

。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

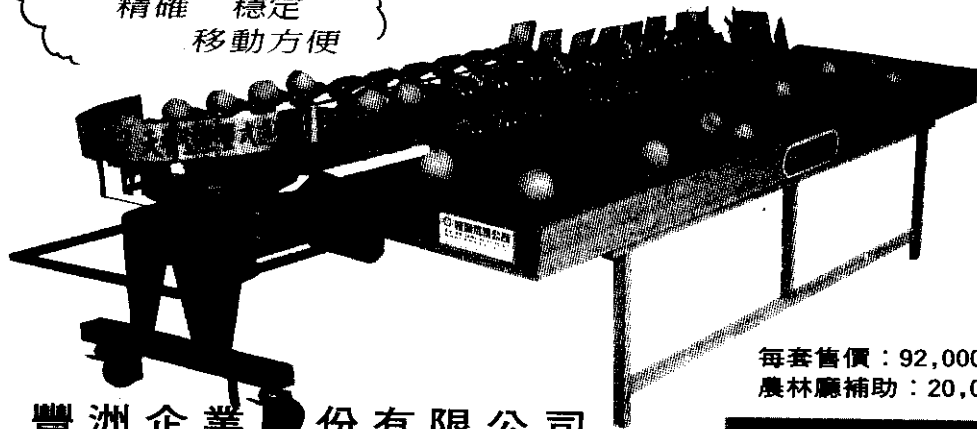


## 豐洲 自動化 高效率 農業機械

### 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