

Hóng yù hóng chá 紅玉紅茶

Tái wān Hóng yù hóng chá shì Tái wān zuì jù dài biǎo xìng de hóng
台灣紅玉紅茶是台灣最具代表性的紅

chá zhī yī yòu chēng wéi Tái chá hào yuánchǎn yú Nán tóu xiàn Yú chí
茶之一，又稱為台茶18號，原產於南投縣魚池

xiāng rì yuè tán shì 1983 nián péi yù chū lái de xīn pǐn zhǒng
鄉日月潭，是1983年培育出來的新品種。

Hóng yù hóng chá shì yóu Miǎn diàn dà yè zhǒng yǔ Tái wān yě shēng
紅玉紅茶是由緬甸大葉種與台灣野生

shān chá zá jiāo ér chéng yóu yú tè shū yù zhǒng ér jù yōu yōu yuè
山茶雜交而成，由於特殊育種，而具有優越

de kàng bìng néng lì hàn shì yìng xìng yīn cǐ zhè zhǒng chá shù de chá yè
的抗病能力和適應性，因此這種茶樹的茶葉

xiāng duì jiào dà hán fēng fù de chá duō fēn hàn fāng xiāng wù zhì
相對較大，含豐富的茶多酚和芳香物質。

Hóng yù hóng chá de chá tāng chéng hǔ pò sè dài yǒu dú tè de
紅玉紅茶的茶湯呈琥珀色，帶有獨特的

mì guǒ xiāng zī wèi chún hòu gān tián dài yǒu dàn dàn de mài yá xiāng qì
蜜果香，滋味醇厚甘甜，帶有淡淡的麥芽香氣。

Chōng pào fāng shì yǔ yì bān hóng chá xiāng tóng jiàn yì shǐ yòng 90-95 dù
沖泡方式與一般紅茶相同，建議使用90-95度

de rè shuǐ chōng pào yuē fēn zhōng jí kě Chōng pào qián xiān wēn rè
的熱水沖泡，約3-5分鐘即可。沖泡前先溫熱

chá hú kě shǐ chá xiāng gèng yì shì fàng Chōng pào shí bú yào jìn pào
茶壺，可使茶香更易釋放。沖泡時不要浸泡

guò jiǔ yǐ miǎn chá wèi guò kǔ
過久，以免茶味過苦。

台 灣 華 語 教 室
力 工 兒
T 