

# 龍井茶

台灣龍井茶產於新北市三峽區，屬於不發酵的綠茶類，以「色綠、香郁、味醇、形美」聞名。其外型扁平挺直，略帶油潤光澤。沖泡後茶湯碧綠明亮，白毫浮出，茶葉成綠色。滋味甘醇，回甘力強。起初是仿製中國西湖龍井製法，經過多年研發，不管是在口味、製程、外型都已有很大改變。在外形上台灣龍井較多劍形，大陸龍井則是片形。

沖泡時，以200c.c.75°C熱水，沖入約15克的茶，第一泡60秒，第二、三泡40秒，之後每泡增加5~10秒，可依個人喜好調整。龍井茶除了有鮮綠外觀、並有明亮的湯色與馥郁香氣，是茶客心目中的高級茗茶之一。