

大家來找茶



餐飲學程職業試探課程-台灣茶初體驗

學生姓名：_____

班 級：_____

座 號：_____

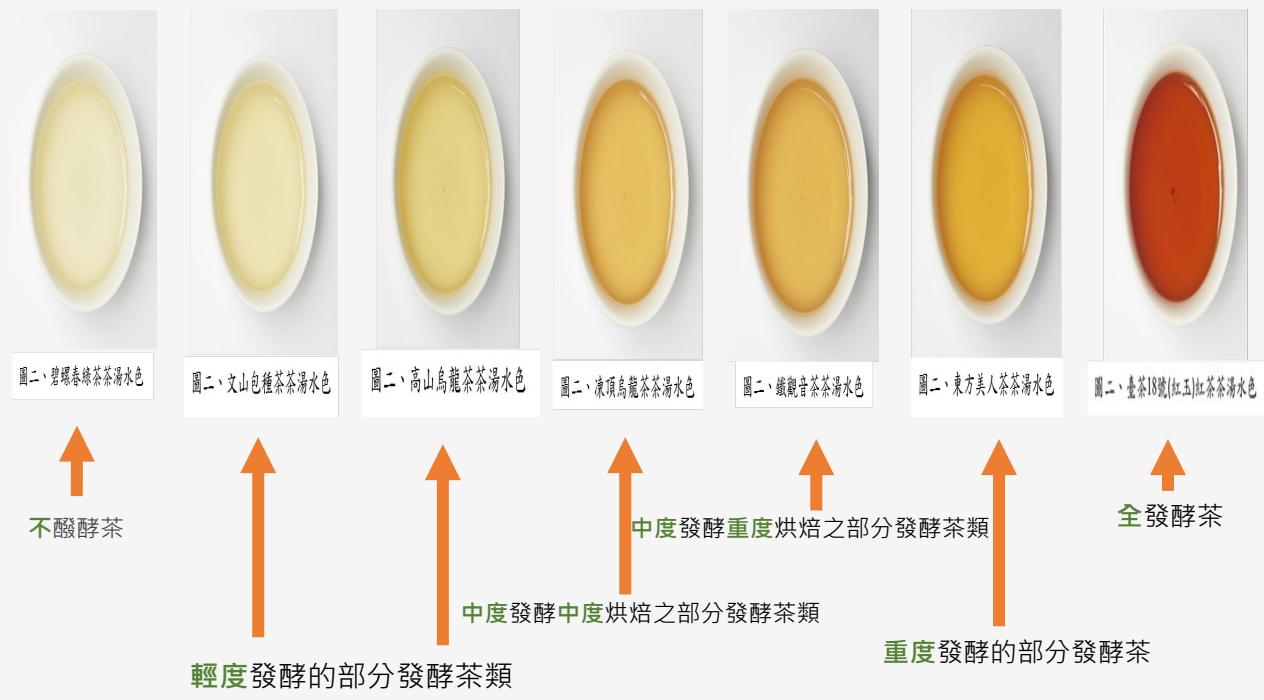
資料來源:茶業改良場



製茶流程



茶湯色澤變化 醱酵程度低() 醱酵程度高()



碧螺春綠茶 ()茶



圖一、碧螺春綠茶外觀



圖二、碧螺春綠茶茶湯水色

文山包種茶 ()發酵的()發酵茶類



圖一、文山包種茶外觀



圖二、文山包種茶茶湯水色

高山烏龍茶 ()發酵的()發酵茶類



圖一、高山烏龍茶外觀



圖二、高山烏龍茶茶湯水色

凍頂烏龍茶

()發酵()烘焙之()發酵茶類



圖一、凍頂烏龍茶外觀



圖二、凍頂烏龍茶茶湯水色

鐵觀音茶

()發酵()度烘焙之()發酵茶類



圖一、鐵觀音茶外觀



圖二、鐵觀音茶茶湯水色

東方美人茶

()發酵的()發酵茶

()刺吸



圖一、東方美人茶外觀



小綠葉蟬



圖二、東方美人茶茶湯水色

紅茶

()發酵茶

()刺吸蜜香紅茶



圖一、臺茶18號(紅玉)紅茶外觀



圖二、臺茶18號(紅玉)紅茶茶湯水色

課程省思



PPSH SHAKING BAR

餐飲學程職業試探課程

為自己調出風味飲料

冰塊



8分滿

茶湯



8分滿

糖水



1 OZ

SHAKING!
SHAKING!



動起來



我的風味飲品~MY STYLE!!