



薑紅茶加工技術

文圖 / 茶作課 蔡憲宗*、戴佳如
(* 電話：03-4822059 轉 501)

本技術著重於薑的乾燥加工技術及薑和紅茶的拼配比例。利用滾輪或熱風乾燥之加工技術，將新鮮的薑進行乾燥，乾燥後薑的香氣柔和且濃郁，且經過適當比例之拼配，使薑紅茶之香氣及風味達到最佳狀態。薑沖泡過程中其成分釋放速率可與紅茶茶湯之滋味同步萃取，兼具薑與紅茶之風味呈現。

一般市售薑茶為切成薑片後進行熱風乾燥，乾燥後進行粗粉碎，再與紅茶拼配包成茶包，其缺點為沖泡後薑與紅茶釋放速率不同，薑不容易釋放至茶湯，因此，消費者無法品嚐薑紅茶之滋味。

本技術為非專屬授權技術，技轉金 10 萬元，有意願之農友、個人或企業均可洽詢本場茶作課取得相關資訊。此技術目前已技轉 1 家廠商生產，且有多家洽商中，歡迎有意願之廠商與本場聯繫。

薑紅茶

行政院農業委員會茶業改良場研發產品

有效日期：如標示（保存期限兩年）

產品特色：本產品沖泡時薑可同步釋放至茶湯

歡迎技轉（請洽茶作技術課）



圖一、薑雪花片。



圖二、薑紅茶茶包。



圖三、薑紅茶。