

如何製作美味的茶

研究目標

1. 我能了解如何做出美味的茶
2. 如果別人問我如何製茶, 我能成功回答他。
3. 我能成功泡出一壺美味的茶。



研究歷程與方法

<p>1. 採菁</p> <p>在端午節前後開始採摘嫩芽7天內受到小綠葉蟬叮咬的茶葉。</p>	<p>2. 日光萎凋</p> <p>藉由太陽輻射和熱空氣讓茶葉的水分快速蒸發。</p>	<p>3. 室內萎凋</p> <p>解置陰涼通風處散發葉片熱量讓茶葉繼續走水。</p>	<p>4. 浪茶 渥堆</p> <p>輕輕翻動茶菁3-5次促進發酵, 走水平均。</p>
<p>5. 揉捻</p> <p>擠壓過多的水分將茶葉揉成團, 使茶葉停止發酵氧化, 捲水份, 在靜置促進甜味並塑造茶型。降至30-35%。</p>	<p>6. 乾燥</p>	<p>7. 烘焙</p> <p>輕重烘焙火候, 增加茶葉香氣和口感。</p>	<p>8. 完成</p> <p>東方美人茶</p>

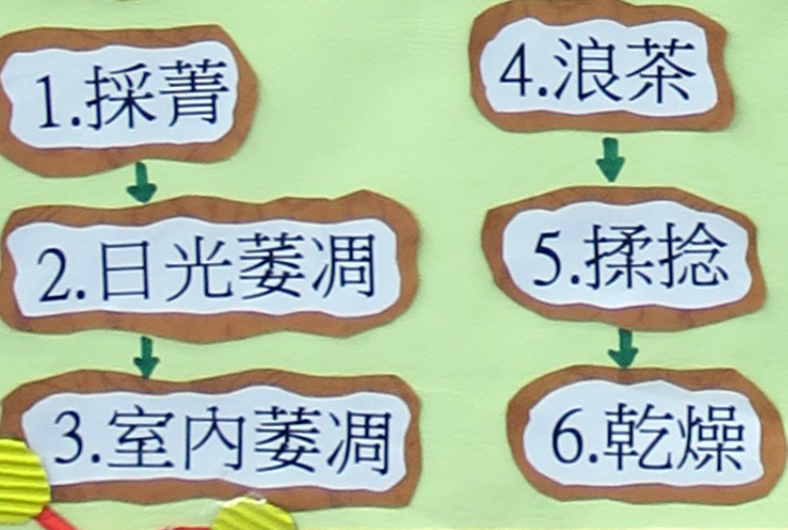
研究成果

1. 學會製作東方美人茶
2. 學會泡製東方美人茶



結論一 製茶方式

結論二 泡製美人茶



我發現要泡製東方美人茶, 準備140cc的茶壺, 茶約6-8克較適當, 大約是半壺。東方美人茶的水溫是80~85度左右, 時間到後, 再倒入茶壺浸泡50秒(時間依個人喜好增減, 建議不超過80秒)。

研究心得與省思

我發現東方美人茶要給小綠葉蟬叮咬後才可以採收, 這樣才可以有無毒的東方美人茶可以喝。東方美人茶的每一個步驟都很重要喔!

如果你想喝濃一點的茶湯的話, 你要選擇100-120度高溫, 2-4小時的烘焙, 茶才會香濃。我還發現要有耐心, 才會成功。

