

時。使用前應先開動焙茶機提升機內熱度，至預定使用溫度然後放入茶葉。一般大眾茶葉焙茶溫度可提高至100~120°C，時間2~4小時。大眾茶焙火要焙至茶葉發出「焦糖香」（或叫炒米香），這種宜人的茶香是大眾可接受的。需高火香者再延長時間或提高溫度即可。茶葉經焙火，茶葉內的化學成分在高熱下加速進行氧化縮合作用，使澀味減輕、活性降低、水色較為紅褐色、外形緊縮結實、色澤灰暗，且滋味甘滑濃厚，香氣稍有揮發。

(2) 焙籠焙火：

焙籠焙茶使用焙窟（圓型直徑50公分，深100公分）時，在焙茶前一天放入木炭（以相思樹木炭為佳），將炭打實蓋上稻谷糠灰生火，待炭堆全面着火灰煙氣味盡失後，即可開始入焙。焙茶時將焙火溫度調節（用糠灰厚薄調節之）至80~85°C左右，每焙放入茶葉3公斤（籠中央茶葉以中空為原則，以利通氣）。

焙籠放上焙窟前，應先用雙手輕打焙籠數下，以免茶末掉落焙窟內燃燒發生煙味，然後籠上蓋上小筴簾，起初勿蓋緊，使水氣蒸散，無水氣時，才蓋緊小筴簾。茶葉入焙後約1小時翻1次，其法應是將焙籠提出焙窟外，放置小筴簾上，然後用雙手

輕輕將茶葉予以翻拌，將上層茶翻至下層，下層茶翻至上層，位置互換，籠中央應留空間，翻後仍放回焙窟上，每焙約4~6小時，其間須翻茶4次（60~90分鐘翻1次）。

茶葉焙火輕重按茶葉品質優劣有別，品質優良者，焙火溫度宜低，品質中下者，則溫度稍高無妨。同時發酵進行良好的茶葉（好茶）經得起焙火，反之發酵不佳的茶葉，一經焙火或加重火，則茶葉品質輕淡無味，色澤灰暗，應多加注意。

5. 整形：

包種茶的整形較紅茶及綠茶的精製簡單許多，因包種茶注重茶湯品質，不太重視形狀。毛茶經揀剔焙火後，形狀較粗大者先用2分手篩篩分，篩上茶葉以雙手輕輕捏斷（捏時手指頭不可彎曲，以免捏碎茶葉）繼續再篩，以全部篩淨為止。篩下茶以1.8分手篩照法再篩，篩上與篩下分成2級，茶葉經篩分條索粗細長短大略分開，整形工作即完成。


茶葉整形後，應篩去粉末及篩去輕片，然後分級拼堆混合包裝出售。精製量多時可使用風選機處理，可提高工作效率。

以上所談的精製方法為針對自產自銷的茶友而言，也是農友講求高品質最簡單的精製過程。 ■

發展精緻農業請用優良的三冠牌農業資材

愛用者的口碑
就是我們品質最大的保證

煥坤引進最現代化的設備；
最優良的技術；
生產多樣化的產品，
提供您最廣泛的選擇。

 煥坤企業股份有限公司

彰化縣福興鄉西勢村員鹿路2段155號

電話：(047) 773878 (總機) FAX: (047) 789778

主要產品：

- 遮光網(羅紋織、平織、針織皆有，顏色：黑、銀、綠，寬度：從1米~8米，種類最多提供您最多的選擇。)
- 清潔蔬菜用網(規格：16、24、32目，寬度6尺、12尺)
- 溫室專用固定壓條。 ● 簡易溫室零配件之供應。

其他產品：

- 溫室薄膜固定帶 ● 果園及魚池用防風網
- PE漁網線 ● 地基用編織布
- 農工業用硬性及軟性繩索

進口資材：

- “設施利多”(PET FILM)硬質薄膜 溫室永久的被覆資材
 - ① 耐候性特強，使用期高達10年以上。
 - ② 具防塵、防霧、防露及不滴水性。
 - ③ 透光性高達88%以上，長期維持透光性。
 - ④ 強度特性，具有耐熱性，耐寒性，及不伸縮性。
- クリーンエース(PVC防塵膠布)
 - ① 比一般使用靜電防止劑者更真正具有防塵效果，具不滴水性，比一般PVC布耐用2倍以上。
 - ② 規格多，寬度有1.85M、2M、2.3M、2.7M、3M備有現貨供選擇。