

# Lóngjǐngchá 龍井茶

Tái wān Lóngjǐng chá chǎn yú Xīn běi shì Sān xiá qū , zhǔ yú bù  
台灣龍井茶產於新北市三峽區，屬於不

fā xiào de lǜ chá lèi , yǐ 「 sè lǜ , xiāng yù , wèi chún , xíng  
發酵的綠茶類，以「色綠、香郁、味醇、形

měi 」 wén míng 。 Qí wài xíng biǎn píng tǐng zhí , lüè dài yóu rùn guāng zé 。  
美」聞名。其外型扁平挺直，略帶油潤光澤。

Chōng pào hòu chá tāng bì lǜ míng liàng , bái háo fú chū , chá yè chéng  
沖泡後茶湯碧綠明亮，白毫浮出，茶葉成

lǜ sè 。 Zī wèi gān chún , huí gān lì qiǎng 。 Qǐ chū shì fǎng zhì Zhōng  
綠色。滋味甘醇，回甘力強。起初是仿製中

guó Xī hú Lóngjǐng zhì fǎ , jīng guò duō nián yán fā , bù guǎn shì kǒu  
國西湖龍井製法，經過多年研發，不管是口

wèi , zhì chéng , wài xíng dōu yǐ yǒu hěn dà gǎi biàn 。 Zài wài xíng shàng  
味、製程、外型都已有很大改變。在外形上

Tái wān Lóngjǐng jiào duō jiàn xíng , dà lù Lóngjǐng zé shì piàn xíng 。  
台灣龍井較多劍形，大陸龍井則是片形。

Chōng pào shí , yǐ 200c.c.75°C rè shuǐ , Chōng rù yuē 15 kè  
沖泡時，以200c.c.75°C熱水，沖入約15克

de chá , dì yī pào miǎo , dì èr , sān pào miǎo , zhī hòu měi  
的茶，第一泡60秒，第二、三泡40秒，之後每

pào zēng jiā 5~10 miǎo , kě yī gè rén xǐ hào tiáo zhěng 。 Lóngjǐng chá  
泡增加5~10秒，可依個人喜好調整。龍井茶

chú le yǒu xiān lǜ wài guān , bìng yǒu míng liàng de tāng sè yǔ fù yù  
除了有鮮綠外觀，並有明亮的湯色與馥郁

xiāng qì , shì chá kè xīn mù zhōng de gāo jí míng chá zhī yī 。  
香氣，是茶客心目中的高級茗茶之一。