

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。

敬請來電洽詢：(06)3552737-8

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