



杭菊花茶體驗

說明

杭菊除了具觀賞價值外，經加工處理後亦可作為飲品。臺東知本地區為杭菊產地之一，而杭菊適合與多種飲料搭配沖泡，其風味各有所異，適合作為養生保健之用。

- 材料器具 | 杭菊、茶壺、茶杯
- 操作時間 | 10 分鐘 (不含材料製備)
- 適合季節 | 11-12 月

體驗流程

一 材料製備：

1. 將鮮採之杭菊放置筍笠上萎凋 (圖 1)。
2. 杭菊經萎凋 24 小時後，以乾燥機進行乾燥備用 (圖 2)。



圖 1 | 鮮採杭菊花朵

二 製作流程：

1. 取杭菊 10-15 朵 (約 2 公克)，放入茶壺中。
2. 沖入 300-400 毫升的熱開水。
3. 待 3-5 分鐘即可享用 (圖 3)。
4. 可依照個人喜好添加蜂蜜及檸檬增加風味 (圖 4)。



圖 2 | 經乾燥後之杭菊



圖 3 | 以熱水沖泡 3-5 分鐘即可飲用



圖 4 | 蜂蜜檸檬杭菊花茶



知識引導



一 杭菊簡介：

杭菊為菊科多年生草本植物，植株於春、夏季生長，秋、冬季開花，屬於短日照植物，主要栽培種分黃花與白花二種，與一般觀賞用的菊花品種不一樣。杭菊具有特殊的香氣與藥用保健成分，是可同時提供食品使用的中藥材，農民採收花部乾燥後出售，作為中藥或飲料加工原料應用，沏茶時也可加入杭菊，飲用後讓人心曠神怡。

二 杭菊繁殖與栽培：

杭菊可以分株或扦插繁殖，扦插介質需有良好的通氣性與保水性，可扦插於穴盤中，並保持介質濕潤，約一個月根系健全並健化後即可定植田間。杭菊營養生長適宜氣溫為 15°C-25°C，選擇排水良好之砂質壤土，適宜定植時間為 3-4 月，定植後至 9 月中旬期間，須進行摘心數次，可促進側芽生長，增加分枝數與花朵數。

三 杭菊採後處理：

1. 採收：杭菊大約於 9 月初（約白露前後）開始花芽分化，至 10 月初花蕾產生，11 月開花，待花序之舌狀花展開 7-8 分時採摘。
2. 萎凋：若無法立即烘乾時，將鮮花平鋪至萎凋架上，使其均勻失水，萎凋時間儘量愈短愈好，至多 2 天，否則花朵品質易受影響。
3. 乾燥：鮮花採摘後需進行乾燥，一般以 50°C 低溫烘乾品質較佳，1 公斤之鮮花約可烘製成 0.1 公斤。
4. 包裝：當花朵乾燥至含水量 7% 以下，即可進行包裝，並加入乾燥劑以減少受潮。

四 其他注意事項：

1. 杭菊保存於陰涼不透光處，袋口緊閉不受潮即可，亦可放置冰箱。
2. 杭菊建議熱泡，以沸或溫水悶泡出香味即可飲用。
3. 沖泡時可搭配綠茶或烏龍茶一起沖泡，亦可加入蜂蜜調味，若偏好濃郁甘醇味道者，建議改以普洱茶、紅茶或紅烏龍為佳。

體驗學習重點

1. 認識杭菊及繁殖與栽培，並進一步了解杭菊的採後處理及製作過程。
2. 學習杭菊沖泡技巧，亦可與其他茶飲調和飲用（圖 5）。



圖 5 | 杭菊花綠茶（左）及杭菊花紅烏龍茶（右）