

第二章

無酒精飲料-茶

- 第一節 茶的分類及特性
- 第二節 茶的沖泡方法
- 第三節 調味茶的變化及調製
- 第四節 養生茶的認識及調製

茶的歷史

- 茶樹原產於中國西藏高原東部，川滇一帶
- 雲南省-思茅



茶的歷史

- 神農氏發現茶的妙用

- 陸羽茶經：

「茶之為飲，發於神農氏，聞於魯周公」

- 神農本草經：

「神農嘗百草，日遇七十二毒，得茶而解之」

茶的歷史

- 漢朝—飲茶只限皇室或富有人家
- 唐朝—飲茶風氣流傳，成社會各階級飲品
- 陸羽撰寫茶經→世界第一部茶葉專書
- 飲茶習慣輸往日本，演變為日後「茶道」
- 僧人榮西《吃茶養生記》→日本第一部茶葉專書

茶的歷史

- 元朝—將茶推廣到四大汗國
- 明朝—「點茶」、「鬥茶」由戶內轉向戶外
- 先出現水痕者為負。
- 祝穆《方輿勝覽》中所說：鬥試之法，以水痕先退者為負，耐久者為勝。



茶的歷史

- 1610年—茶葉首次由荷蘭商船運往歐洲
- 1650年—茶葉首次傳入英國
- 非產茶區，進口量世界第一
- 下午茶
- 於殖民地大量種植茶樹，發展紅茶製造業，如印度、錫蘭

茶的歷史-台灣

● 清朝

- 英國人約翰杜德 John Dodd 自 **福建** 引進茶苗，鼓勵農民栽種，大稻埕是當時最大的製茶加工區
- 生產 **烏龍茶**、**包種花茶** 為主

● 日治 — 生產 **包種茶**、**紅茶** 為主

● 民初 — 生產 **綠茶** 為主

● 近年 — **包種茶**、**烏龍茶** 為主

茶的品種及產地

- 多年生木本常綠植物—茶樹
- 茶樹樹形—為喬木、半喬木及灌木三類
- 茶樹分布—
亞洲：印度、斯里蘭卡、印尼、越南、中國、
臺灣
非洲：肯亞及阿根廷
- 茶的產量—紅茶 > 綠茶 > 部分發酵茶
(中國、臺灣及越南)

茶樹的生長環境

溫暖潮濕

- 光照—日照充足，雲霧繚繞
- 溫度—一年均溫 $18\sim 25^{\circ}\text{C}$ ，熱帶及亞熱帶氣地區
- 水分—一年雨量約 $1,500\sim 3,000$ 公釐，相對溼度 $75\%\sim 85\%$ 左右

茶樹的生長環境

- 土壤
 - 土質—砂質土(排水性佳、保水力好)
 - 酸鹼—酸性土壤(pH4.5~5.5)
-
- 地型
 - 海拔—約600~1500公尺
超過1000公尺稱「高山茶」
 - 坡度—在28度以下

台灣茶園分布

- 丘陵地及高山
- 臺北、桃竹苗、南投、雲嘉、宜蘭、花蓮及臺東為主
- 品種分布：青心烏龍占50%〉金萱〉青心大有



茶葉製作過程-採菁

- 從茶樹採下嫩芽或嫩葉，一般稱為**茶菁**
- 紅茶：一心二葉為宜
- 綠茶：一心一葉為宜
- 青茶：一心二葉為標準
- 有手工採摘和機器採收
- 台灣一年可採摘4次以上，最多6次







茶葉製作過程-萎凋

- 作用：
 1. 走水：茶菁失去水分及軟化
 2. 發酵：使兒茶素氧化，酵素活化
- 做法：
- 日光萎凋——以太陽熱能使茶菁水份消散，引發茶葉發酵
- 室內萎凋——利用靜置使茶菁水分持續消散，藉由攪拌調整茶葉發酵程度

靜置與攪拌(作菁)

- 調節發酵程度、使茶葉均勻氧化
- 攪拌動作俗稱浪菁或弄菁

萎凋→走水、發酵





茶葉製作過程-殺菁

- 1. 利用 $280^{\circ}\text{C} \sim 300^{\circ}\text{C}$ 高溫破壞酵素活性，抑制茶葉發酵
- 炒菁 → 台灣多炒菁 → 較香
- 蒸菁 → 日本多蒸菁 → 較綠(玉露、煎茶、抹茶)
- 烘菁 → 以黃山毛峰為代表
- 曬菁 → 以滇青為代表

殺菁



茶葉製作過程-揉捻

- **做法**：利用外力使茶葉轉動互相摩擦，人工揉捻或機器揉捻
- **作用**：
 1. **決定茶葉外型**——條型、半球型(團揉)、球型(團揉)
 2. **破壞茶葉組織細胞，使汁液附著於茶葉表面**
- **揉捻&解塊**——
 - (1) **解開茶葉團塊均勻散熱**，避免過度發酵
 - (2) **利於條索緊結得更均勻完整**

揉捻



茶葉製作過程-發酵（渥紅）

- 將揉捻後的茶菁置於陰涼處或發酵室發酵

→ 補足發酵

- 全發酵茶(紅茶)



茶葉製作過程-乾燥

- 利用80~90 °C熱風破壞殘留的酵素
- 茶葉含水量降低到4%以下，利於長時間保存
- 完成乾燥的茶葉稱為粗製茶、初製茶、毛茶



茶葉的精製與加工

- 揀茶—
- 去除粗製茶的雜質(枝梗、細末、粗片)
- 精緻過的茶稱為精緻茶、成品成、茶米



茶葉的精製與加工



- 焙火—

- 去除茶的澀味與菁味，由清香轉熟香



- 輕焙火—生茶：香氣較濃郁

- 重焙火—熟茶：香氣減弱

(咖啡因和單寧酸揮發較多)

- 焙火越重，茶湯越深

茶葉的精製與加工

- 包裝—
- 鋁箔基層袋
- 半球型、球型→真空包裝

茶葉的精製與加工

● 薰花—

- 茶葉發酵後，不立即烤乾，而和茉莉花、桂花或玫瑰花等堆成一處，讓茶葉吸收花的香味
- 稱花茶或香片(三分花香，七分茶香)
- 如茉莉花茶、桂花茶
- 台灣→青茶，中國→綠茶，國外→紅茶

不發酵茶(綠茶Green Tea)



採菁



殺菁

乾燥



揉捻



部份發酵茶(青茶、烏龍茶Oolong Tea)



採菁



日光萎凋



室內萎凋



殺菁



揉捻



乾燥



揀茶



焙火

全發酵茶(紅茶Black Tea)



採菁



室內萎凋



揉捻



發酵
(渥紅)



乾燥

後發酵茶(普洱茶、黑茶)

渥堆(後發酵)



蒸壓

