

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> |  |