

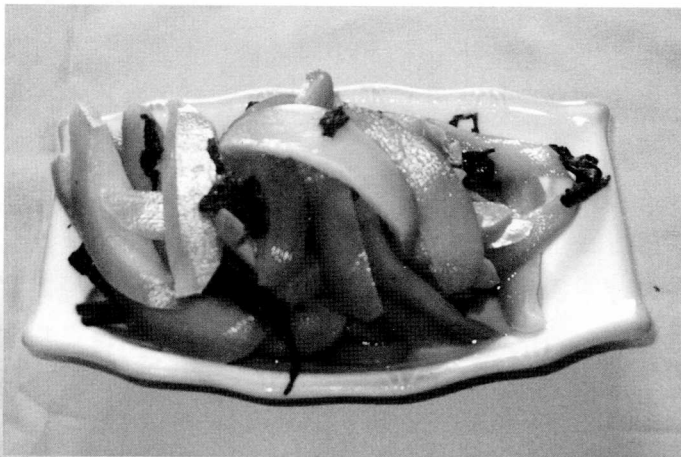
# 清爽可口令人垂涎的一茶情人果

文圖 / 製茶課 張如華

芒果是由英文 Mango 音譯而來，別名檬果、檬仔，在原產地印度的信徒眼中芒果被視為聖果。芒果在中醫食療性味分析屬於性平、味甘、解口生津的果品。芒果有著漂亮的外觀，多變的顏色，醇厚撩人的香氣，以及香醇爽口的果肉，而成為夏季的水果王。芒果樹在一～三月開花，成熟期因芒果品種而異（土芒果、愛文芒果、金煌芒果…），一般在五～十月均可吃到芒果。現在正值芒果盛產期，除了鮮食外尚可再加工為芒果青（俗稱情人果）、芒果蜜餞、芒果汁…等加工產品。

芒果與茶葉同為鹼性食品。清爽可口的芒果青，在炎炎夏日可說是消暑極品。然而市售的情人果，為了亮麗色澤、甘醇滋味以及保存期限延長與防止腐敗，普遍帶有人工色素、香料、甘味料與防腐劑等添加物的缺點。茶情人果係利用茶葉純天然獨特的色、香、味與良好的抗菌、抗氧化效果，將芒果幼果（嫩果）搭配茶葉加工製成「茶檬仔青」或稱茶情人果，不需添加任何其它添加物，即可製造出清爽又清脆可口帶有茶純天然色澤、香氣與滋味的茶情人果。茶葉的天然綠色讓青芒果擁有更艷麗持久的鮮綠色。不同種類的茶葉，使得青芒果的香氣與滋味變化萬千，輕發酵茶（綠茶、包種茶…）的優雅花香，重發酵茶（東方美人茶、佳葉龍茶、紅茶…）的濃郁果香，給予消費者更多口味上的選擇。芒果青作法如下：

芒果幼果→削皮→去籽→切片→鹽醃→漂水→瀝乾→糖漬（加茶）→茶檬仔青→冷藏（短期）或冷凍（長期貯存）



帶有茶純天然色澤、香氣與滋味的茶情人果