

審查其外觀，至開湯後先聞杯中茶渣之香氣，以鼻吸三口氣評鑑香氣之濃、淡、純、濁以及有無菁味、煙味、焦味、油臭味、悶味等其他異臭。再看茶湯水色，比較其濃淡，清濁及明亮度，俟茶湯溫度降至40~45°C時取茶湯 5~10cc，含入口中，以舌尖不斷振動湯液，使茶湯連續與口腔各味覺細胞及黏膜不斷接觸而分辨湯質的甘醇、苦澀、濃稠、淡薄及其活性、刺激性、收斂性等。品評茶湯滋味，以舌尖振動湯液之時，宜將口腔中之茶葉香氣經鼻孔而呼出，再度評鑑茶葉之香氣。最後審視葉底，觀察其色澤及茶芽之性質、老嫩及發酵程度是否適當。

您喜歡那一種品質的茶葉呢？

- 一是滋味濃烈的？還是甜爽、甘清的？或醇厚的？
- 一是色澤光潤的？還是翠綠色帶光澤的？或光潤的？
- 一是形狀細嫩的？還是條緊細圓渾的？或緊細、緊秀、緊實的呢？

不妨一試

開車警戒搖晃

/ 春華



開車打瞌睡來襲時，如果一直開下去將會很危險。

這時，如果不能換手，最好也趕緊找地方先小睡一下；駕駛人千萬別和瞌睡蟲作對，養足了精神再上路才保險！

尤其是高速公路上車多時，空氣品

—您又鍾愛那一種「香氣」呢？專家的評語有：清香、幽雅、純正、蔬菜香、蜜糖香、蔬香、甜和（香氣不高，而有甜感）、炒米香味（類似爆米花的香味）、焙火香、高火。品質欠佳的評語尚有大（焦）味與悶（熟）味、濁氣、雜味等等，等等。

農委會茶業改良場長廖慶樑先生強調：茶葉不但具有獨特香氣與滋味，又含有多種機能性成分及無機礦物營養元素，經過現代生物化學和醫學研究的結果：飲茶有提神醒腦、消除疲勞、利尿、降低血液中膽固醇及低密度脂蛋白，預防蛀牙及癌等作用。茶已被譽為一種天然健康飲料。茶場配合消費市場需要已開發茶葉多樣化產品，包括多種加料茶、飲料與茶料理等等。

歡迎消費者向茶改場推廣中心洽詢茶葉的多樣化的資料。（場址：桃園縣楊梅鎮埔心中興路324號電話：03-4822059）。



質實在不怎麼樣，把空調轉換到循環模式，較能維持車內的空氣清淨。但，時間久了反而令人昏昏欲睡；每隔廿分到半小時，即應把空調切換到進氣模式換換氣，才是正確的觀念！

