

4 個條件評鑑上品烏龍茶

林義恒

鑑定烏龍茶茶葉品質通常有 4 個項目：

1. 外形（形狀、色澤）。
2. 香味（香氣、滋味）。
3. 水色。
4. 葉底。

這 4 個項目如何鑑定才是合適呢？

請參考以下說明：

1. 外觀：

茶葉外觀以白毫肥大，葉部呈紅、黃、白相間顏色鮮艷者為上品，條索之有無不太計較（烏龍茶以色澤為重，形狀不太重視）。茶葉通常以細嫩為佳，一心一葉製成者稱為“膨風茶”，是最好的烏龍茶；一心二葉者次之；開面茶雖揉捻而有條索，如條形粗大無白毫者為中級品。

2. 香味：

香氣以茶湯入口帶天然之熟果香，

芬芳宜人者為貴，有如細嚼蘋果或雪梨之香，烏龍茶之特別高貴就是香氣馥郁芬芳，為主要品性之要件。

滋味要茶湯入口濃厚，甘潤而不生澀，並圓滑醇而不具刺激性為佳。過喉徐徐生津，口中甘甜而有回味，就是喉韻佳之意。

3. 水色：

茶葉湯色以明澈鮮麗如琥珀般的橙紅色為佳，湯色不明亮呈黑褐色者品質不好。

4. 葉底：

泡後的茶渣，近葉邊緣一半已發酵紅變一鑲金邊，葉面中心位置仍呈淡綠色，且以芽葉經揉捻而未受損傷，泡後全面展開有如花朵者為佳品。高級烏龍茶的發酵部份較大，葉渣呈鮮紅色，如陳舊烏龍茶則葉底紅變呈暗黑，非理想之茶葉。 ■

代售新書

都市婦女冷凍食品消費行為之研究

• 黃韶顏編著 • (平)200元
(精)300元

時髦的產品 需要創新的指引

這本書正是 推廣冷凍食品的銷售指標

使您了解市場消費者對於冷凍食品的認知態度及購買情形



豐年社

台北市溫州街14號
電話：(02)3628148

每次郵購另加掛號郵資45元
郵政劃撥0005930-0豐年社