

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)

都有良好成效，尤其在烘焙熱效應茶葉成分之變化，也有深入的研究；同時進而研發紅外線烘焙機及低溫除濕乾燥烘焙機，提供茶農及業者更方便而省時的操作。

茶改場強調，該場對相關技術之掌握已屆成熟，未來除繼續研發新技術外，更以技術移轉為核心，搭配其他相關服務提供予技轉業者，積極協助業者提升應用效益，共同為提升台灣茶葉品質努力。🌿

茶業改良場：03-482-2059

防止茶葉貯藏品質劣變的方法

老祖宗為防止茶葉於貯藏期發生劣變，早已訂下一些規則而有五忌之說：1. 忌含水量高。2. 忌久露空間。3. 忌光照。4. 忌高溫。5. 忌異味。以現代科學研究茶葉包裝貯藏方法也離不開此範疇。

特別報導

資料來源 | 台南縣政府

咖啡紅了 · 橘子綠了

—台南縣東山咖啡節

咖啡紅了，咖啡的季節又將到來！連推3年，愈來愈紅的台南縣東山咖啡節，今年將以「咖啡紅了，橘子綠了」為主題，自即日起至11月18日為止，推出採果樂等活動，要以豐富的內容營造出不同於都市的咖啡生態之旅，讓遊客見識東山之美。

台南縣東山咖啡節今年除了以「咖啡紅了」為主題外，另外加入「橘子綠了」，因為東山鄉除了盛產咖啡外，青皮椪柑更是當地特有的農產品，一顆顆鮮綠的果實，讓人忍不住要摘下來品嚐。

今年開放咖啡採果的單位有山野農莊咖啡園、仙湖農場、東香貓咖啡、御香咖啡園、三尖山咖啡園、竹拱仔厝、T2

COFFEE、老家咖啡園、瑪哩咖啡園、村長庭園咖啡等業者，民眾所採集之咖啡果每斤可折抵消費額

10元，最高折價30

元；青皮椪柑部分，有山野農莊咖啡園、仙湖農場、東香貓

咖啡、御香咖啡園、羅嘉地產銷班等，民眾只需繳交100元入園清

潔費，除了可無限量現採現吃外，於

出園時還可攜帶2斤的椪柑回家當作伴手禮，真是一舉兩得的好活動。🌿

