



■ 港式奶茶精髓為 70% 的紅茶與 30% 淡奶的黃金比例。



■ 參賽選手面帶微笑，不慌不忙。

2026 年全國及大灣區「金茶王」大賽早前在香港開賽。本次大賽以「非遺具創意，奶茶顯新風」為主題，希望能夠通過比賽，深度推廣香港的非物質文化遺產。

港式奶茶製作技藝於 2017 年正式列入香港非物質文化遺產代表作名錄，靈魂在於調配、煲茶、撞茶、焗茶、撞奶五大工序，精髓為 70% 的紅茶與 30% 淡奶的黃金比例，最終炮製出一杯香氣四溢的奶茶。

記者現場所見，參與比賽的選手用

專屬工具先撈茶，之後分組參與比賽。工作人員介紹，撈茶是比賽前的必要步驟。現場有四五款茶，參賽選手需要根據自己的配方將不同的茶葉按比例調配出獨具風味的茶底。

正式比賽限時 20 分鐘，時間緊張，只見每位師傅不慌不忙，有序進行。燙杯、聞香、加煉乳……幾分鐘內，場上茶香瀰漫，沁人心脾。

24 位師傅經過激烈比賽後，最終 8 位勝出者將參與決賽。譚凱恩第一次參賽就成功晉級。她表

示，自己並不是從事餐飲行業，學做港式奶茶只是因為喜歡喝。

香港咖啡紅茶協會主席黃家和表示，現在遊客的旅遊習慣已經改變，更加重視體驗和打卡，這也讓茶餐廳銷量上升，港式奶茶依然受歡迎。因此，如何迎合年輕人的口味，順應時代的潮流，是值得思考的問題。

文、圖：香港中通社

五道技煉四溢香 三分奶撞七分茶



■ 參賽者正在撞茶。

■ 參賽者在現場製作港式奶茶。

■ 場上茶香四溢，沁人心脾。



■ 評審逐一品嚐後為奶茶打分。



■ 全港多名港式奶茶從業人員到場競技。

