

北埔 · 歷史 · 旅遊景點

東方 · 美人茶

百年前，英國茶商將此茶呈獻**英國維多莉亞女王**，由於沖泡後，其外觀艷麗，猶如絕色美人**曼舞**在水晶杯中，品嚐後，女王讚不絕口而賜名「**東方美人**」。



英式下午茶



維多利亞女王



果香 蜂蜜香



東方美人茶



跳舞的美女



吹牛 · 膨風茶

相傳有一茶農因茶園受**蟲害咬食**，不甘損失，乃挑至城中販售，沒想到竟因**風味特殊**而**大受歡迎**，洋行全數收購。回鄉後茶農向鄉人提及此事，竟被指為「**膨風**」。

東方美人茶原稱**膨風茶**。



極風茶
(東方美人茶)



蜂蜜香

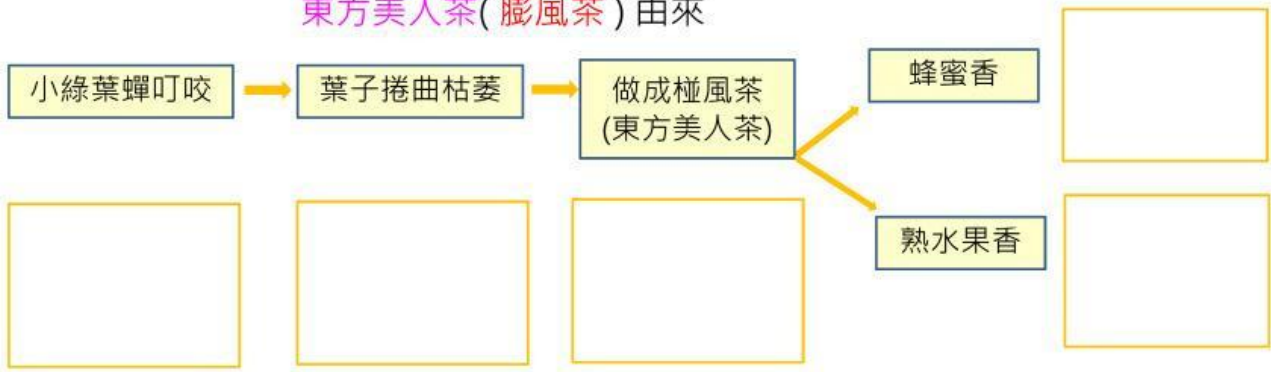


小綠葉蟬
葉子捲曲枯萎



熟水果香

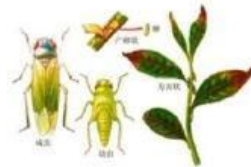
東方美人茶(膨風茶)由來



東方美人茶是手工採茶的嘞!



小綠葉蟬(浮塵子)在哪裡?



東方美人茶製作過程，我會排順序



1. 摘採 → 2. 萎凋 → 3. 揉捻 → 4. 解塊 → 5. 發酵 → 6. 乾燥

--	--	--	--	--	--

解塊 DEBLOCKING
將揉捻成團塊的茶葉解開



萎凋 WITHERING
將茶葉攤開靜置於網架上使茶葉自然蒸發水份



乾燥 DRYING
以熱風烘乾茶葉阻止繼續發酵



摘採 PICKING
純手工摘採「一心二葉」



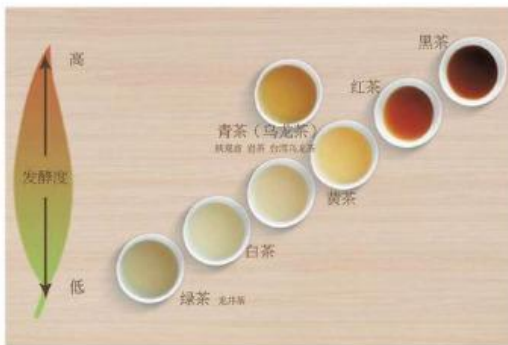
揉捻 ROLLING
揉、擠、擰、壓，破壞茶葉細胞結構，將茶多酚及兒茶素揉捻出來



發酵 OXIDIZING
透過空氣中的氧氣進行酵素氧化促色作用



茶葉 · 分類



發酵 · 程度

綠茶

白茶

黃茶

烏龍茶

紅茶

黑茶



--	--	--	--	--	--

0%

100%

