

的品種與性質決定。

攤放茶菁經每次攪拌後面積縮小，可漸加攤放厚度，如筍蠟三張量分為二張盛放，此時茶菁之水分蒸發與發酵作用即可均衡進行。過度與不足時，均不能發揮香味。一般室內萎凋，第三次攪拌後，蒸發作用須加控制。窗門最好密閉。室內萎凋進行良好時，葉片柔軟，握之有如觸絹布感覺。葉的邊緣呈褐色，發出濃郁的特殊清香，這表示室內萎凋已經適度，可以開始炒菁。雨天採摘的茶菁，可用室內熱風萎凋法，夏季烈日下欲製造包種茶時，可行遮蔭萎凋法，這二種萎凋法均經鎮茶業試驗所試驗成功，各位農友可直接向該所查詢。

炒菁目的是用高溫停止氧化酵素之活力，同時即以蒸發作用軟化葉之組織，便利於揉捻。若使用在來鍋，裝置傾斜度宜在四十度左右，起火燒煤炭。等到鍋溫達到攝氏一六〇—一八〇度時，以兩手帶木製攪子（一種木筥）反轉茶菁，如溫度過高時應提高茶菁，均勻攪拌使與空氣接觸。炒菁的快慢，要隨着溫度高低而定。

使用炒菁機溫度須在攝氏二二〇—二七〇度左右，攪拌要回轉次數，每分鐘二十五至三十回，投入茶菁量六一七公斤，炒菁時間八至十分鐘。

炒菁程度鑑別，可用手伸入鍋中取出茶菁緊握揉捻，以由指間滲出黃汁，且發出芳香者為適度，

炒菁後的重置減少率為三八—四三%。

### 揉捻解塊必需迅速

炒菁後即可開始揉捻，以免放置時間過久而使茶葉變質，影響色澤及香味。假如炒菁後不能立刻揉捻，必須炒好的鮮葉攤放箱中，以使冷卻，這樣也可以防止茶葉變質。

揉捻至六—七分鐘後，稍微放鬆壓力，使葉內熱氣散去，再繼續加壓，揉三—四分鐘即可。揉捻適度的茶葉完全捲曲，緊結成條索，此時便可以取出解塊。解塊不要放置三十分鐘以上，如放置過久，品質變壞。宜立刻解塊，然後乾燥。

### 完全乾燥才可貯存

如果使用焙籠乾燥，溫度宜在攝氏一百至一百二十度，動作要迅速，經五至六分鐘後取出，即時移入乾燥（溫度較低，約攝氏九十至九十五度）。供乾燥時不可堆積，要攤開。乾燥嫩莖部時可折斷後乾燥。包種茶比烏龍茶及紅茶等容易變質，所以貯存器具及倉庫假如不適宜，往往影響其色澤和香味。如茶葉祇有少量，可用鋁桶，須有密封的蓋，大量時貯存可用倉庫，其內面可裝鋁板，外面裝釘木板，以防吸濕。假如設備完善的話，可以用冷凍倉庫來貯存最理想。

	水份少的茶菁		水份普通的茶菁		水份多的茶菁		攤放數量 (公斤/平方公尺)
	攤放時間 (分鐘)	攪拌次數	攤放時間 (分鐘)	攪拌次數	攤放時間 (分鐘)	攪拌次數	
日光萎凋後	六〇—七〇	二—三	六〇—七〇	二—三	六〇—七〇	二—三	六〇—九
一次攪拌後	六〇—七〇	三—五	六〇—七〇	三—五	六〇—七〇	三—五	九—一三
二次攪拌後	六〇—七〇	七—十二	六〇—八〇	五—七	六〇—八〇	三—五	一—二
三次攪拌後	四—五	六—八	四—五	七—十	四—五	七—八	三—五
四次攪拌後	—	—	六—九	七—十	六—九	七—十	四—五
五次攪拌後	—	—	六—九	七—十	六—九	七—十	四—五

徵求各地代銷店

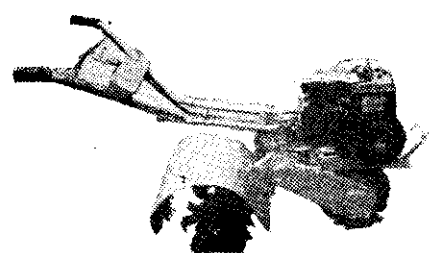
## 新設計萬能碎土除草機

## 建發牌

KS 23型

園杷批、園梨、園葡萄、園花、園菜、田稻、葉菸：途用米碾、水抽谷脫作可擊引。草除及土碎等園梨鳳、。用之車拖、霧噴

能性：除草碎土本機每小時可操作一分半地，油量每加侖。除草碎土深草除土碎作操可就機本，行可人要只，便簡作操。：長特。整調意任可窄寬淺



請注意：建發牌具有八年之經驗，性能比他。請注意：建發牌具有八年之經驗，性能比他。

臺中市民權路一號 建發行

經濟實用 · 性能最強 · 堅固耐用 · 簡便輕快