

緊壓茶製作體驗



緊壓茶是早期為了長途運輸和長時間保存方 便,將茶壓縮乾燥,擠壓成方塊狀、碗狀或 圓餅狀,目的是為了防止變質,而一般緊壓 茶常用紅茶、黑茶及曬菁綠茶製作。

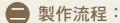


- 材料器具 | 緊壓茶模具、紅茶茶葉、不鏽鋼鍋、快速爐、棉布套
- ●操作時間 | 60 分鐘
- 適合季節 | 全年



材料製備:

準備特製的不鏽鋼鍋(圖1),把水倒入鍋內以快速爐加熱至 水滾,同時準備紅茶茶葉為原料準備蒸煮。



- 1. 將紅茶約 150 公克置於不鏽鋼鍋上端之圓筒內,利用高 溫蒸氣將茶葉軟化,蒸煮時間約2-3分鐘。
- 2. 蒸煮過後的茶葉包裹於布套中,盡量旋緊成布球狀。
- 3. 將布球置入擠壓模具內(圖2),以模具上之 T字型木桿施加壓力,下壓約10分 鐘後將布球取出,形成半球形狀(圖3、4),待涼解開布套即完成。
- 4. 將糙米與粗糠分別收集、保存,以供後續利用。



東分場提供)



圖 2 | 以緊壓模具進行擠壓(茶改場臺 圖 3 | 經緊壓後之紅茶(茶改場臺東分 圖 4 | 緊壓茶 場提供)





圖 1 不鏽鋼鍋容器

知識引導

■ 緊壓茶簡介:

中國古代的茶葉製造,為求運輸方便與減少成茶體積,因此以生產緊壓茶中的團茶及餅茶為主。緊壓茶大多以曬菁綠茶作為原料,先利用蒸氣蒸軟茶葉,再利用外力的施加,製作成各種不同形狀的緊壓茶。緊壓茶因形狀為圓錐窩頭狀,故又稱為沱茶。沱茶為緊壓茶中常見的形式之一,此形狀的緊壓茶較方便於日後的堆疊存放。緊壓茶緊壓成型後,使茶葉易於陳化,也就是持續進行發酵,可增添茶湯滋味更為醇厚。

■ 緊壓茶如何飲用?

茶葉經壓製後,體積縮小較為緊實,可用工具如刀子,撥下適量的茶葉,以熱開水沖 泡,茶葉與水的比例約為 1:50,沖泡後約 3-4 分鐘即可飲用。

■ 緊壓茶如何保存?

經壓製後之緊壓茶,先置放待其乾燥,用紙類或其他包裝材料包裝,並存放於乾燥、 通風、無雜味的環境裡,避免陽光直射和潮濕的環境中即可。

☑ 緊壓茶和一般散茶有何不同?

緊壓茶經過壓製後,表面積與空氣接觸面積有限,而形成較為密閉之空間,此空間有利於茶葉內部微生物和酶之相互作用,進一步促成茶葉的轉化,故在茶湯的滋味上有別於一般的散茶。

體驗學習重點

- 學習緊壓茶製作原理及流程,進一步了解茶葉的多樣化與多元利用。
- 2. 緊壓茶製作一般較不常見,透過實際操作及體驗,傳承茶文化知識與經驗。
- 3. 瞭解緊壓茶一般散茶的區別性。