，必須相當熟練，才能知道其適當程度，不過簡便方法是用重量減少率之測定，依鮮葉品種與品質不同而多少有差異。茲將大體標準程度以百分率表示如左：水份多的茶菁一八—二〇%，水份稍多的茶菁一五—一八%，水份普通的茶菁一二—一五%，水份少的茶菁九—一二%，尚有一些特殊的品種，葉質肥大，所含水份特多，重量要減至二五%以上才能稱爲適當的萎凋。

機械熱風萎凋：許多烏龍茶製造者，都認爲烏龍茶日光萎凋是必要的，但是實上並非絕對，本場吳場長數年來研究試驗結果如下：

（1）利用熱風萎凋代替日光萎凋，不但雨天照樣可以製造，品質確較日光萎凋爲優。

（2）熱風萎凋對雨芽及露芽十分有效。

（3）熱風凋萎可免去隔日製茶，而提高茶葉品質。

（4）熱風萎凋在經濟觀點上有實用價值。

烏龍茶利用機械熱風萎凋，以攝氏三十八度至四十度最適當，鮮葉水份含量較高者，可經五十分鐘，葉質較粗硬水份較少者以攝氏四十度經四十分鐘，但如硬枝紅心及大葉烏龍等品種葉大，葉質肥厚或梗粗短者，雖於夏秋乾燥季節，熱風時間仍須四十五至五十分鐘，烏龍茶熱風萎凋，最適當的平均萎凋率爲八三•四—七四•六%。

適度攪拌提高品質

鮮葉行日光萎凋後即移入室內，經二至三回冷却攪拌後，攤放筛塾靜置。室內萎凋之攪拌次數，大約四—五次，鮮葉經過第三次攪拌後，葉中之水份經蒸發作用，即物理的變化大概完成了十分之八左右，同時酸酵作用也進行了大半，此時茶葉邊緣漸次變紅，經過五至七小時，這種紅色漸次擴展，達到適當的程度，持葉對光照之，葉中部已呈淡綠，聞之有一種強烈的芳香，此時即可移葉進行殺菁。茲將攪拌次數，攪拌通過數靜置時間等要領列表如下：

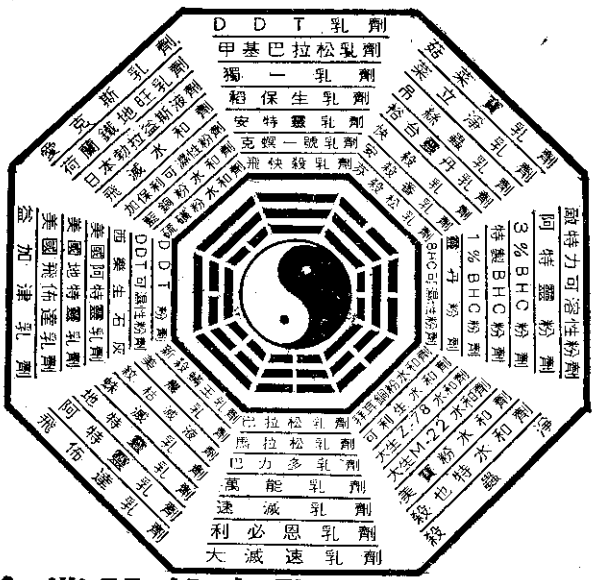
攪拌回數	攪拌通過數	靜置時間（分鐘）	每平方公尺攤放數（公斤）	要點
日光萎凋後冷却攪拌	三—四	六十—七十	一•〇—一•二	稍急速攪拌
第一次後	三—五	六十—七十	一•五—二•〇	翻轉程度
第二次後	八—一二	六十—七十	二•〇—三•〇	可至十五回
第三次後	二十—三十	六十—七十	三•〇—四•〇	可至三十五回
第四次後	五十—七十	三十—八十	五•〇—八•〇	加力攪拌

茶菁在鍋中炒至無「拍，拍」響聲即爲釜炒之適度。此時以手握之，葉軟加綿，茶菁青臭已去，放出清香，葉色由綠色變爲藍綠色，茶梗折而不斷。炒

新年度！　八卦牌　新陣容！

品質保証

裕台農藥



裕台企業股份有限公司農業化工廠

廠　址：彰化市中華西路一二六號　電　話：三〇四四

總公司：台　北　市　衡　陽　路　六　十　四　號