

# 茶 香 養 生 素 食

文圖/製茶課 陳國任

台灣在養生素食大多以蒟蒻、昆布或豆蛋白為素材，目前在消費市場上甚少看到與茶葉結合之產品，因此配合茶葉多元化產品研製政策，及國人生活水準追求營養的、機能性的飲食生活時代，將不同風味的茶葉與素食開發成多種符合大眾口味的茶養生素食，配合台灣茶區風光及特色茶之風味，在提倡茶食保健運動之前提下，茶養生素食可作為休閒觀光茶園的主要賣點，擴大茶葉消費及多種口味之選擇。

## 一、粉茶製作

1. 青心大冇茶菁原料，經萎凋、炒菁、揉捻及乾燥製程，其茶葉成品經研磨粉碎製作綠茶粉茶。
2. 台茶一號茶菁原料，經萎凋、揉捻、發酵及乾燥製程，其茶葉成品經研磨粉碎製作紅茶粉茶。
3. 以包種茶及烏龍茶為原料，經研磨粉碎製作粉茶。

## 二、茶調味素醬製作

1. 基礎材料：綠茶及紅茶製作之粉茶。
2. 添加材料：醬類素材(金桔醬、梅汁醬、沙拉、堅果醬)及食品添加材料。

## 三、昆布茶包製作

1. 基礎材料：綠茶、包種茶、烏龍茶及紅茶製作之粉茶。
2. 粉狀昆布素材：昆布原料經刷淨去沙、切斷、乾燥製程後粉碎。
3. 茶包製作：以茶與昆布不同



茶素丸

比率混合製作茶包。

#### 四、茶素材火鍋原料製作

1. 基礎材料：(1)綠茶、包種茶、烏龍茶及紅茶製作之粉茶、(2)豆蛋白素材。
2. 將茶葉與豆蛋白素材不同比率混合，經乳化、成型及蒸煮加熱過程製作茶丸、茶素排、茶素片及茶酥等火鍋原料。

#### 五、蒟蒻茶冰品製作

1. 生產各式各樣的蒟蒻食材產品，諸如：圓粒狀、米粒狀、圓柱狀及四角粒等不同形狀，與茶汁混合製成顆粒高纖膳食茶果凍、茶冰棒等冰品。
2. 將蒟蒻材料研製成綿絮狀素材添入茶汁，製成機能性飲料。



茶素醬