

茶的工藝與品嚐

2024年9月21日(星期六)

講者：葉榮枝





主辦



香港中文大學
The Chinese University of Hong Kong

協辦



雲芳軒
WOAN FONG TEA ACADEMY



香港茶文化院
HONG KONG TEA ACADEMY

資助



土木工程拓展署
LANDS DEPARTMENT
可持續大嶼辦事處
SUSTAINABLE LANTAU OFFICE



LANTAU
CONSERVATION
FUND
大嶼山保育基金



LANTAU
DEVELOPMENT
OFFICE
大嶼山發展辦事處

昂坪雲霧茶傳奇

導賞團(一)

■ 2024 年 9 月 21 日 (六)
上午 11 時 30 分至下午 1 時正 (10 時 45 分集合)
大嶼山昂坪 (集合地點：港鐵東涌站 A 出口)

■ 導師
張展鴻教授
香港中文大學人類學系教授「昂坪雲霧茶傳奇」項目負責人

立即報名



<https://forms.gle/4PxZS7Q58RJfrm298>
費用全免，名額有限，先到先得

在本活動內表達的任何意見、研究結果、結論或建議，皆不代表香港特別行政區政府或大嶼山保育基金諮詢委員會的觀點。







鮮葉中 有機化合物的含量

蛋白質	(20-30%)
氨基酸	(1%-4%)
生物鹼	(3%-5%)
茶多酚	(18%-36%)
糖類	(20%-55%)
有機酸	(3%左右)
脂類	(8%左右)
色素	(1%左右)
芳香物質	(0.005% – 0.03%)
維生素	(0.6%-1.0%)

茶葉中的功能成份

成分	含量	對人體保健的作用
茶多酚 (包括兒茶素、黃酮類物質)	10 - 25%	抗氧化、消除自由基、抗菌抗病毒、防齲、抗癌抗突變、消臭、抑制動脈粥樣硬化、降血脂、降血壓等。
咖啡鹼	2 - 4%	興奮中樞神經、利尿、強心。
多糖	0.1 - 0.5%	調節免疫功能、降血糖、防治糖尿病。
紅色茶素	2 - 10% (紅茶)	降血脂、防治血管硬化、保護心血管。
葉綠素	0.6 - 1.2%	消臭。
胡蘿蔔素	7 - 20mg%	預防夜盲症和白內障、抗癌。
纖維素	10 - 20%	助消化、降低膽固醇。
維生素 B 類	8 - 13mg%	預防皮膚病、保持神經系統正常。
維生素 C	50 - 300mg%	抗壞血病、預防貧血、增強免疫功能。
維生素 E	20 - 80mg%	抗氧化、抗衰老、平衡脂質代謝。
維生素 U	20 - 25mg%	預防消化道潰瘍。
維生素 K	300 - 500 國際單位/克	降血壓、強化血管。



一、綠茶



綠茶的製作工藝

採摘



姜凋



殺青



揉捻



乾燥



外形（25%）

扁形、

針形、

螺形、

眉形、

雀舌形、

蘭花形……

湯色（10%）

明亮

清澈

純正

香氣（25%）

花香

板栗香

果香

滋味 (30%)

鮮

爽

甜

葉底(10%)

二、紅茶



紅茶的製作工藝

採摘



姜涸



揉捻



發酵



乾燥



外形（20%）

湯色（15%）

乾茶色

茶湯色

茶底色

香氣（25%）

湯面香

湯水香

杯底香

滋味 (25%)

葉底 (15%)

三、青茶



青茶的製作工藝

採摘



萎凋（曬青）



翻動（搖青）



發酵（做青）



殺青



揉捻



烘焙



外形（20%）

球狀型、

條型、

半球型

湯色（10%）

乾茶色

茶湯色

茶底色

香氣（30%）

湯面香

湯水香

杯底香

滋味 (30%)

葉底 (10%)

韻

高

幽

遠

變

三、黑茶

後發酵茶



黑茶的製作工藝

曬青



渥堆



拼配



壓餅



乾燥



成型



外形 (20%)

湯色 (15%)

香氣 (25%)

滋味 (30%)

葉底 (10%)

茶具

材質 造型 功能

玻璃



瓷器



坭器

高溫陶器



茶罐





種類

綠茶

白茶

黃茶

青茶

紅茶

黑茶

發酵程度

無發酵

輕微發酵

輕微後發酵

半發酵

後發酵

重後發酵

水溫(攝氏)

40-75°C

80-85°C

75-85°C

80-95°C

95-100°C

100°C

沖泡時間

2 分鐘+

1 分鐘+

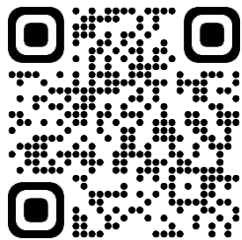
30 秒

15 秒-1 分鐘

1-3 分鐘

1-3 分鐘





樂茶軒 Facebook (中文)



樂茶軒 Facebook (英文)



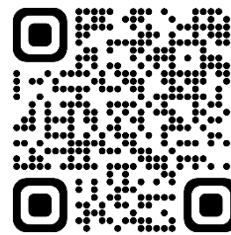
樂茶軒 Instagram



香港茶文化院 Facebook



香港茶文化院 Instagram



樂茶雅舍 Facebook

感謝各位蒞臨參與！