

茶的分類& 台灣主要茶葉的特色

不發酵茶(綠茶Green Tea)



採菁

殺菁



乾燥



揉捻



不發酵茶(綠茶Green Tea)

- 代表：龍井茶、碧螺春(新北市三峽區)
珠茶、眉茶(大陸)
煎茶、玉露茶、抹茶(日本)
- 茶湯：碧綠色
- 香氣：清新菜香、綠豆香
- 口味：清淡微苦
- 特性：富含維生素C、兒茶素、葉綠素
- 黃茶：採菁→殺菁→悶黃→揉捻→乾燥



不發酵茶(綠茶)—龍井茶

- 產地—新北市三峽區
- 品種—青心柑仔
- 外型—劍片狀、綠色帶白毫(茶量四分滿)
- 香氣—茶菁香
- 滋味—鮮味、苦甘味
- 特性—維生素C含量高
- 沖泡—70~75 °C



不發酵茶(綠茶)—碧螺春

- 產地—新北市三峽區
- 品種—青心柑仔
- 外型—條型、捲曲似螺、綠色帶茸毫
(茶量七分滿)
- 香氣—菜香、豆香
- 滋味—甘果味
- 特性—維生素C含量高
- 沖泡—70~75 °C



不發酵茶(綠茶)-珠茶(大陸)

- 又稱圓茶



部份發酵茶(青茶、烏龍茶)



採菁



日光萎凋



室內萎凋



殺菁



揉捻



乾燥



揀茶



焙火

部份發酵茶(烏龍茶Oolong Tea)

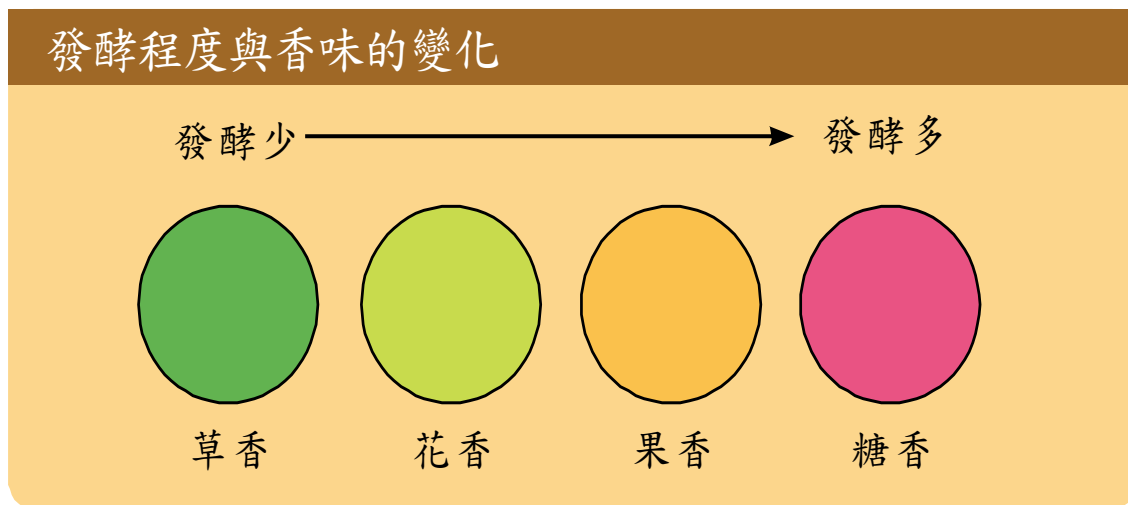
- 代表：文山包種茶、高山茶、凍頂烏龍茶
鐵觀音、白毫烏龍茶
- 發酵：輕、中、重
- 特性：發酵及焙火程度不同，各有特色

部份發酵茶(烏龍茶Oolong Tea)

品名	發酵	程度
包種茶	12~15%	輕(10~25%)
高山茶	15%	輕
凍頂烏龍	20~25%	輕
鐵觀音	25~35%	中(30~50%)
白毫烏龍	45~70%	重(50~70%)

發酵與焙火—影響茶葉特性主因

- 發酵越**重**，香氣越**淡**；發酵越**輕**，香氣越**濃**
- 發酵越**重**，維生素C、兒茶素越**少**
- 焙火越**重**，香氣越**淡**；焙火越**輕**，香氣越**濃**
(咖啡因與單寧揮發)
- 焙火越**重**，茶湯色**深**；焙火越**輕**，茶湯色**淡**



部份發酵茶(烏龍茶)一包種茶

- 產地—新北市文山茶區、坪林、新店、石碇南港、深坑
- 品種—青心烏龍
- 外型—自然彎曲條狀、深綠色(茶量七分滿)
- 發酵—12~15%、輕焙火
- 香氣—花香
- 滋味—甘醇滑潤
- 特性—著重香氣
- 沖泡—85~90℃
- 別稱—「茶中美人」



部份發酵茶(烏龍茶)—高山茶

- 產地—嘉義縣、南投縣新興茶區
(阿里山、梨山、杉林溪、大禹嶺、福壽山)
- 品種—青心烏龍、台茶12號
- 外型—球型、輕褐色(茶量二分滿)
- 發酵—15%、輕焙火
- 香氣—花香、奶香
- 滋味—滑軟厚重帶活性
- 特性—兼具香氣和喉韻
- 沖泡—95~100 °C
- 別稱—阿里山高山茶—「世界第一等好茶」



部份發酵茶(烏龍茶)—凍頂茶

- 產地—南投縣鹿谷鄉
- 品種—青心烏龍
- 外型—半球、球型、綠色(茶量三分滿)
- 發酵—20~25%、輕~中焙火
- 香氣—花香
- 滋味—醇厚、喉韻綿長
- 特性—香氣與滋味並重
- 沖泡—95~100 °C
- 別稱—「台灣茶中之聖」



部份發酵茶(烏龍茶)—鐵觀音

- 產地—台北市木柵區、新北市石門區
南投縣民間鄉
- 品種—鐵觀音
- 外型—球型、綠中帶褐(二分滿)
- 發酵—25~35%、中焙火
- 香氣—果實香、火候香「沖泡七道有餘香」
- 滋味—甘滑厚重、果酸味
- 特性—滋味厚重老成
- 沖泡—95~100 °C
- 別稱—「美如觀音，重似鐵」



部份發酵茶(烏龍茶)—白毫烏龍茶

- 產地—新竹縣北埔、娥眉
苗栗縣公館、頭份
新北市坪林、石碇
- 品種—青心大有
- 外型—自然彎曲(茶量七分滿)
黃綠紅白褐五色相間
- 發酵—45~70%
- 香氣—熟果香
- 滋味—蜂蜜滋味
- 沖泡—80~85 °C
- 別稱—「東方美人茶」「椶風茶」
「五色茶」「蜜茶」「香檳烏龍茶」



全發酵茶(紅茶Black Tea)

- 製程——採菁→室內萎凋→揉捻→發酵→乾燥
- 產地——南投魚池鄉(台灣紅茶的故鄉)
花蓮鶴岡、瑞穗
- 品種——阿薩姆、台茶18號
- 外型——條狀、深褐色(茶量七分滿)
- 發酵——80%以上
- 香氣——麥芽糖香
- 滋味——濃厚，可搭配奶類、檸檬
- 沖泡——90~95°C (95~100°C)



後發酵茶(普洱茶、黑茶)

■ 製程—

生茶：採菁→殺菁→揉捻→乾燥→毛茶→蒸壓
長期陳倉(自然發酵)

熟茶：採菁→殺菁→揉捻→渥堆→乾燥→蒸壓

■ 產地—雲南普洱茶、廣西六堡茶

■ 外型—散茶、緊壓茶(磚茶、餅茶，沱茶)

■ 沖泡—95~100℃



渥堆

- 將經揉捻的茶堆成一定厚度，灑水(渥濕)後，用布緊密蓋住，使其在高濕高溫下快速發酵熟成，產生陳年倉儲相似的味道

