

## 附件、茶多元化產品

產品名稱	產品介紹	產品照片
薑紅茶	<p>利用滾輪乾燥之加工技術，將新鮮的薑進行乾燥，乾燥後薑的香氣柔和且濃郁。經過適當比例之拼配，使薑與紅茶茶湯之滋味相平衡，香氣及風味達到最佳狀態。</p>	
茶酒	<p>有別於傳統以浸泡或調製等茶與酒的直接連結，本茶酒加工技術係導入新式「串蒸技術」，將臺灣特色茶中獨特的香氣與滋味融合在酒中，保持茶葉最原始且完整的香味特質。茶香的襯托除使酒風味更為芳醇，提高酒質外，也可增加產量。讓茶酒更為溫順爽滑、醇和，口感厚實、不刺激辛辣且茶香濃郁持久。</p>	
金磚茶湯飯	<p>使用具花香的文山包種茶及果香喉韻的紅烏龍茶，搭配臺中市大安區生產的安泉米，依適當比例蒸煮，使米飯完美襯托茶香。茶米口感 Q 彈富喉韻，為健康新穎主食的新選擇，可讓更多消費者認識臺灣特色茶。</p>	 <p style="text-align: center;">包種茶飯                  紅烏龍茶飯</p>
香草茶	<p>以魚腥草、薄荷、桑葉及咸豐草等四種草本植物，參照茶葉加工技術製成原料，並經適當比例之拼配，可快速同步萃取至茶湯，使茶湯風味及滋味達到最佳狀態。</p>	