

之過程中，溫度應控制得宜，勿便過與不足，放青量要一定，炒青次數快慢要
因鍋溫高低與茶青性質酌進行，翻轉宜均勻，蒸發水份應適宜，起鍋要敏捷
，動作要正確，炒數鍋後，炒鍋要加磨洗，以免茶葉沾粘，影響炒青翻轉，此
外灶鍋要保持清潔。

手工炒青：在來鍋投入量：大型：二至三公斤，小型：一至一·五公斤，
投入量過少容易燒焦，過多則操作不方便，翻轉不均一。

機械炒青：乙種型釜炒機，圓筒式釜炒機。乙種釜炒機翻轉數：通常為每
分二十至三十回。溫度為攝氏一百五十至一百六十度，投入量每次六公斤為準
，炒青溫度，如前述手炒茶青溫度。例：

(1) 稍硬化茶葉：以手握茶葉在掌中揉，用力緊握時尚有少許水份滲出
程度，則茶葉青味已去，發出芳香之程度。

(2) 稍細嫩茶葉：因注重形狀，色澤，炒青較多些，用力揉捻並緊握茶
葉時，水份不容易滲出程度為止。

炒後靜置完成發酵

烏龍茶製造中比較特殊之處理——在福建武夷製造烏龍茶是經過二炒二揉
，其目的不外使葉的氧化酵素能立即完全停止作用，且使葉韌性增加，適於揉
捻，導致葉的成份溶解性增強，增加泡水平度，此法流傳至安溪，則改一炒一
揉，但却增加炒後悶熱靜置之一項處理，臺灣烏龍茶製法又仍自安溪，故登
炒後茶青悶熱靜置之處理目的如下幾點：

(1) 茶青炒後，氧化酵素不致全部被高溫殺死，釜炒後尚有緩慢繼續發
酵作用，這種作用對於製成烏龍茶之熟果香氣，頗有增強作用。


(2) 使葉脈中水份，能平均糖散流至葉片上，減少葉脈硬度，加強葉之
韌性以利揉捻，且泡水後橙紅色增加。

茶青釜炒適度起鍋後，用谷斗或其他容器中放炒青後，使用濕布覆蓋茶葉
，或者用濕茶袋裝之，將茶青稍予壓實，不使茶青炒後熱氣立即蒸散，經十五
至二十分鐘後予揭開覆蓋，移入揉捻。

揉捻解塊乾燥貯藏

初揉二、三分鐘後便見茶葉已開始捲縮，即可稍加壓，揉二、三分鐘後茶
葉緊縮茶汁流出，即可鬆壓，使茶汁復為茶葉所吸收，切勿流失，否則滋味必
致淡薄，茶葉揉至條索完全緊結成條，即為揉捻適度，時間不要超過十五分鐘
為原則。

解開茶葉經揉捻後之團塊，以利乾燥均勻，使形狀整結美觀，過去大部份
用手解塊，近年使用解塊機較多，若茶葉粗嫩不一，可於解塊時加以篩分，各
別乾燥，藉以提高製茶品質。小心乾燥溫度，揉捻葉不要攤放過久，以免變質
，如高級茶及大量製造時乾燥分二次行之，初乾溫度為攝氏一〇五至一二〇度
（水篩乾燥），再乾溫度為攝氏八十至九十度，經半小時至一小時即成。



多谷粒劑
安全可靠的水田用除草劑

使用水稻除草劑的農友們！
請注意！
市面上銷售的除草劑有很多種，如果不小心購買使用會發生嚴重的「藥害」或根本「無殺草效果」，「*多谷粒劑」係水稻專用除草劑，使用方便，安全可靠，只要用一次可免二次人工除草，經濟實惠。

因最近有許多性質不同之除草劑出現，以致有冒名銷售致使使用者水稻發生嚴重藥害情事，是請農友們絕對要小
心購買時務請指明「*多谷粒劑」商標，
多谷是安全可靠可認的標誌。

現貨供應處：
正豐化學股份有限公司
台中縣高美鄉民生路一〇三號 電話：六三三號
美國羅門哈斯公司台灣總代理：
青象貿易有限公司
台北市漢口街一段一四四號七、八、九室
電話：三三六、七七號
*美國賓州費城羅門哈斯公司登記商標