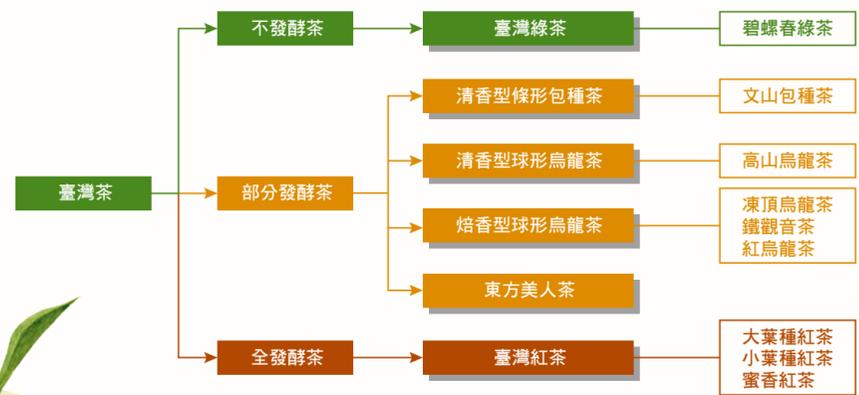


臺灣特色茶



本教材所介紹的臺灣茶係利用「風味輪」的概念來做相關說明。風味輪像是一種索引工具，藉由圖形化和既定詞彙的協助，讓消費者喝茶時方便聯想與描述品嚐到的風味，而不是憑空想像。透過風味輪，消費者可以清楚明瞭不同茶葉風味的差別。如此一來減少了推廣者與消費者間對產品風味溝通上的落差，也有助於茶葉的推廣。農業部茶及飲料作物改良場（簡稱茶改場）依照茶葉形狀、製造方式之不同，將臺灣茶重新歸納成六大類並建立風味輪，分別為：臺灣綠茶、清香型條形包種茶、清香型球形烏龍茶、焙香型球形烏龍茶、東方美人茶及臺灣紅茶風味輪（如下圖）。



農業部茶及飲料作物改良場已建置臺灣特色茶風味輪專屬網頁，內容包括線上教學與評量、中英日文版風味輪圖檔，歡迎有興趣者掃描左側QR code查看。

碧螺春綠茶

綠茶屬於不發酵茶，在製造過程當中，生鮮茶菁不經過攪拌及發酵程序，直接進行炒菁或蒸菁，蒸菁綠茶如「煎茶」；炒菁綠茶如新北市三峽區生產的「碧螺春」與「龍井茶」等。龍井茶的茶葉外型似劍片狀，茶湯黃中顯綠，香郁味甘，有清新爽口感。碧螺春條索緊細捲曲成螺，色澤鮮綠帶白毫，茶湯翠綠顯黃，略帶蔬菜香，滋味甜而甘醇。臺灣碧螺春綠茶的香氣以清香為主體，像是玉米筍般的蔬菜香氣或是綠豆般的豆香，皆是臺灣綠茶常見的香氣類型。



A B
A 碧螺春綠茶外觀
B 碧螺春綠茶湯色



清香型條形包種茶

代表茶類為文山包種茶，文山包種茶係部分發酵茶類中發酵程度較輕的一種茶類，主要產於新北市坪林、石碇、新店區及臺北市南港區一帶茶區。文山包種茶外觀條索彎曲，色澤鮮艷墨綠，水色蜜綠或蜜黃清澈明亮，香氣清香像花香，滋味甘醇滑潤。此類茶著重香氣，香氣愈濃郁品質愈高級。清香型條形包種茶的香氣以花香為主體，其中茉莉花、蘭花或梔子花等花香皆是常見的花香類型。



A B
A 文山包種茶外觀
B 文山包種茶湯色



清香型球形烏龍茶

代表茶類為高山烏龍茶，高山烏龍茶是指海拔1,000公尺以上茶園所產製的茶葉。臺灣高山烏龍茶主要產地為桃園市復興區、新竹縣尖石及五峰鄉、臺中市和平區、南投、雲林與嘉義等縣各高海拔茶區。由於高山氣候冷涼，早晚雲霧籠罩，平均日照較短，茶樹芽葉所含的兒茶素類等苦澀成分較低，茶胺酸及可溶氮等甘味成分含量提高，且芽葉柔軟，葉肉厚，果膠質含量高。因此，清香型高山茶色澤翠綠鮮活，水色蜜綠或蜜黃，滋味甘醇滑軟，香氣淡雅且耐沖泡，是香氣與滋味並重的臺灣特色茶。清香型球形烏龍茶所呈現的風味受茶樹品種、氣候環境、製作過程及烘焙時間等因素影響。一般而言，品質越佳之茶葉呈現的特殊風味將會更加清楚明顯，猶如臺茶12號（金萱）獨特的品種香氣如奶香或花果香、水蜜桃香等，青心烏龍則會呈現茉莉花、蘭花或梔子花等花香，故在編製清香型球形烏龍茶的風味輪，花香及甜香為首要著重之香氣分類。



A B
A 高山烏龍茶外觀
B 高山烏龍茶湯色



焙香型球形烏龍茶

凍頂烏龍茶

凍頂烏龍茶為中度發酵中度烘焙之部分發酵茶類，因具有烘焙製程，故在臺灣茶風味輪的歸納中隸屬於焙香型球形烏龍茶。茶葉外觀緊結成球形，色澤墨綠油潤，水色金黃明亮，香氣濃郁具焙火香，滋味醇厚、喉韻佳，飲後回韻無窮，原產於南投縣鹿谷鄉，現今其產製技術已經擴展到南投縣竹山鎮、名間鄉及臺灣其他茶區。而凍頂烏龍茶的香氣除了常見的烤麵包、炒麥香、鳳梨、芒果及水蜜桃等焙香或果香之香氣外，甜香也是常見的香氣表現。



A B
A 凍頂烏龍茶外觀
B 凍頂烏龍茶湯色



凍頂烏龍茶製程



鐵觀音茶

鐵觀音茶屬於中度發酵重度烘焙的球形部分發酵茶類。目前鐵觀音製法與半球型烏龍茶相類似，茶葉萎凋後藉由調控攪拌製程，提升發酵度；製成茶葉再經反覆烘焙，加深焙火程度，茶中成分藉火溫轉化成特有的香與味。因此，沖泡後水色琥珀略紅，味濃而醇厚，微澀中帶甘潤，並有醇和的弱果酸味，品質以經多次沖泡仍芬香甘醇有回韻者為佳。尤以鐵觀音品種（紅心歪尾桃）製造為上品（俗稱正欉鐵觀音），主要生產於臺北市木柵區及新北市石門區（使用硬枝紅心品種）。鐵觀音茶除了常見的烏梅、炒麥香、鳳梨及水蜜桃等似果酸或烘焙之香氣外，也具奶油或蜜餞等香氣。目前除了以正欉鐵觀音製作會產生濃郁的品種香和韻味外，也會選用金萱品種製成鐵觀音茶，使其具獨特的品種奶香。



A 鐵觀音茶外觀
B 鐵觀音茶湯色

鐵觀音茶製程



紅烏龍茶

紅烏龍茶是農業部茶及飲料作物改良場東部分場於民國97年研發出的本土新興特色茶，是結合烏龍茶與紅茶的加工特點與品質特色的新創茶類，發酵程度可說是目前烏龍茶類中最高的，茶湯水色較鐵觀音茶和東方美人茶深。茶葉外觀為球形，顏色烏黑亮麗，水色橙紅、湯色明亮澄清具有光澤，滋味甘、甜、滑潤。茶湯看似紅茶水色，但喝起來卻是烏龍茶滋味，為冷熱泡皆宜的新興特色茶，主要產於臺東縣鹿野鄉。



A 紅烏龍茶外觀
B 紅烏龍茶湯色

紅烏龍茶製程



東方美人茶

東方美人茶學術上稱為白毫烏龍茶，又稱膨風茶或椶風茶，係部分發酵茶類中發酵程度較高的茶類，是臺灣本土研製的特色茶。茶菁原料是採自受小綠葉蟬刺吸（著蜨）的幼嫩茶芽，萎凋後經手工攪拌控制發酵，使茶葉產生獨特的蜜糖香或熟果味。主要生產於新北市石碇區、桃園市龍潭區、新竹縣北埔、峨眉鄉及苗栗縣頭份市、銅鑼鄉一帶茶區。此茶類製造工序經重萎凋、重攪拌，在炒菁後需用濕布巾悶置回潤，才能揉捻成型，成茶外觀白綠黃紅褐相間，猶如花朵，高級者更帶白毫，茶湯水色呈橙紅色，具天然的蜜糖香或熟果味，滋味圓柔醇厚。因受製程及茶菁原料影響，東方美人茶帶有豐富的水果香氣，常見的有水蜜桃、柑橘、鳳梨、芒果及荔枝等香氣，此外受小綠葉蟬刺吸產生的蜂蜜甜香也是十分重要的香氣表現。



A 東方美人茶外觀
B 東方美人茶湯色

東方美人茶製程



紅茶

紅茶屬於全發酵茶。主要生產於南投縣魚池和埔里茶區，一般來說，由大葉種臺茶8號、臺茶18號（紅玉）、臺茶21號（紅韻）及新育成小葉種臺茶23號（祈韻）所製成的紅茶因其香味特殊，品質最佳；近年來其他茶區利用小葉種茶菁為原料於夏秋季產製紅茶，亦極具特色。或是使用受小綠葉蟬刺吸（著蜨）的幼嫩茶芽，製成蜜香紅茶，皆受到許多消費者喜愛。

紅茶外觀色澤宜烏黑油潤泛紫光，條索緊結勻齊，並以具金毫者為佳（臺茶18號除外）；湯色紅豔、澄清明亮泛油光；不同品種所產製的紅茶香氣各具特色，但皆以清純濃郁者為佳；滋味醇和、濃強鮮爽；葉底肥軟且紅勻明亮。而果香則為不同類別紅茶的共通香氣特性，像是柑橘、鳳梨、水蜜桃、百香果、龍眼乾，皆是常見的香氣類型。其中若是大葉種臺茶18號則具有明顯的薄荷與肉桂的特殊品種香氣。



紅茶外觀及湯色（臺茶18號）

紅茶製程



品飲方法

1. 陶瓷杯或玻璃杯泡茶

為一般人在家中、學校或辦公室中常用的簡便方法，但茶葉與茶湯不可浸泡過久，否則茶湯苦澀難喝。建議可使用有內膽的馬克杯，於沖泡後將內膽取出，可避免茶葉與茶湯浸泡過久。此法適用於臺灣綠茶、清香型條形包種茶、清香型球形烏龍茶、焙香型球形烏龍茶及東方美人茶。

2. 茶壺泡茶

本法需準備茶壺、公道杯（或稱茶盅）及小茶杯。

- (1) 將茶葉放入茶壺內，放入量約為茶壺的1/4至1/3（原則上龍井茶及外型較緊結的茶葉不能放太多，例如清香型球形烏龍茶、焙香型球形烏龍茶，若放太多，沖泡後有些茶葉無法展開，且造成茶湯苦澀難喝）或放入量約為茶壺的1/2至2/3，例如外型較蓬鬆的清香型條形包種茶、東方美人茶。
- (2) 沖入開水，蓋妥壺蓋，第一泡約60秒即倒出，倒茶時應來回倒入茶杯內，使茶湯濃淡均勻；或先倒入公道杯（或稱茶盅）後再倒入茶杯內。但有二類茶例外，綠茶類需使用已煮沸的水降溫至75-80°C沖泡，東方美人茶則使用降溫至85-90°C的水沖泡，泡出的茶湯會更甘甜。
- (3) 要喝第二泡時，再沖入熱水或開水，往後每一泡茶時間順延15-20秒，即可倒出飲用。

國產農漁畜產品教材-2023.8出版

編撰單位：農業部茶及飲料作物改良場 / 插畫與版面設計：微光整合行銷
撰稿者 / 圖片：賴正南、林金池、黃宜翰、楊美味、蘇宗振

農業部
MINISTRY OF AGRICULTURE
廣告