



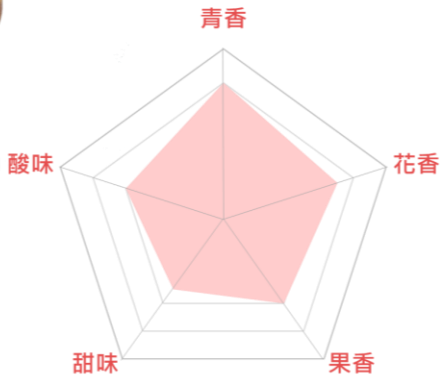
行政院農業委員會茶業改良場

天然健康無負擔 臺灣茶飲創新猷

創意茶譜



綠妝粉艷登場



青香

花香

果香

甜味

酸味

基底：臺茶25號綠茶、臺茶25號紅茶

配料：檸檬汁

甜味：蔗糖糖漿

茶飲特色：綠茶的清香伴隨紅茶幽雅花香且口感甘醇

行政院農業委員會茶業改良場

綠妝粉艷登場

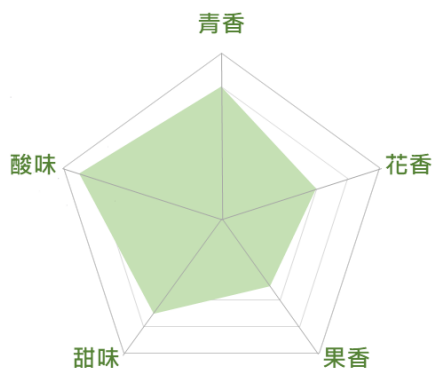
作法：

1. 臺茶25號綠茶8g+熱水200mL沖泡5分鐘，濾出茶湯。
2. 臺茶25號紅茶8g+熱水200mL沖泡5分鐘→濾出茶湯倒入裝有蔗糖漿50g之杯中→攪拌均勻。
3. 杯中加入冰塊至滿杯→加入作法2之紅茶湯→取吧匙沿著吧匙慢慢倒入綠茶湯，再加入檸檬汁10mL。

天然健康無負擔 臺灣茶飲創新猷



洛神綠金



基底：臺茶12號綠茶

配料：洛神花粉、氣泡水

甜味：蔗糖糖漿

茶飲特色：入口茶香搭配尾韻蹦出洛神花微酸滋味

行政院農業委員會茶業改良場

洛神綠金

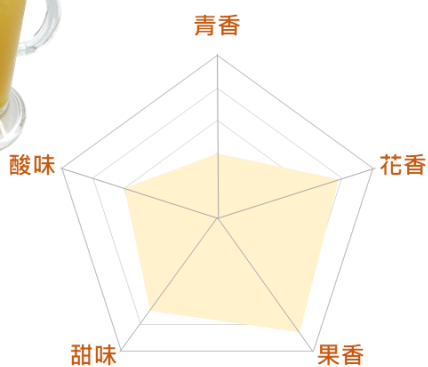
作法：

1. 洛神花粉1g+水100g+蔗糖漿40g→攪拌均勻。
2. 綠茶粉1g+水100g+蔗糖漿10g。
3. 取冰塊滿杯，依序加入洛神花茶(最下層)→緩慢倒入綠茶湯(中層)→再緩慢倒入蘇打水30mL。

天然健康無負擔 臺灣茶飲創新猷



鳳鷺冰沙



基底：醱酵茶

配料：鳳梨

甜味料：蔗糖糖漿

茶飲特色：口感清爽且帶有濃濃的鳳梨味及茶香

行政院農業委員會茶業改良場

鳳鷺冰沙

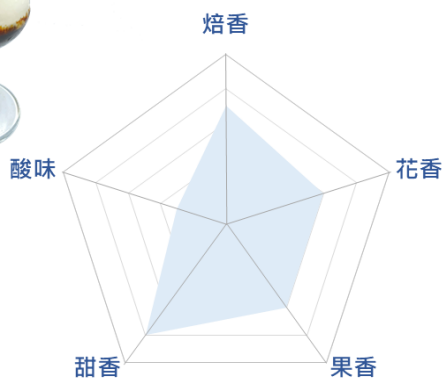
作法：

1. 臺茶17號醱酵茶12g+熱水300mL沖泡5分鐘，濾出茶湯。
2. 取茶湯200mL、冰塊400g、鳳梨120g、蔗糖漿35g→以冰沙機打碎。
3. 倒入杯中，上面以鳳梨丁裝飾。

天然健康無負擔 臺灣茶飲創新猷



拿鐵尬烏龍



基底：GABA烏龍茶

配料：鮮奶

甜料味：黑糖糖漿

茶飲特色：花果茶香及奶香濃郁

口感甘醇滑順

行政院農業委員會茶業改良場

拿鐵尬烏龍

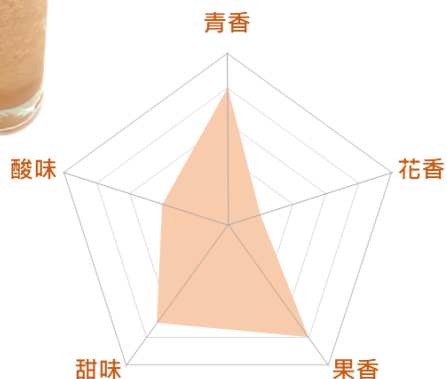
作法：

1. 臺茶12號 GABA烏龍茶
15g+熱水400mL沖泡5分鐘，濾出茶湯。
2. 杯中最下層倒入黑糖漿→再放入冰塊至滿杯→倒入鮮奶→再緩慢倒入茶湯。
3. 上面灑茶粉裝飾。

天然健康無負擔 臺灣茶飲創新猷



旺來事佳



基底：紅烏龍茶

配料：鳳梨釋迦、鳳梨、柑橘

茶飲特色：濃郁的茶香與水果香，賦予多層次滋味。

行政院農業委員會茶業改良場

旺來事佳

作法：

1. 紅烏龍茶10g+熱水300mL
沖泡5分鐘，濾出茶湯。
2. 取茶湯200mL、鳳梨釋迦120g、鳳梨40g、柑橘汁20mL、冰塊150g→以果汁機打碎混和。
3. 以鳳梨片及柑橘片裝飾。

天然健康無負擔 臺灣茶飲創新猷