

台茶新look 梅花、巧克力、愛心… 造型茶餅越陳越香

文圖/台東分場 鄭混元

「茶餅」不再是普洱茶的專利！茶業改良場台東分場以在地茶葉，精心研發不同的加工方法和壓製技術，創造出圓餅、梅花、巧克力、龍鳳型和心型、沱型、磚型等各種形狀的緊壓茶，減緩茶葉刺激和收斂性，不但未有大陸普洱茶為人詬病的霉味，保有台灣特有烏龍茶的好滋味，隨著時間增長還會越陳越香。手工緊壓茶因揉捻後立即曬乾而節能低碳，充滿趣味的壓茶過程，更適合闔家一起到休閒茶園DIY歡樂體驗。

讓台製手工緊壓茶別具質地與特色的秘方，在於原料來源皆取自在地的茶樹品種、台灣野生茶或大葉種茶樹，再加上各式加工方法與技術，才能呈現令人舒暢的甘甜滋味。研究顯示利用重發酵的紅烏龍製作手工緊壓茶，不但可縮短貯存年限加速陳化，而且在短時間內即可飲用，香氣、滋味更是多元。

在製茶過程中，由於曬乾作業於揉捻後立即進行，讓手工緊壓茶成為更友善環境、節能減碳的綠色茶飲，而兼具飲用、保存、觀賞的經濟效益，更適合善加推廣成為休閒茶園的體驗活動項目，將有助於吸引遊客，進而前往茶區體驗消費，有助於提升台灣茶產業的競爭力。以後看到各種可愛造型的茶餅，可別再當成普洱茶，而是台灣特色茶飲的最新多元樣貌！



不同茶類手工緊壓茶外觀及湯色