

投稿類別：觀光餐飲類

篇名：

「渣」思暮想，「玄」之又「玄」
—水晶茶渣信玄餅

作者：

盧金慧。私立樹德家商。高三 15 班
張紅敏。私立樹德家商。高三 15 班
吳鎮安。私立樹德家商。高三 15 班

指導老師：

陳毓君老師

壹●前言

茶是世界上除了水之外，最被廣泛運用的飲料，現代人飲食經常過度攝取高醣分、多鹽分、高油量、高熱量等食品，不知覺中吸收了過多的熱量，因此多攝取茶中的茶多酚和茶色素，如兒茶素、茶黃質、茶紅質等，有助促進新陳代謝、調節身體機能，並減少疲勞感，適合忙碌、經常外食的現代人，這就是我們的動機。

而現代人往往泡完的茶葉都已被丟棄為居多，因此這次研究利用常見的紅茶，綠茶的茶葉渣回收再利用，融入日本熱門點心水信玄餅中，創造全新的口感和味道，證明茶葉渣也能充分地被運用到各類的食品中食用，也希望本產品能受到現代人的歡迎與喜愛。

一、研究動機

茶是次於水的飲品，不僅對身體有好處，其味道和香氣還可以療癒身心，然而泡茶，通常是取汁而不取葉，這些茶葉渣，多半都被業者或者是泡茶的人給丟棄，再來就是被拿去除臭?!本組想將這些剩餘的茶葉渣，再利用到食物上，讓他能使用的更廣擴，而茶對人體也有很大的幫助。最近熱門的日本點心水信玄餅受大家的歡迎，當我們把他利用來加進有名的產品（水信玄餅）那又會發展出什麼樣的驚喜呢？

二、研究目的

依研究背景和動機，提出下列研究目的：

- (1) 了解紅茶與綠茶的由來、歷史、及營養價值
- (2) 探討茶渣是否適合應用在果凍上
- (3) 調查大眾是否能夠接受果動的新口味
- (4) 比較大眾對紅茶渣與綠茶渣的接受度

貳●正文

一、紅茶

(一)、紅茶的由來：

紅茶，英文不叫「Red Tea」，而稱作「Black Tea」。

「茶之為飲，發乎神農。」(陸羽，780)；「神農嘗百草，日遇七十二毒，得茶而解之。」(神農氏，二世紀)

由神農氏發現。有天在樹下休息，喝熱開水時，有片樹葉被吹到杯子裡，葉子經熱水沖泡，杯中溢出芳香美味——這片葉子就是茶葉，直到十至十三世紀的宋朝時代，才開始有喝發酵紅茶的記載。(孟樊，2007)

(二)、紅茶的種類：

世界三大名茶的紅茶與其產地

表 1 三大著名紅茶種類

種類	產地及介紹
大吉嶺紅茶	產於印度東北部，因有著麝香葡萄般優雅芬芳，號稱「紅茶香檳」。
烏巴紅茶	產於斯里蘭卡中央山脈東邊的高山茶。當茶汁湯放進杯子裡，茶汁湯邊可以看到金黃色的邊圈，叫做「Golden Ring」。純紅茶口感清爽，也適合作調奶茶。
祁門紅茶	產於屬亞熱帶氣候的安徽省，茶汁色清澈橙黃，蘭花般濃厚醇香，號稱「中國茶的白蘭地」，適合作傳統手工的工夫紅茶，純紅茶或調奶茶等。

資料來源：(孟樊，2007)

(三)、紅茶的產地：

表 2 紅茶產地

產地	介紹
印度	自 19 世紀開始，英國人在印度各地移植紅茶茶樹以來，一向是世界第一紅茶生產國。印度茶產地散佈於廣大的印度各地，因此每個產區的茶葉各有其獨特的品種和香味。 主要產區：Darjeeling , Assam , Dooars , Nilgiri
斯里蘭卡	斯里蘭卡是次於印度，為世界第二紅茶生產國。以舊國名字為茶名之錫蘭紅茶，名聲遠播。產區的海拔越高，紅茶的茶色越淡泊，香氣越香醇，也屬於頂級茶葉。 主要產區：Uva , Dimbula , Nuwara eliya , Kandy , Ruhuna
中國	茶葉發祥地－中國大陸的紅茶，生產量與印尼相同，出口用茶葉為主。祁門等中國的紅茶在歐洲貴族家庭，至今都受到歡迎。 主要產區：祁門(Keemen) , 煙薰小種(Laspang Souchong)
印度尼西亞	在爪哇島、蘇門答臘島等，栽培於約 18 世紀由荷蘭人開拓的茶園。其茶園在第二大戰後改為國有，約有 7 成的產量是出口用的紅茶。爪哇紅茶在日本也很出名。 主要產區：爪哇島(Java) , 蘇門答臘島(Sumatra)
南非	產於奧美濃地區的狹窄山谷間流下來的白川沿岸一帶，清香爽口的煎茶。 主要產區：肯亞(Kenya)

資料來源：紅茶介紹 ZOJIRUSH—
http://www.zojirushi.com.tw/life/tea/tea1_03.asp

(四)、紅茶的功效：

1. 咖啡因，咖啡因是一種中樞神經的刺激物，也是支氣管的和緩擴張劑，具有利尿作用，是心臟肌肉的刺激物，且可加速脂肪裂解的代謝作用。

「渣」思暮想，「玄」之又「玄」-水晶茶渣信玄餅

- 2.紅茶可以幫助胃腸消化、促進食慾，可利尿、消除水腫，並強壯心臟。
- 3.抗氧化，紅茶中有茶黃素和茶紅素，這兩種成份對於增強抵抗力、抗氧化有幫助。能幫助人體機能、促進皮膚健康。
- 4.口氣清新：兒茶素成份能幫助去除口臭、讓口氣保持清新、促進口腔健康。工作應酬時飲用，幫助改善人際關係。
- 5.消除勞累：紅茶內的咖啡因對於刺激中樞神經、舒緩壓力、消除疲勞有效。在讀書、工作時飲用紅茶，幫助辦事更有效率。
- 6.維持心血管功能：能減少高血壓、高血糖、膽固醇等狀況，對減少動脈硬化、心臟疾病發生也有幫助。

二、綠茶

(一)、綠茶的功效

1. 延緩衰老(中國營養師培訓教材，2007)
2. 抑制心血管疾病(中國營養師培訓教材，2007)
3. 綠茶含有多量的「兒茶素」及抗氧化性維生素（ β -胡蘿蔔素、維他命E及維他命C），所以有預防癌症和避免提早老化的功效。(中國營養師培訓教材，2007)
4. 預防和抗癌(中國營養師培訓教材，2007)
5. 預防和治療輻射傷害(中國營養師培訓教材，2007)
6. 有助於抑制和抵抗病毒菌茶多酚有較強的收斂作用，對病原菌、病毒有明顯的抑制和殺滅作用，對消炎止瀉有明顯效果。(中國營養師培訓教材，2007)
7. 有助於醒腦提神茶葉中的咖啡鹼能促使人體中樞神經興奮，增強大腦皮層的興奮過程，起到提神益思、清心的效果。對於緩解偏頭痛也有一定的功效。(陳英玲 2005)
8. 利尿解乏(陳英玲 2005)
9. 綠茶中含強效的抗氧化劑以及維生素C，不但可以清除體內的自由基，還能分泌出對抗緊張壓力的荷爾蒙。(陳英玲 2005)
10. 預防齲齒(陳英玲 2005)
降低血脂預防高血壓 (陳英玲 2005)

(二)、綠茶的品種：

表 2 綠茶品種

綠 茶	經過殺青、揉捻、乾燥的工序	炒青綠茶	1.眉茶(炒青，特珍，珍眉，鳳眉，秀眉，貢熙等) 2.珠茶(珠茶，兩茶，秀眉等) 3.細嫩炒青(龍井，大方，碧螺春，雨花茶，松針等)
		烘青綠茶	1.普通烘青(閩烘青，浙烘青，徽烘青，蘇烘青等) 2.細嫩烘青(黃山毛峰，太平猴魁，華頂雲霧，高橋銀峰等)
		曬青綠茶	滇青，川青，陝青等
		蒸青綠茶	煎茶，玉露等

資料來源：組員自行整理

三、水信玄餅

日本著名的米搗甜點信玄餅轉變而成。透明如水晶，入口即化，融化前只能保持 30 分鐘的固體形狀，所以必須在店裏食用，日本傳統吃法會灑黃豆粉再淋上黑糖糖漿。

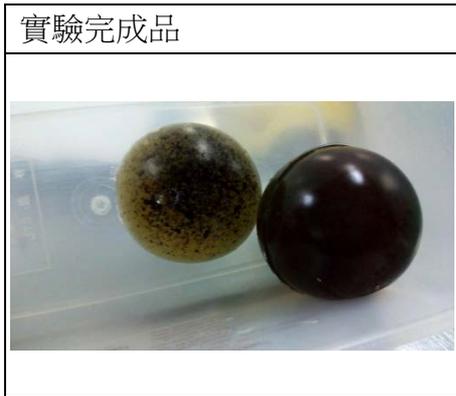
四、研究流程

(一)、準備材料

黑糖	細沙	染色水	果凍粉
			
水	茶渣		
			

(二)、製作流程

茶葉渣烤乾磨粉	水煮至沸騰	加入砂糖
		
再加入茶葉渣+汁	冷卻裝模	製作黑糖蜜
		



五、研究結果

表 4 問卷調查結果

觀察項目		觀察評分				
		非常不喜歡	不喜歡	普通	喜歡	非常喜歡
成品特徵	水信玄餅口味	1 分	2 分	3 分	4 分	5 分
香氣	綠茶	0%	17%	29%	39%	15%
	紅茶	0%	11%	30%	43%	16%
味道	綠茶	1%	20%	43%	32%	4%
	紅茶	2%	17%	37%	30%	14%
色澤	綠茶	0%	4%	46%	45%	5%
	紅茶	0%	9%	37%	44%	10%
購買意願	綠茶	0%	21%	52%	19%	8%
	紅茶	0%	18%	47%	28%	7%

資料來源：組員自行整理

參●結論

一、結論

本研究發現，將整片茶葉加入及切碎加入都會造成口感上的不舒服，難以下嚥，於是採用磨粉的做法，讓加了茶渣的水信玄餅也能順口的吃下去。根據研究調查，將茶渣運用在食物上是可行的，不僅僅只利用在清潔

方面，同時也能減少許多茶葉浪費的情況，以利資源永續，廢物利用，愛護地球。

二、建議

(一)茶葉梗就算是磨成了粉碎狀依然還是會有粗造的口感，建議要過篩掉梗的部分，使其在使用上更加順口

(二)茶葉建議採取重口味之品種，使其產品之香味更加香醇濃厚

(三)茶葉必須經果各部門的檢驗場所，檢驗茶葉是否含過量的農藥以及食用後是否危害到人體健康

肆●引註資料

- 1.孟樊(2007)。寫意紅茶。台北市：時報出版
- 2.日本紅茶協會(2014)。紅茶大事典。台灣：楓書坊
- 3.陳英玲(2005)。茶葉的保健功能。科學發展，391期。62-73
4. 山里農茶城(2007)。
- 5.源色紅茶茶知識紅茶介紹。105年11月10號，取自：https://www.simplescolors.com/tea_knowledge_Tea_Introduction.php
- 6.水信玄餅－維基百科。105年11月10號，取自：
<https://zh.wikipedia.org/wiki/%E6%B0%B4%E4%BF%A1%E7%8E%84%E9%A4%85>
7. 紅茶介紹 - ZOJIRUSHI。105年11月10號。取自
http://www.zojirushi.com.tw/life/tea/tea1_03.asp