

怎樣製造果茶

「果茶」是由水果與茶葉經加工調製而成的傳統性健康飲料；通常以柚子為原料者稱為「柚子茶」，以檸檬、酸柑為原料者稱為「檸檬茶」「酸柑茶」，統稱「果茶」。

果茶在飲用時，須先切碎，泡茶時取切碎散裝之果茶置於玻璃或瓷製之容器內（不宜用鐵製容器）沖泡4~5分鐘後倒出，然後置於另一容器內，可繼續沖泡第2次、第3次，其法同前；將沖泡好之果茶添加冰糖或果糖，夏天置於冰箱取出冷飲，冬天則以熱飲，隨各人口味沖泡，飲後別有一番風味。

果茶的由來

果茶主要分佈於桃園、新竹、苗栗、花蓮、台東、台南、麻豆等地，有客家人居住的地方，皆有零星製造與銷售。

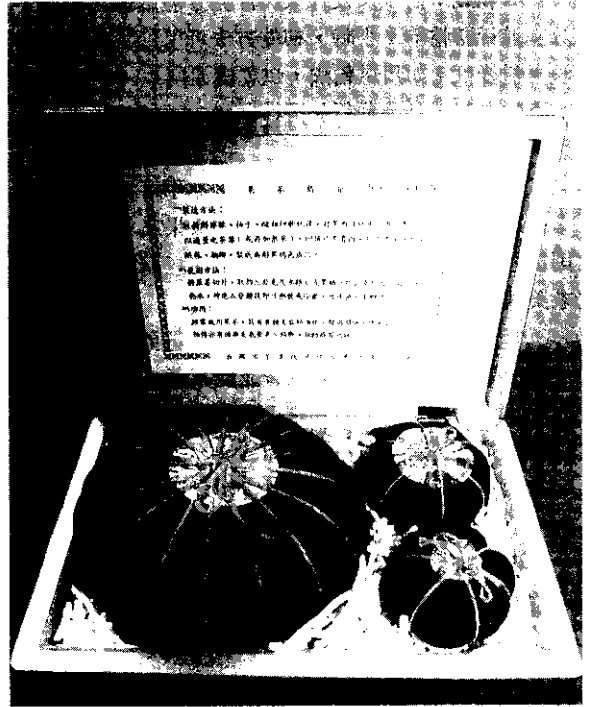
昔時客家人常以果茶做為居家良藥，至今仍深信不疑，但是，由於製作過程繁雜，費時費工，且缺乏研究與改進，以致民間流傳雖久，仍無法發揚光大；茶業改良場台東分場具以本省盛產水果與茶葉，物美價廉，若能加以開發，必會引起更多消費者的重視。因此特將其製作方法簡述如下，以供參考。

果茶適用材料

1. **水果**：以椪柑、桶柑、酸柑為佳，晚命西亞次之；柚子則以麻豆文旦、白柚為佳；斗柚、晚白柚次之，檸檬及萊姆等也均可供製果茶，且產期分開，可在不同季節配合農時製作果茶。

2. **茶葉**：適製果茶之茶葉，部份發酵茶以熟茶為佳，帶有濃厚之苦澀味及青味者不宜選用，紅茶發酵程度可選不十分發酵者為佳，至於綠茶則不宜，花茶如能拌以等量之烏龍茶混合使用者亦佳。至於茶葉形狀，以碎型及半碎型者較佳，條型及半球型者較不適宜。

3. **添加材料**：果茶為講究風味、水色、湯質，純



以飲用為主者最好除茶葉及水果外，不再添加其他材料，如需添加則以紫蘇、甘草、大風、香圓、薄荷、洛神葵及桂圓乾、番石榴粉為佳。

果茶品質特性

1. **外觀**：果粒外觀深褐色透紅光者為上品，黑而帶焦者最差，散裝者將果粒切碎後必須充分攪拌，以利於沖泡。袋裝者取用沖泡方便，值得採用。
2. **風味**：兼具酸甜苦澀香五味調和者為佳。
3. **水色**：橙紅色最佳，不宜暗褐色，否則不易被接受。

果茶之製造

1. **材料選定**：水果以成熟適度，不早採亦不晚採且果粒大、果皮光滑而均勻者為佳，茶葉品質太差者不宜採用，夏茶、六月白製之部份發酵茶以較熟之茶葉為佳，輕發酵茶如帶青味及苦澀味重者不宜選用。

洗果



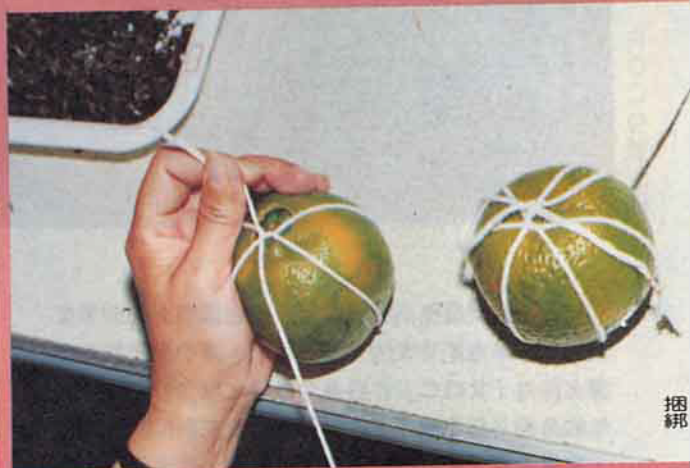
取果帽



取果肉汁



果肉汁拌茶葉後裝填



捆綁

