

熱呼呼 「薑味茶」



茶業改良場為推廣茶葉多元風味，將本土生產之薑與紅茶調和出薑味紅茶。由於薑具有辛辣味重的特性，易掩飾茶香及濃郁甘醇的特性，因此薑與紅茶宜以適當的比例調和，並以袋茶方式包裝，不但可延長貯存時間且沖泡容易，較受消費者喜愛。

茶改場表示，茶葉具有獨特的香氣與滋味，含有多種機能性成分及無機礦物營養元素。歷代有關飲茶功效的記載很多，李時珍的《本草綱目》：「茶味甘苦微寒無毒，主治瘡瘡，利小便，去痰熱，止渴，令人少眠，有力悅志，下氣消

食。」。另外，在世界各地的人類文明進展中，「薑」被十分廣泛且巧妙的運用著，從飲食到用藥，到處可以看見薑的影子。薑可以驅寒、預防感冒，還可以減輕疼痛以及舒緩消化道不適的症狀。但一般直接用老薑熬成的薑母茶，味道較為辛辣，造成一些消費者在飲用上的不適。農委會茶業改良場近年來著手於研究將「茶」與「薑」作結合，充分利用國產茶菁及不同薑類，建立不同茶類(綠茶型、紅茶型)薑味茶之產製技術，以利茶葉

多元化之推廣，增加茶葉經營者之收益。

國產之紅茶具有成熟果香味之特殊風味以及調和性較高，農委會茶業改良場利用不同的薑絲(老薑、嫩薑)以及不同的乾燥方式(低溫除濕或熱風乾燥)，搭配不同的紅茶品種(台茶8號、台茶18號、阿薩姆品種)。在薑與茶的混合比例方面，由於薑容易造成味覺噁鼻及舌頭根部之不適，同時不易表現紅茶之濃郁與收斂性。因此薑之比例不宜過高，以1:4-5(薑:紅茶)其風味較佳。其中熱飲以1:5及冷飲1:4(可添加些許冰糖)的比例可使薑的辛辣與紅茶的焦糖味調和。薑味紅茶除了冷、熱飲外，還可作成果凍、冰品、糖果等，讓消費者有多種口味選擇。🌿

茶業改良場製茶課：03-4822-059 轉 601