

# 熱喔！

## 來一客清涼可口的茶冰品吧！

文圖/製茶課 張如華

炎炎夏日，除了冰品還有什麼可以解這令人熱汗直流的暑意呢？喝茶可以解渴，冰冰涼涼的茶飲料應該是個不賴的選擇。把冰和茶結合在一起，相信更可以消暑解熱吧！

冰品種類繁多，如冰淇淋、霜淇淋、刨冰（剉冰）、冰沙、冰棒、雪糕...等，口味更是千變萬化，但市售的各式冰品大多添加了人工添加料，如香味料、著色劑...等，以刺激消費者的購買慾與滿足消費者的口慾。而現今社會，人們極力追求天然的健康食品，人工合成香料與色素被限制使用甚至禁用時，擁有純天然亮麗色澤、濃郁花香、甘醇滋味又具有去腥、除臭、調香、調味特點本身又含有多種機能性成分與無機礦物營養元素的“茶”逐漸被重視，各式各樣的茶葉食品應運而生，如：茶菜、茶點、茶蛋糕...等。將茶葉搭配各式冰品更是絕佳的組合，不需要額外再添加任何香精或色素來調香、調味、調色，製作出來的茶冰品成品即自然顯現亮麗的色澤、芬芳的花香以及清爽甘醇的滋味，不甜不膩且滑潤爽口，食用後口齒留香且消暑又解渴。

目前市面上販售的茶冰淇淋、茶冰棒等含茶的冰品，口味與種類並不多，又以茉莉綠茶口味居多。實際上，由於茶葉品種的不同或茶葉加工製造方式（亦即製茶程序）的不同，可產生不同色、香、味的茶葉（四季春茶、金萱茶、翠玉茶、東方美人茶、佳葉龍茶、紅茶...等），而製造出不同口味的純茶冰品，如：四季春茶冰棒、綠茶紅豆冰棒、紅茶巧克力雪糕、金萱茶冰淇淋、東方美人茶冰淇淋、佳葉龍茶冰淇淋、紅茶冰淇淋...等。亦可再搭配花草植物或水果作物，調配出更多元化風味的調味花草茶冰品或水果茶冰品，如：薄荷茶冰棒、薄荷茶冰淇淋、桂花茶冰淇淋、香梅茶冰淇淋、橄欖茶冰淇淋...等。

又添加些許茶酒製作出帶有茶酒香的茶酒冰淇淋也是一級棒的冰品。另外也可以加料含有葡萄乾、香梅、橄欖果粒的果粒茶冰淇淋，對喜歡有咀嚼感的消費者也是另一種享受。



茶冰棒



茶冰淇淋

### 《本場人員異動》

1. 新任秘書：蔡右任（原任本場文山分場分場長）。
2. 新任總場推廣課課長：林金池（原任本場秘書）。
3. 新任文山分場分場長：蔡憲宗（原任總場推廣課代理課長）。