

原料調配與沖製



引言人：周文裕

桔揚股份有限公司總經理

1

桔揚股份有限公司
GOOD YOUNG., LTD.
ISO 22000 www.goodyoung.com.tw

精品茶與商用茶

臺灣茶產業主要可以分為「精品茶」與「商用茶」市場

精品茶可定義為每台斤價格在\$1200/斤以上的茶，適合熱飲、慢飲
在此價格以下都可以歸類為商用茶

精品茶與商用茶，都各自有茶葉的拼堆調配與沖泡工程：

沖泡不外乎「浸泡式」與「漩流式」

精品茶以茶壺等道具沖泡，屬於浸泡式為主

一般消費者泡茶包、散茶，或部分手搖飲以散茶桶泡，也屬於浸泡式

另外「漩流式」以商用茶為主，包括飲料廠與手搖飲店等

臺灣目前商用茶現況，市場需求冰飲(冷飲)多於熱飲



拼配工程與沖泡工程

拼配與沖泡

拼配工程（原料）
沖泡工程（飲料）

依照不同茶種，不同產區特色，不同發酵程度
拼配的目的在於：呈現茶的氣質香、體質香、底質香之黃金比例

為符合廣大市場各式需求，商用茶之拼配應不限國家、地區、茶種、發酵、烘焙，
以多樣化才能滿足國內與國際市場消費者



3

臺灣商用茶素材

主要商用茶區

桃竹苗地區
南投竹山名間地區

主要商用茶種

四季春、金萱、青心烏龍、青心大方、台茶17號、台茶18號、台茶8號、台茶1號
（以栽種面積排序）

目前茶種都以傳統熱飲茶為主，然目前商用茶以冷飲為主趨勢，業界寄望能新開發適於冷飲之茶種。



桔揚南投名間契作茶園實景

4

臺灣商用茶製程

主要商用茶製程

- ◆蒸菁：煎茶、抹茶
- ◆炒菁：綠茶、包種、烏龍茶、東方美人
- ◆烘菁：綠茶、包種、烏龍茶、東方美人

迎合商用茶國內與國際趨勢，開發茶種需時較久，也期許可以以現有茶種「新製程」「新發酵」來開發，符合快速改變口味的市場。



5

沖泡工程

沖泡工程必須呼應調配好的原料茶，以市場的需求沖泡

茶原料製成：茶包式、散茶式、與 即溶茶粉

一般「沖泡工程」，不外乎分為：

- 浸泡式
- 漩流式
- 即溶茶粉

即溶茶粉直接沖泡，以國外為主，有利快速沖泡。目前品質都已經提升，且茶種已不限於紅茶



沖泡工程

沖泡主原料是茶，另一個主角就是水
有偏弱酸的軟水，與偏弱鹼性的硬水

器具也是沖泡工程的要角，在一般使用者而言，更是茶文化的建立指標

傳統精品茶以整套茶具沖泡功夫茶

一般商用茶以茶包浸泡或煮茶

也有機械煮茶，如以類似espresso機器沖茶，或是以漩茶機漩流沖茶

現在國外更有類似膠囊咖啡機一樣的機台，直接沖泡即溶茶粉或散茶



雀巢 膠囊沖茶機



韓國膠囊蜂蜜柚子茶

7

臺灣泡茶文化與道具的建立

臺灣好茶銷售到國外，仍會用以中式紫砂壺或日式茶道具，歐式下午茶瓷器茶壺來進行沖泡，而會被誤以為是中國茶或是日本茶

沖泡茶器具與茶文化的建立密不可分

臺灣精品茶，應有新的特色道具，以發展臺灣自身的飲茶文化
亦期望政府能引領推動，鼓勵藝術創作開發
讓國際客戶可以一目了然，識別臺灣茶



- 一、配合商用茶冷飲需求多於熱飲之趨勢，品種育成及茶類開發之因應
- 二、開發臺灣特有器具並建立臺灣精品茶新的道具論述，打造臺灣茶在國際上之特色文化