

# 竹香茶介紹

**茶**與竹結合最具知名度就是竹筒茶，茶湯中帶有淡淡的竹葉清香，降低茶湯苦澀味、增加甘甜滋味，進而提升茶葉的品質。

茶改場研究分析顯示新鮮的竹子含有多量的水分，以及部分的酚類、醣類、蛋白質、氨基酸、脂肪、微量元素等。竹子經烘烤過後的竹瀝水是一味傳統中藥，在中醫上有其功效。茶史中著名的蔡襄與蘇東坡鬥茶，蘇東坡就靠著使用「竹瀝水」（用竹剖面瀝天台山水而成），贏了當時天下第一製茶高手蔡襄。

鑒於茶葉與竹子的相容性，使茶葉能更生活化、普及化，該場積極研究開發茶葉與竹子結合的系列產品；包括泡茶用竹筒、具貯藏美觀展示用的竹筒茶，及改變茶葉風味品質的竹香茶。竹筒茶的加工方法大致可分為兩種，一是由成茶先蒸軟、裝筒再經文火烘烤而成。另一種是鮮葉經殺菁、揉捻、裝筒、烤乾而成。雲南的歷史名茶，竹筒香茶是屬綠茶緊壓茶類，具有竹香、糯米香、茶香的特殊風味而得名，又因其原料細嫩，雅稱為「姑娘茶」，主要產地為雲南西雙版納地區，屬地區性的特色茶。

竹香茶的製作方法並不困難，只要準備新鮮的竹筒，其竹莖含有高量的水分及其他成分，將半球型包種茶裝填於竹筒後，把孔用竹節或鋁箔紙封住，置於爐火或烤箱加熱烘烤，當竹筒產生竹子的熟香即可。使用烤箱烘烤，將溫度設定在150-200°C度左右，時間約15-20分鐘即可，另外在郊遊烤肉時，攜帶竹筒加茶於爐火上



加以烘烤沖泡飲用，更是一絕。竹香茶因含水量高最好馬上沖泡品飲，避免變質，烘烤過後的竹筒可重複使用4-5次。竹香茶適合在家庭及茶藝館推廣品飲，有興趣的消費者不妨試試看，會有不一樣的感覺。🌿

## 日本原裝 OREC 牌

### 乘坐式割草機 RMK160型



◎割草寬度可伸縮，不會危害樹木，並可將其周圍割除乾淨。

◎無段變速，自排，高出力23HP、2氣筒，低震動OHV引擎。

◎重心低，不會翻車且高效率的割草機。

◎此機種最適合用於果樹園、學校、別墅、球場等地。

## 竹下農機股份有限公司

台北市武昌街二段118-1號2F TEL：02-2331-3320

台中分公司：

台中市東山路一段55-10號 TEL：04-2436-0780

陳經理 手機：0932-010-255