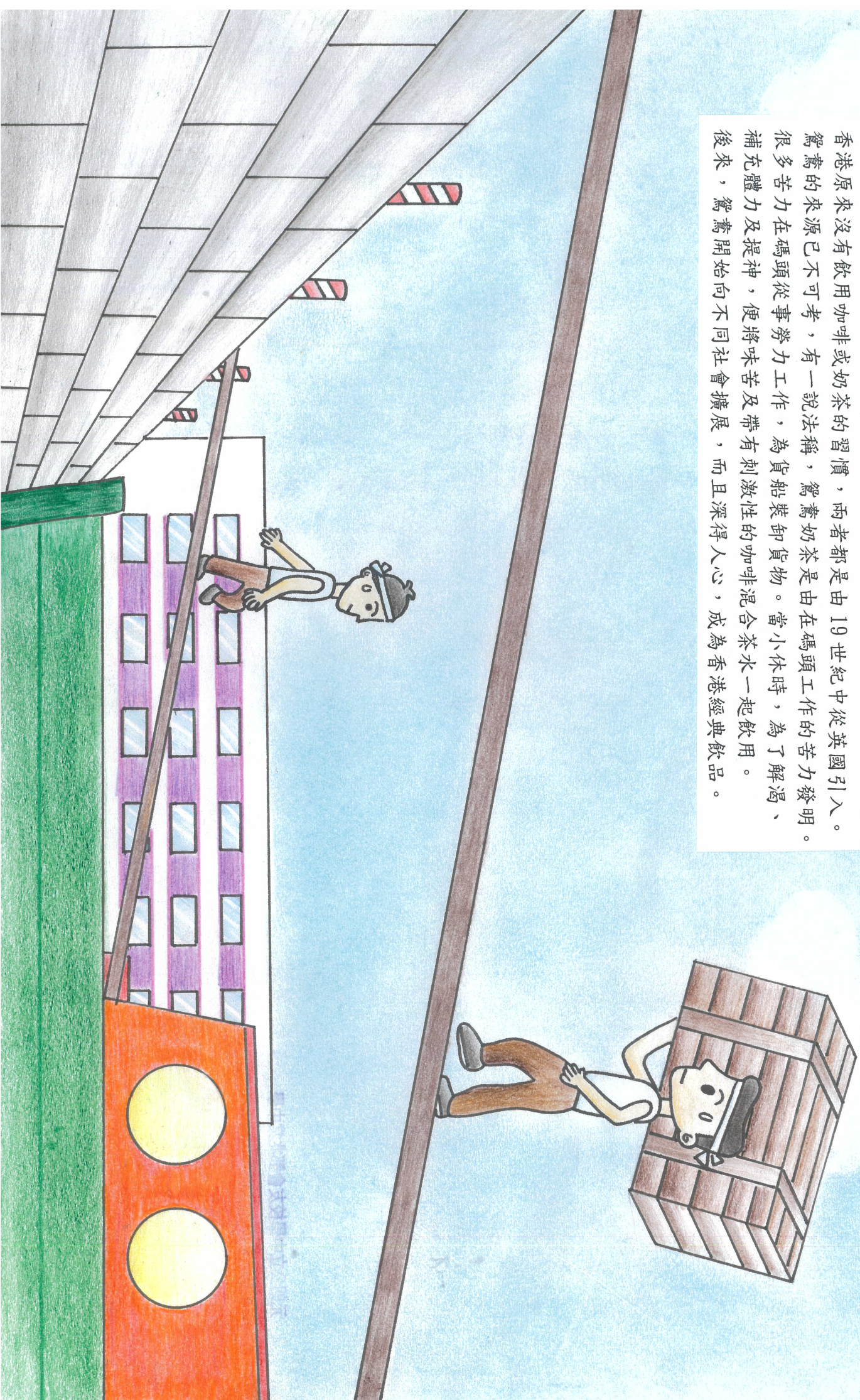


香港原來沒有飲用咖啡或奶茶的習慣，兩者都是由19世紀中從英國引入。鴛鴦的來源已不可考，有一說法稱，鴛鴦奶茶是由在碼頭工作的苦力發明。很多苦力在碼頭從事勞力工作，為貨船裝卸貨物。當小休時，為了解渴、補充體力及提神，便將味苦及帶有刺激性的咖啡混合茶水一起飲用。後來，鴛鴦開始向不同社會擴展，而且深得人心，成為香港經典飲品。





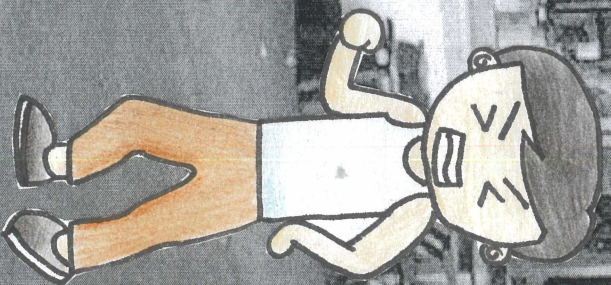
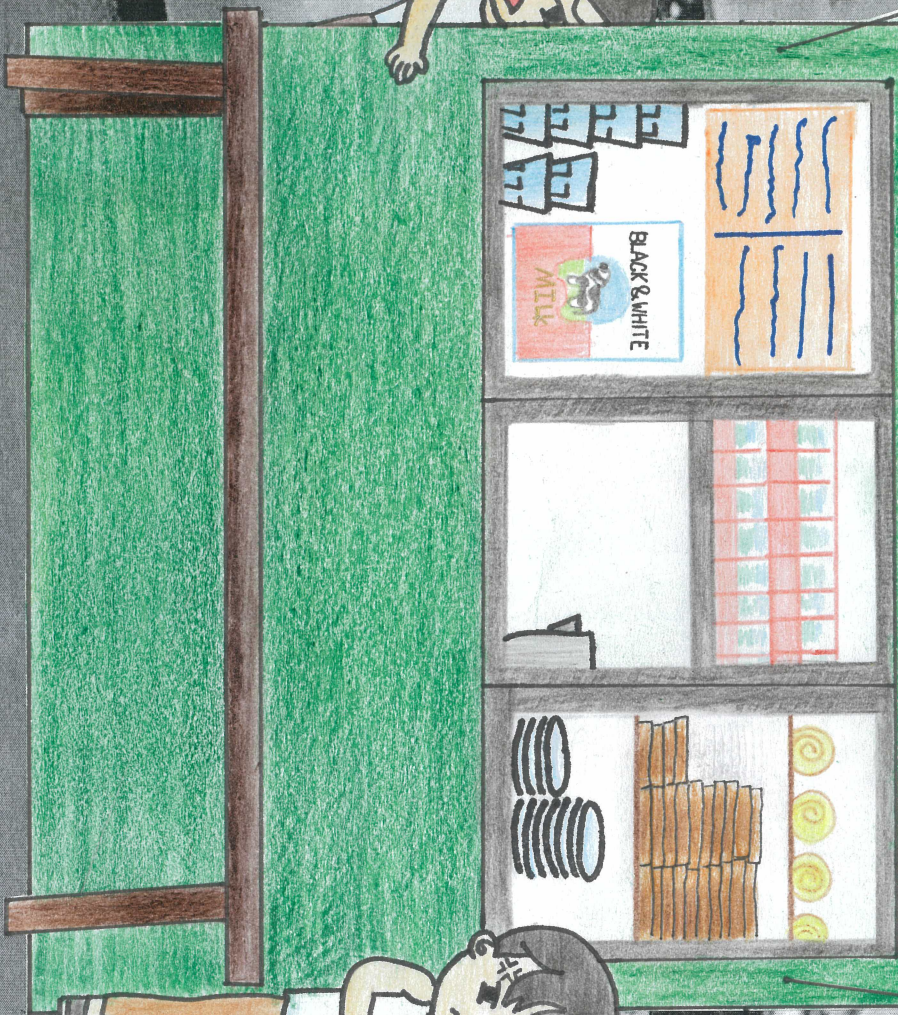
1950年代香港人口急劇增加，政府為解決市民就業和飲食需要，發出大量大排檔牌照，使服務基層市民的冰室和大排檔等食肆興起。但隨著經濟發展，社會生活水平提高，大牌檔數目已經逐漸減少。雖然慢慢被茶餐廳取代，但現時已不只限於平民食肆，不同類型的食肆都會供應，鴛鴦和港式奶茶已成為香港市民大眾生活的一部分。

蘭  
十  
方  
家

這茶檔的奶茶又香又滑

咖啡又苦又澀，  
一點也不好喝

咖啡先多提提神，  
奶茶飲得女子帶

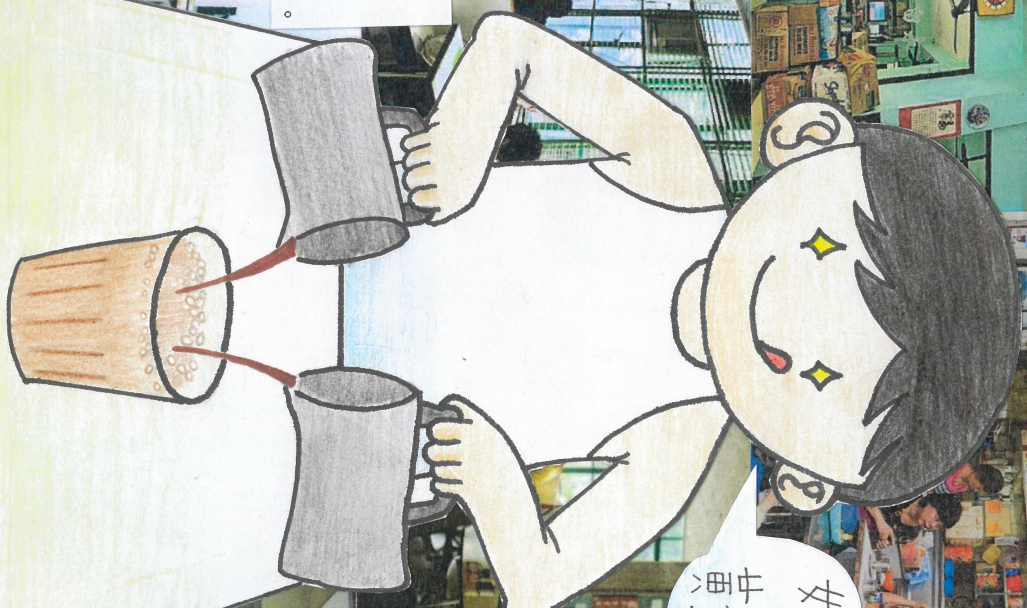






# 鴛鴦誕生

奶茶、咖啡  
黃金三七比例



鴛鴦屬香港首創的混合飲品，奶茶和咖啡融合在了一起，巧妙地化解了咖啡的苦和奶茶的膩，達致香、濃、滑俱全。時至今日，其文化價值被廣為接納和認同。聯合國教科文組織更在 2014 年將「港式奶茶」製作技藝列為香港非物質文化遺產。