

包種茶

包種茶是本省每年大量外銷的茶葉，消費地區包括印尼、菲律賓、泰國、馬來亞、婆羅洲、越南及琉球等地。

● 李阿來 ●



(張格張) 業作園茶銷外

包種茶的品種可分為四類，品質最優良的有青心烏龍、鐵觀音、水仙、臺農一〇五號、臺農一〇一號。品質優良的有青心大有、大葉烏龍、埔心、臺農八號、武夷、臺農二十四號、黃心烏龍、林口大葉烏龍、漢口種。

品質中等的有硬枝紅心、大湖尾、紅心大有、三叉枝蘭、柑子種、紅心烏龍、青心早種。品質較差的是黃柑、白毛猴、枝蘭、印度雜種、不知春、

蒔茶、山茶、文山枝蘭。

採摘茶菁一心二葉

茶菁必須等到頂芽開而達半數以上時採摘，以對口嫩葉（即一心二葉），葉質柔軟色澤淡綠為理想。生產良好茶菁，除選擇優良茶種外，茶園管理亦甚重要。茶菁採摘時間，以每日露水乾後及上午十時至下午三時，所採的茶菁最好。

採後堆積不可過久

茶菁採摘後不可用手掌握力擠破葉片，放入籠內後不必再緊壓，以免茶菁折斷或受悶熱變質。運搬及裝載茶菁用具，必須通風良好。鮮葉入廠後，不要因場所狹小，而隨地攤放。採摘後運入廠內，最好即時製造。放置時間不要超過三小時以上。攤放厚度以二十公分為宜。茶菁攤放用具，以筋壘或麻布堆較好。

萎凋攪拌炒菁適度

以醱酵程度來說，包種茶是二、四分半醱酵茶。如過度萎凋，品質會像烏龍茶。不足時又像綠茶。所以製造上必須好好的控制。每平方公尺攤葉數量〇・七五公斤至一・一公斤，日照溫度在攝氏三十至三十七度，每隔五、八分鐘須翻轉一次，所需時間約十、二十分鐘。如日照溫度達四十度以上時，恐萎凋過度或發生晒傷變成「死葉」，為預防這種情形，應該提早收入室內。

萎凋攤葉之厚度，亦隨日照、溫度高低與風力大小而定，雨天可以熱風萎凋代替。

日光萎凋進行中，茶菁第二葉略萎縮失去光澤，茶菁帶有一種甜香味時，即達日光萎凋適度。茶菁經日光萎凋後重量減少五、七%。

日光萎凋後之鮮葉，收入室內略予攪拌，然後放置萎凋。如因日光溫度強熱，鮮葉提前收入室內者，不可立即攪拌，必須薄攤於墊上。靜置一小時左右，才可輕輕將葉翻轉，然後再將鮮葉攤於筋壘上，每平方公尺攤葉〇・六至〇・九公斤，靜放一小時。鮮葉慢慢萎縮發出清新的芳香時，才能進行第一次的攪拌。攪拌的次數可斟酌當日氣溫及茶菁

北市農藥字第0107號

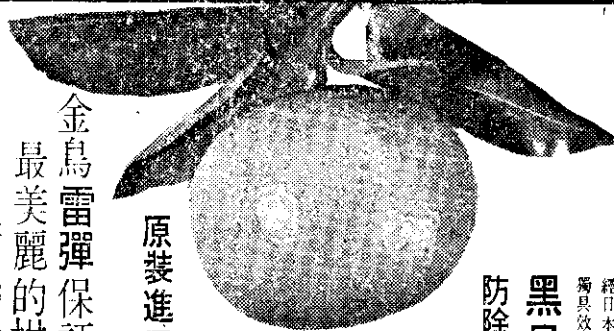
最新殺菌劑

雷彈

金鳥



DELAN



原裝進口

金鳥雷彈保證有
最美麗的柑桔
最豐富的收成

柑桔
瘡痂病
防除藥劑
經日本、德國試驗
獨具效力之
黑星病
防除藥劑

本 社 大日本除虫菊株式會社

台灣總代理

新

豐

行

台北市通化街一段65號 電話：545627 516702

《說明書備索》