



實習課程(製茶技術實習)

茶樹栽培與製茶過程



製作：二製茶 楊玉萱
指導老師：謝宛真老師



目錄

- 課程內容
- 實習/實作紀錄
- 成果展現
- 個人心得與檢討



茶樹栽培／茶樹管理



土壤：pH4~5

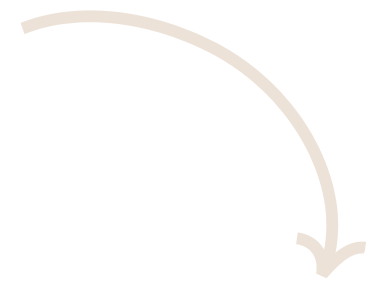
茶樹生長溫度：15~25度

種茶坡度：25度以下

海拔1000公尺適合種植茶樹

茶樹行間距：直徑80~100公分

株距50~60公分



春季：(1) 採收完淺修剪，枝條粗，茶芽細薄

(2) 冬季未修剪，茶芽細小，之條細小

夏季：(1) 中剪、深剪

(2) 淺修剪

(3) 涵養茶樹、留養茶樹

秋季：(1) 留養

(2) 採收後淺修剪

冬季：台刈、深剪（約45公分）



茶園管理

有機管理：施肥、除草

慣行管理：施肥、除草、植保劑

友善管理：施肥、除草、生物防治

野放：自然生長



常見茶樹品種

青心烏龍

優：能製天然茶花香，芽尖微紅
缺：容易感染病蟲害，栽植氣候敏感，屬於橫向淺根系，因乾燥而死

清心大冇

優：天然茶花香，夏季東方美人，早生綠茶，芽尖微紅
缺：地下蟲害多

金萱

優：天然奶香花香，縱向根系，一年4～6次高產茶，夏季小綠葉蠶危害，新芽微紅
缺：葉面纖維質細軟，日光萎凋過多容易成死菁



常見茶樹品種

四季春

優：製作天然花香，橫向淺根，一年4～6次高產茶
缺：病蟲害容易入侵，日光萎凋過多容易死菁

紅玉

優：小葉種紅茶系列，香氣有濃郁肉桂薄荷味
缺：不適合製作清香包種



發酵程度

不發酵茶

綠茶、碧螺春、龍井

半發酵茶

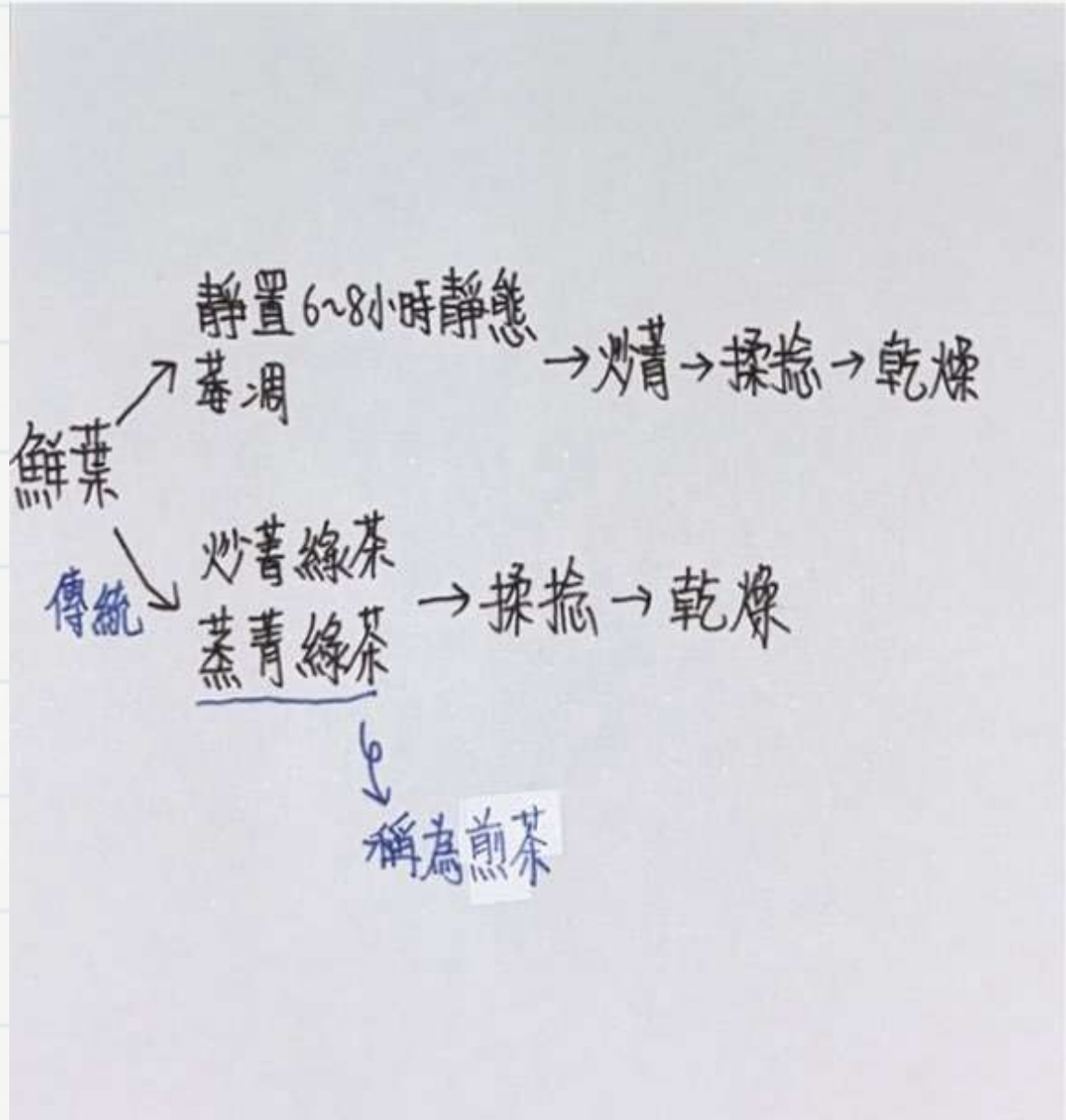
清香型烏龍茶、文山包種、凍頂烏龍、四季春、東方美人、紅烏龍

全發酵茶

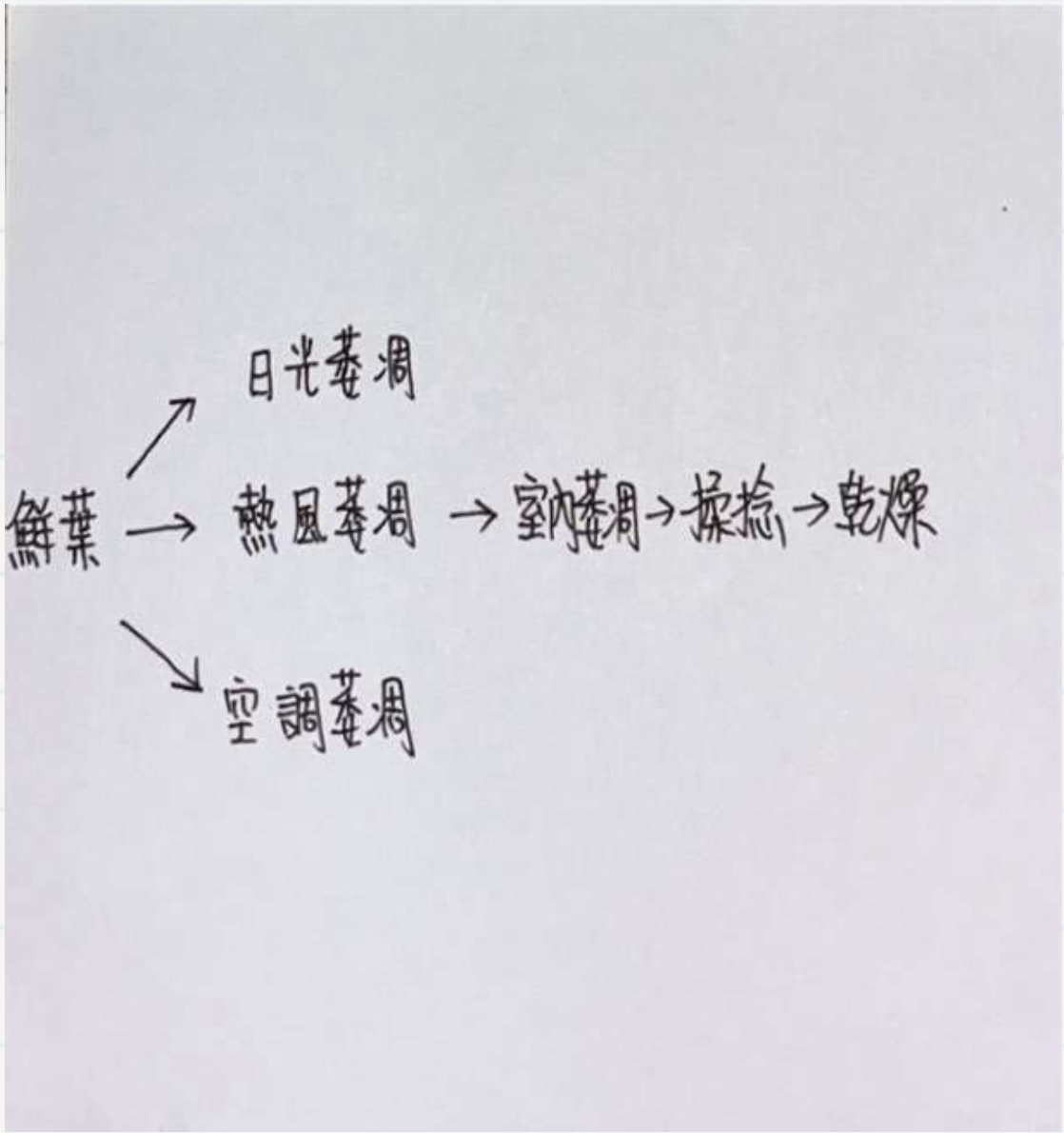
紅茶



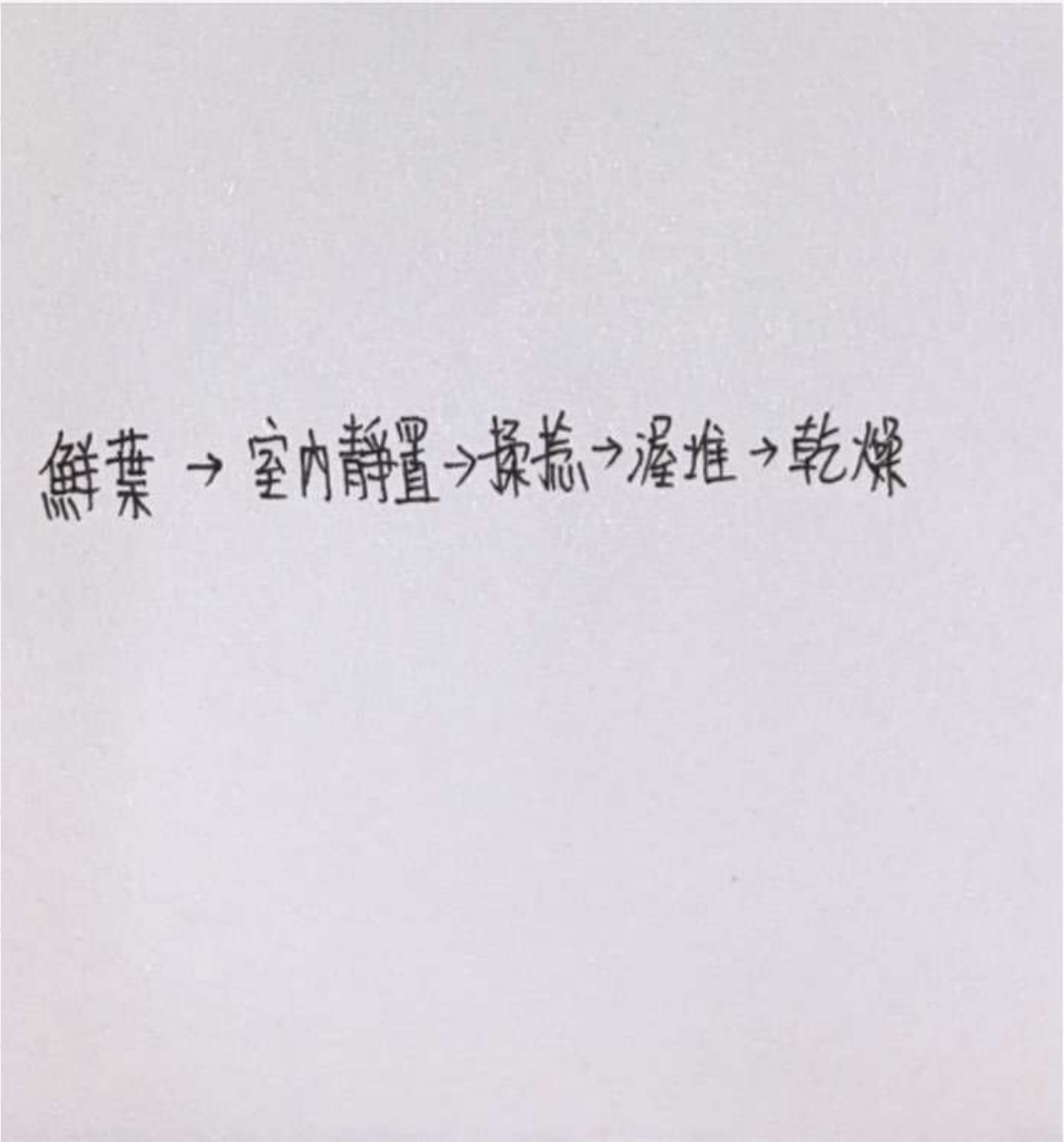
不發酵茶作法



半發酵茶作法



全發酵茶作法



茶葉品評

茶葉和水的比例：3g：150c.c.

水溫：100°C

需要用具：品鑑杯、茶盤、茶碗、秤子、湯匙、計時器

沖茶2秒內要蓋蓋子

沖泡時間：條型茶5分鐘、球型茶6分鐘

口訣：566 條型茶

666球型茶

(6分鐘聞味道6分鐘喝茶)



實習照片



這是將茶菁攤在
萎凋架上



茶菁在正炒菁機
內翻炒



操作揉捻機



散熱解塊

實習照片



這是乾燥好的茶葉

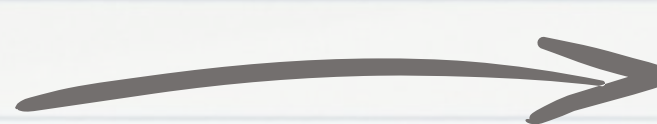


品鑑時的擺放



老師示範，泡好的樣子

成果展現



這是真空包的茶葉



心得

師傅上課教的知識和內容，對我有很大的幫助，因為這學期有考丙級技術士的學科內容剛好都有上到，就讓我很方便地去讀學科，也更好地理解這些內容，在上課的過程中也另外學到課本沒有了知識，整個課程中最喜歡的部分是做茶，每一種茶的作法都不同，就會覺得有趣，每一次做完都會有滿滿的成就感，做完後試喝並和師傅討論說這次做的茶葉怎麼樣。





檢討

練習製茶丙級術科時，因為緊張就容易忘記步驟，有些步驟也沒有背熟，這是最近需要去改善的地方。自己在這課程中偏弱的地方是茶樹栽培管理及哪個地區產什麼類型的茶，這些部分需要在加強。



謝謝聆聽

