



## 緊壓茶製作體驗

### 說明

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

### 體驗流程

#### 一 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。

#### 二 製作流程：

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。



圖 1 | 不鏽鋼鍋容器



圖 2 | 以緊壓模具進行擠壓 (茶改場臺東分場提供)



圖 3 | 經緊壓後之紅茶 (茶改場臺東分場提供)



圖 4 | 緊壓茶



## 知識引導



### 一 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。

### 二 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。

### 三 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。

### 四 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



1. 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。