的奶茶，還會送玻璃杯裝的mini版牛奶，至啱用來「打卡」。

星滿杯TEAFUL (羅湖東門店)

地址：深圳南慶街1號匯商名苑1-003
(近核客電玩城)

■「813 芭依珊」
主打奶蓋茶飲。



「813 芭依珊」 奶蓋無限續杯

要品嘗深圳本地的特色茶飲品牌，就不能錯過已經在深圳開了十多年的「813 芭依珊」。這家店主打奶蓋茶飲，而且奶蓋能夠無限續杯！獨特的鹹芝士奶蓋綿密絲滑，和底下的純茶底簡直絕配，不會覺得甜膩。必喝TOP1有「厚奶緋綠/紅/普洱」，大大杯700毫升讓你一次飲到爽。美中不足的是價錢較其他茶飲店稍貴，平均都要30-40元人民幣一杯。建議可以在網上購買團購套餐，更加優惠。



「裕蓮茶樓」 烘焙也出眾

最近人氣火爆的還有「裕蓮茶樓」。這家裝修充滿中式懷舊風格的茶飲店，來自上海，主打烘焙產品和新式茶飲。由於排隊的人實在太多，就算在工作日中午點單也要等數十杯，因此建議線上點好再前往店舖。必喝皇牌特濃茶磚琥珀奶，這杯飲品連冰都是由茶製作而成，即使放久了茶味也不會變淡。特別的還有杯頂上漂浮着的茶磚，建議品嘗前大力搖晃，讓冰茶磚碎成冰沙，口感更佳。除了飲品外，新鮮出爐的焦糖可頌蛋撻也值得一試。撻底酥脆可口，中間的蛋餡又嫩又香，不會過甜，網民評價比香港大熱的Bake house蛋撻還好吃。要注意的是，蛋撻在中午12點才售賣，之後每隔40分鐘會出爐一次，要嘗鮮的記得留意。

手搖茶飲是不少人的最愛，尤其現時內地的茶飲店開得五花八門，價錢實惠又口味眾多。周末到深圳遊玩時買一杯，邊行邊飲當然最過癮。不過，除了喜茶、霸王茶姬等這些周圍都見到的茶飲店外，深圳還有很多值得一飲的店舖。今次小編搜羅幾家高質茶飲店，有些更是深圳獨有，去深圳遊玩的讀者們不妨試試！



■特濃茶磚琥珀奶