



紅茶製茶體驗

說明

本體驗主要學習手揉方式製作出甘醇滋味的紅茶，從中體會出茶農製茶之辛勞，並理解每個製茶環節所需注意的細節。

- 材料器具 | 茶菁 1 公斤、筴笠、乾燥機
- 操作時間 | 180 分鐘
- 適合季節 | 5-10 月

體驗流程

一 材料製備 (圖 1)：

手工採摘茶葉，可事先將茶菁均勻鋪在筴笠或萎凋場上進行，萎凋程度約減少茶菁重量 30-55%。

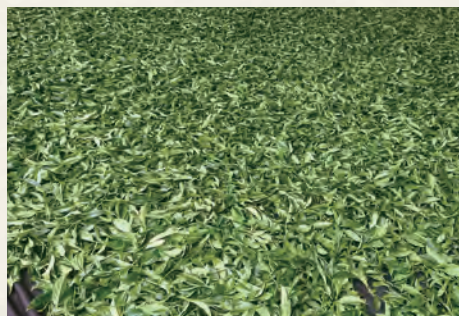


圖 1 | 茶菁萎凋

二 製作流程：

1. 將採摘後之茶菁進行靜置萎凋，接著將萎凋過後之茶菁置於筴笠上，以雙手反覆進行揉捻 (圖 2)，揉捻過程約 1 小時。
2. 揉捻過後之茶菁置於筴笠上靜置發酵約 2 小時。
3. 將發酵完成後之茶菁以乾燥機進行烘乾程序，乾燥後即完成。



圖 2 | 以雙手進行揉捻

知識引導

一 紅茶簡介：

紅茶屬於全發酵茶，南投魚池、花蓮瑞穗等茶區由阿薩姆品種所製成的紅茶較著名。



二 常見製作紅茶的品種有哪些？

基本上大部分的茶樹品種皆可製成紅茶，端視製作出的成品於香氣、口感上之差異。以適製性區分，在臺灣以阿薩姆(臺茶 8 號)、紅玉(臺茶 18 號)、紅韻(臺茶 21 號)、金萱(臺茶 12 號)以及青心烏龍等品種，最常製作成紅茶。

三 萎凋與揉捻的目的為何？

萎凋目的是要藉由熱能讓茶菁葉片中水分適度蒸散，減少細胞中水分含量，使細胞膜的半透性消失，讓茶菁中的兒茶素類等化學成分藉由酵素氧化作用來進行發酵。萎凋過程中茶菁因失水造成細胞損傷，細胞膜通透性增加，導致茶葉中的多元酚類化合物進行酵素氧化作用，產生茶葉特殊之色、香、味及品質。

其次，揉捻的目的是藉由外部力量使芽葉轉動互相摩擦，部分細胞組織受到破壞，茶汁附著於表面，便於沖泡溶出。同時揉捻還具有塑形的作用，使茶葉呈條狀，減少成品體積，便於日後包裝、運送及貯存。

四 揉捻後為何需要靜置發酵？

紅茶在製作過程中需經過靜置發酵程序，讓茶葉中的化學成分繼續氧化作用及變色，是轉變成紅茶亦即全發酵茶的關鍵程序。

五 為何需要進行乾燥？

利用高溫使茶葉停止酵素之活性即停止發酵，並固定茶葉品質。同時將茶葉水分含量降低至 5% 以下，有利於貯存及包裝。

六 其他注意事項有哪些？

在揉捻過程中，茶汁滲出附著於茶葉表面，使茶葉相互黏結成團狀，隨時解開黏結的團塊，以利茶葉散熱及避免產生悶雜味。使用乾燥機時溫度通常介於 90°C - 120°C，要注意茶葉乾燥機出口的高溫，避免燙傷。

體驗學習重點

1. 認識茶葉品種及其適製性，並進一步了解製茶之步驟及其原理。
2. 藉由品評比較不同揉捻與發酵時間所製成紅茶的差異。