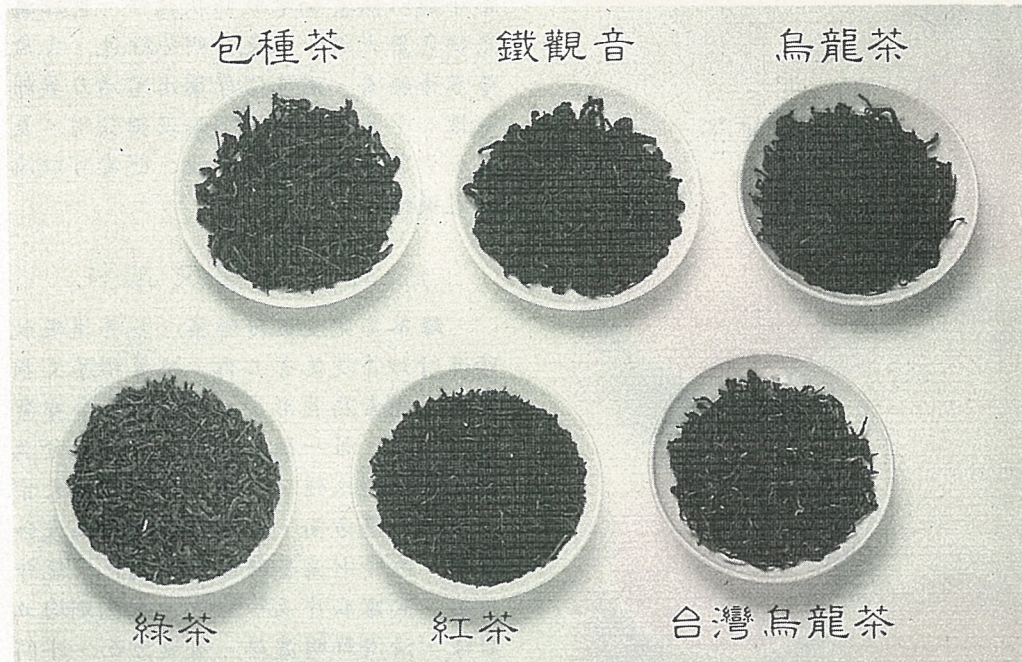


# 台灣茗茶各有特色

茶業改良場文山分場  
林義恒



各種茶葉製法不同，外觀有區別。

台灣茗茶譽滿天下。台灣茗茶是以我國傳統製茶經驗，應用最新科學方法製造改良而成，品質優良，已是人們日常生活中不可缺少的必須品，依不同製作方式製得的茶成品各有特色，特提供愛茶者選購品嘗。

## 包種香氣最濃厚

包種茶又名清茶或俗稱“文山包種茶”，是輕度發酵的半發酵茶。外觀優美，條索緊結葉尖自然彎曲，幼枝心芽連理，色澤墨綠油光鮮麗，水色蜜綠鮮艷，明亮清澈。它最大的特色就是香氣幽雅清香，滋味清純甘潤，飲後滿口含芬，喉韻無窮，是世界上最香的茶葉，也是台灣茗茶的代表，很受小姐們喜愛。

## 凍頂甘滑韻味強

烏龍茶也是半發酵茶的一種，學術上稱為“半球型包種茶”，俗稱“凍頂烏龍”。外觀條索緊捲整齊，幼枝嫩葉連理，呈捲曲的佛手狀，色澤墨綠調和帶麗色。水色蜜黃鮮艷，澄清明亮，香氣清香撲鼻，滋味甘純濃厚，入口生津

。落喉甘滑韻味強是最大特色。

## 鐵觀音濃厚甘醇

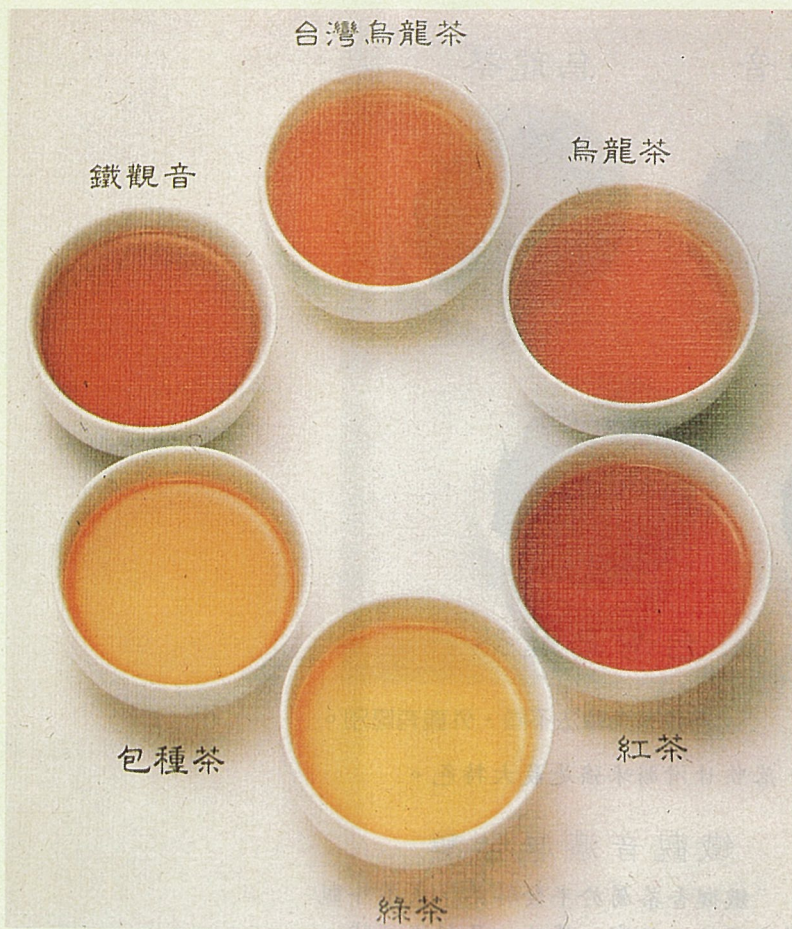
鐵觀音茶屬於半發酵茶，成茶外觀形狀圓結，壯實、捲曲，呈蜻蜓頭狀。葉厚沈重，有重實感，色澤淺綠翠潤，青蒂，綠腹，紅鑲邊，一般稱為“三節色”，有新鮮感覺。水色金黃鮮橙，杯底澄清明亮，香氣濃厚清長，滋味清醇爽口，落喉回甘留甘，具有觀音茶的特殊韻味，是愛好濃茶的良伴。

## 白毫烏龍熟果芳香

白毫烏龍茶又名台灣烏龍，是半發酵茶的老大哥。外觀呈現美麗的白毫芽尖，肥大又銀白，非常珍貴。葉部呈紅、黃、白、綠、褐色相間，又稱五彩色，鮮艷美麗好看。條索之有無不太重視，水色以明澈鮮麗之橙紅色為佳。香氣帶天然之熟果芳香，芬芳宜人，滋味濃厚甘潤圓滑，帶有近似蜂蜜的味道，飲之令人喜悅，為台灣茗茶所特有。如在茶湯中加一、二滴白蘭地酒，風味更佳，歐美人士稱之為“台灣香檳”。

世界山多嶽壯地產茶  
國產林

# 台灣各茶類



不同茶葉的茶 水色

茶外觀以條索細緊成條狀為佳。色澤為黑褐色帶光潤，水色鮮明朱紅色，香氣帶麥芽糖香，滋味濃厚圓滑富活力具刺激性。平常熱飲可加牛奶及糖飲用，夏天加少許糖放入冰箱冷飲，更有可口涼爽之風味。

## 綠茶香氣高又清純

綠茶是完全不發酵茶，茶菁進廠就可進行炒菁及蒸菁工作。蒸菁綠茶又稱煎茶，條索扁長形，專銷日本，帶有紫菜的味道。另一種炒菁綠茶，條形分為半球及球型二種，以銷售北非洲為大宗。外觀色澤方面，如眉茶珠茶均為灰白綠色，毛峰則為墨綠而略帶褐色，龍井煎茶、玉露瓜片為翠綠色，水色則均為碧綠，清澄鮮明濃厚。香氣方面，外銷綠茶具有釜香，龍井應清香。綠茶的香氣以高而清純又銳為佳，滋味為甜和而清，濃而醇厚，具活性且帶鮮味。綠茶除龍井內銷外其他均為外銷。

## 選購茶葉察顏觀色

選購茶葉最簡單的方法，首先觀看茶葉色澤，以光潤鮮麗，帶新鮮感為佳。然後用手衡之有重實的感覺，不輕飄，放鼻下聞之覺得清香且有甜味，這種茶葉可肯定是好茶。帶有焦味、陳味、青味、雜味或異味的茶則千萬不要買。

## 紅茶阿薩姆種最佳

紅茶是茶葉中發酵最完全的全發酵茶，在台灣中部日月潭以阿薩姆種茶菁製造的紅茶，香味特殊，品質最佳。紅

# 六畜興旺 魚蝦滿筐



豐年漁牧叢書

全省書局有售

書籍目錄函索即寄

每次郵購另收郵資45元