

# 茶與酒的結合



風味獨特的  
水果茶蜜餞

茶葉不僅含有豐富的營養、保健、機能性成分，若能利用食用酒精將茶葉中的化學成分充分提取出來，不僅特色茶中的香氣與滋味成分都馥郁在酒中，如此調製出來的茶酒，也能將茶香襯托得更為芳醇。

茶業改良場經過多年研製，成功開發多款「水果茶酒」(茶紅酒、茶白酒、玫

瑰紅茶酒、荔枝茶酒、柚子茶酒、桑椹茶酒…等)與「花草茶酒」(桂花茶酒、薄荷茶酒、肉桂茶酒…等)，不論是利用浸泡法來泡製或發酵法來釀製，所製得之茶酒成品各具特色，不但具有豐富的果香與花草香，還帶有幽雅清新茶香與甘醇的圓潤口感。

茶改場表示，茶葉中含有多種的機能性成分，茶酒可謂是符合健康與清新訴求的保健養生酒，可以單獨飲用，也可以調配茶雞尾酒。另外，過濾後的水果渣也別忙著丟掉，加點糖可就是風味獨特的水果茶蜜餞。🍯



花草茶酒



水果茶酒

## 茶葉烘焙的秘密

茶樹芽葉所含的成分，有些利於成茶的品質，有些則不利於成茶的品質，因此藉由烘培過程可將不利成茶品質之成分去除，讓茶葉散發出幽淡的清香，並產生甘滑醇厚的滋味。茶業改良場林木連場長表示，茶葉的烘焙著重於溫度與時間的操控，主要視茶葉含水量、茶菁採摘標準及老嫩度、形狀緊結度、香氣高低及滋味濃稠等因素調整烘焙溫度及時間。

過去幾年來，茶業改良場在烘焙技術上從事各項技術研發，從傳統式的炭焙技術、簡便式的電熱式焙籠工夫，到省時省工而操作方便的熱循環式焙茶機，



茶葉烘焙 (電熱式焙籠)