

粉茶及其加工品之開發利用

茶業改良場／阮逸明、林金池

我國是最早發現及利用茶的民族，但傳統上茶葉是做為飲料之用。其實，茶不僅可以飲用，還可以像菜一樣，經烹調後食用。你是否曾在茶業改良場或茶菜館吃過綠茶

沙拉、鐵觀音燉雞……等以茶葉做菜的美味料理呢？目前講起吃茶要數日本最普遍了，東京家政學院桑野教授提倡食用茶葉，他說茶葉所含成分在人體健康上具有很高之價值



茶饅頭(賴正男／攝)

。因葉中含有大量的纖維及營養成分，也是最佳的天然色素，又有去油膩及爽口和增進人體健康的作用。爲此，茶改良場乃積極研究開發茶葉的另一種吃法，即將茶葉研磨成粉茶做爲食品配料或添加料，開發具有茶風味的茶葉餅乾、茶糖、茶麵、茶葱油餅，也可做成綠白相映饅頭、茶包子、葉綠飯、茶水餃等，相信這樣色味俱佳的食物，必會讓你耳目一新，充滿新鮮感，並有增進食欲效果，你是否已想親手嘗試做一些簡單的茶葉麵條、包子、饅頭、餅乾了呢？

粉茶用原料茶的製造方法

茶葉在採摘前以不織布遮蔭10天，可提高夏茶及秋茶茶葉中葉綠青總量，分別較未遮者提高30.1%及28.3%，所製成粉色澤較鮮綠。

原料茶製茶方法可採下列方式製造：

(1)茶菁→炒菁→揉捻→乾燥→原料茶（傳統綠茶製法）

(2)茶菁→炒菁→乾燥→脫梗及篩分—
 茶梗
 碎葉→原料茶

(3)包種茶（俗稱烏龍茶）、紅茶採一般貫行製造法製備

粉茶之研磨

磨粉機由進茶斗、動力傳動馬達、圓形雙滾輪、風量調節擋板、旋風馬達、集塵器等組成。作業時將茶葉經由進茶斗投入機體，由於動力傳動馬達驅動圓形雙滾輪在機體內作平面旋轉滾動，茶葉進入機器體內經過滾輪高速輾壓變成細碎粉末，藉由旋風馬達將細小粉末吸出機體外送至集塵器內，收集在袋內。藉風量調節擋板開口大小可控制粉

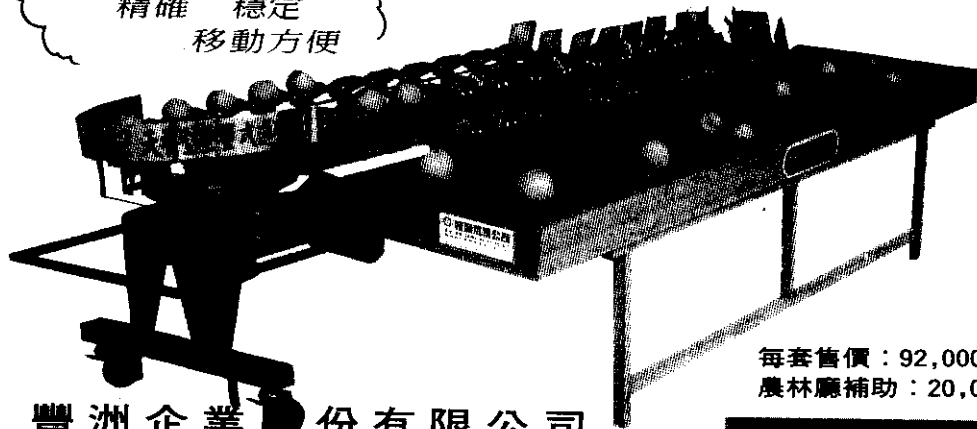


豐洲 自動化 高效率 農業機械

FK-92天平型重量式選別機 省農業試驗所檢定第89號

現代果農的最愛
 精確 穩定
 移動方便

梨 蘋果 水蜜桃 柿 楊桃 釋迦等
 梨山地區高級珍果指定採用



每套售價：92,000元
 農林廳補助：20,000元

豐洲企業股份有限公司

FONG CHOW ENTERPRISE CO., LTD.

嘉義縣民雄鄉建國路一段45號 TEL: (05) 2262265 • 2263666

末粒度及產製速率。本場利用工業用吸塵器接在旋風馬達出風口，直接將細小粉茶吸進集塵袋內，工作效率高，可連續作業，粒度約80目左右，可直接供做食品加工配料。亦可將研磨約5分鐘之粉茶依粒度需要，利用篩分過濾機以80~300目之間進行篩選作業，粒度太粗在篩網上層者，可再一次進行研磨篩分。

粉茶多元化利用

目前本場利用粉茶試製產品中，粉茶添加量以茶葉麵條3%、饅頭、餃子皮2%、茶餅乾3-5%、茶綠飯1-2%、茶蔥油餅2-3%調配比例最佳。

茲將各產品的製作過程簡述如下：

1. 茶麵條、茶餃子皮

(1)材料：

中筋麵粉 1000 克

鹽 1小匙
水 350~500 ml
粉茶2% (茶餃子皮) 20 克
粉茶2% (茶麵條) 30 克

(2)製作方法：

①麵粉與粉茶分混合、攪拌、過篩。

②細鹽溶入水中。(茶麵條加水350~450ml，餃子皮加水500ml)

③將鹽水加入麵分中，一邊加水一邊以竹筷攪拌混合，和成麵糰後，可以用手或攪拌機充分拌合或搓揉，幫助麵筋充分發展，並將麵糰內容氣擠出使得整個組織，像織布般地細密嚴謹，麵糰內部不再有大小不一的洞隙，表皮變得細緻光滑且有光澤。

④將麵糰切成厚1cm薄塊，利用義大利製麵機製作麵條、茶餃子皮。首先調至第一格(最寬)，將麵塊放在滾輪上，手搖桿依順時針方向轉動，此格為專門用作輾麵皮用，多




八爪式滴頭與PE管

1. 專業生產，品質保證，價格最合理。
2. 解決果園、菜園、花卉乾旱缺水現象。並可配合簡易自動滴灌施肥系統，定時定量施肥。省工、省時效果佳。
3. 免費設計、規劃，責任施工。
4. 促進果樹結實，可使蔬菜增產，並提高品質。

花盆

底部新型設計

1. 排水、通風效果良好，對莖部發展特別好且莖部不會腐爛。
2. 使用耐候、耐裂性材料，不變形、不龜裂。
3. 規格從3吋到7吋。

昌朋實業有限公司
 台南縣安定鄉工業區港口村399之1號
 電話：(06) 5932780•5932774 張欣洽

敬請來電洽詢：(06) 3552737-8

輾幾次則愈均勻，輾過後將麵皮對摺再輾效果較佳。

⑤第二格、第三格可使麵筋更具彈性，爲了使麵條更好吃，應在第二、三格多輾幾次。

⑥第四、五、六、七格可依序將麵糰輾長、輾寬、輾薄。本試驗製麵條時將其調至第四格之厚度，第六格爲製作茶餃子皮時使用。

⑦麵皮輾好後，可依需要寬牙6mm或細牙1.5mm之雙滾筒調整條之粗細。

⑧水餃皮做後撒太白粉後埋疊在一起，經過水餃皮模形器壓過就成水餃皮。

⑨應用：可將粉茶加入水餃餡中，但調理時須在餡中加油，因茶葉會吸附油脂，否則水餃吃時會有乾澀感，其中以填加香片及白毫烏龍茶之粉茶風味較具特色。

2. 茶饅頭、茶包子

(1)材料：

①中筋麵粉	600克
②水	400ml
③細鹽 0.5%	3克
④奶粉 2%	12克
⑤糖 8%	48克
⑥酵母粉 3.5%	21克
⑦粉茶 2%	12克
⑧茶包子餡依個人口味調配，餡中可添加粉茶。	

(2)製作方法：

①將酵母粉先溶於200ml溫水中，放置10分鐘使其恢復活力。

②將鹽、奶粉、糖倒入攪拌盒內加水200ml拌勻，再將麵粉及溶化之酵母倒入用手充分拌合，搓揉至麵粉表皮變得均勻光滑，靜置讓其發酵。

③經3-4小時後麵粉體積約爲原來兩倍大時，而進行搓揉整形、切塊，或利用製麵機壓至表皮光滑，再由一端捲成圓柱形，切塊成饅頭、茶包子只須將準備好的餡用麵皮包好，並在底下墊白色薄紙，放在溫暖處30-45

分鐘左右即可移入滾水蒸籠內，大火蒸15分鐘。

3. 茶葉餅乾（與掬水軒食品公司合作開發）

(1)材料：

①人造奶油或白油	150g
②細糖粉	150g
③蛋白	50g
④全蛋	20g
⑤中筋麵粉	200g
⑥食鹽	1g
⑦粉茶3-5%	18-30g

(2)製作方法：

①中筋麵粉和粉茶、食鹽可先充分混合過篩備用。

②人造奶油或白油先準備熱水間接加熱溶化，加入細糖粉攪拌均勻，使粉糖完全溶解。

③先將全蛋慢慢加入並攪拌、再加入蛋白攪拌使奶油與蛋充分溶合。

④將①之原料慢慢加入並充分攪拌，至完全溶合。

⑤在烤盤預先塗防沾油將④之原料利用擠花器在烤盤上製出模型或壓平後再以模型製成各類餅乾型，送入烤箱。

⑥烤箱預熱上火180~190°C，送入烤箱烤8~10分鐘，即完成兼具茶風味及糕點色特色之茶葉餅乾。

4. 茶綠飯

(1)材料：

冷飯	2碗
雞蛋	1個
油	2大匙
鹽	1茶匙
味精	少許
粉茶（香片）	3-4克

(2)製作方法：

①蛋先打勻，加入鹽及味精調味之後，拌飯使每粒米飯均勻包裹蛋汁。

②燒熱炒鍋，加油二大匙，油熱後即可將米



茶綠飯(賴正男/攝)

飯倒入鍋中翻炒，炒至飯粒顆顆分散，每粒米飯裹一層淡淡的油香時，再將粉茶灑入鍋中翻炒，使飯呈翠綠色澤即為茶綠飯。

③應用：煮飯時，如以沖泡後的茶湯浸漬煮熟，可增加綠茶飯之茶香亦可將粉茶和鹽，

味精，黑、白芝麻，胡椒或小魚乾等調味料下鍋翻炒後裝入瓶中，吃飯時可將其灑在熱騰騰的白飯上，可促進食慾，這種茶葉茶極符合健康茶食新潮取向，日後必可消費者歡迎。



茶麵條及茶水餃(賴正男/攝)



茶包子(賴正男/攝)

茶葱油餅(賴正男/攝)



茶麵條(賴正男/攝)



5. 茶葱油餅

(1) 材料：

中筋麵粉	300克
水	225ml
鹽	6克
清香油	3大匙
蔥花	35-45克
粉茶2%	6克

(2) 製作方法：

① 麵糰製作如茶麵條製法

② 將麵糰分成數小塊，麵塊再以桿麵棍桿薄，然後把適量的清香油、鹽、蔥花均勻灑在麵皮上，對摺並將其捲成一糰使油、鹽被麵粉充分吸附，再利用桿麵棍桿平至約一公分厚，即可加油在平底鍋中，油稍熱後放入蔥油餅煎至熟透為止，則此蔥油餅不僅顏色翠綠，香氣四溢，且有層次感；起鍋後宜趁熱食用為宜。

結論

粉茶為一極具多樣化開發潛力的茶葉新產品，因其加工簡便，可有效利用低價茶菁，開發茶葉新用途，提高低產值茶園收益，且產製粉茶可直接做各種食品的配料、添加料或著色劑，相信具茶風味之粉茶系列產品的開發，必將受到消費者的重視與歡迎。

「本計畫承蒙中正農業科技社會公益基金會經費贊助，特此致謝」



磨粉機(左)及篩分過濾機(右)(林金池/攝)



與掬水軒公司合作製作之茶糖及茶餅乾(林金池/攝)