

Lóng jǐng chá 龍井茶

Lóng jǐng chá shì Zhōngguó chá pǐn zhī shǒu yǐ Hángzhōu Xī hú Lóng jǐng
龍井茶是中國茶品之首，以杭州西湖龍井

zuì zhù míng 。 Tái wān zhàn hòu qiāngyuánchǎnhóng chá de Xīn běi shì Sān xiá qū
最著名。台灣戰後將原產紅茶的新北市三峽區

gǎi zhòng zhí Jiǎng jiè shí xǐ ài de Lóng jǐng chá 。
改種植蔣介石喜愛的龍井茶。

Lóng jǐng zhǔ lǜ chá lèi shì bù fā xiào chá 。 Tái wān Lóng jǐng chá yè
龍井屬綠茶類，是不發酵茶。台灣龍井茶葉

jiào xiǎo xiāng qì xì nì zī wèi qīngshuǎng qiè dài yǒu huí gān Zhì zuò
較小，香氣細膩，滋味清爽且帶有回甘。製作

shàngjiǎng jiù shǒugōng chǎo zhì bǎo liú chá yè yuán wèi Wài xíng shàng Tái wān
上講究手工炒製，保留茶葉原味。外形上台灣

Lóng jǐng jiào duō jiàn xíng Zhōngguó Lóng jǐng zé wéi piàn xíng
龍井較多劍形，中國龍井則為片形。

Pào Tái wān Lóng jǐng chá shí jiàn yì cǎi yòng wēn rùn pào fǎ shuǐ wēn
泡台灣龍井茶時，建議採用溫潤泡法，水溫

yuē 75 dào 80 dù ér chá yǔ shuǐ de bǐ lǜ wéi 1:50 。 Chōng pào shí xū
約75到80度，而茶與水的比率為1:50。沖泡時需

yán hú yuán dào xià bù zhí chōng chá yè 。
沿壺緣倒下，不直沖茶葉。