

# 綠茗茶莊

## 烘焙方法

主要分為兩種：粗製及精製。

粗製是在產地進行，即曬青、搖青、殺青等多個步驟。

精製則是由茶莊自家烘焙茶葉，把半發酵的鐵觀音放在炭火之上，加熱烘焗，減輕草青味、茶鹼味及咖啡因，藉此提升茶香。開舖至今，茶莊仍設工場，堅持炭焙茶葉。內有七個炭爐，每次要用超過千六斤炭。



## 功夫茶

需用小而淺的茶杯，不會盛滿，一口喝盡而不太澀為佳。鐵觀音一般以四五泡為限，每泡各有層次，除了關乎茶葉品種及用量、水溫拿捏及沖泡時間，茶壺形態及茶杯種類亦有影響。



## 百丈飛瀑

用高長而細的水流使茶葉翻滾，達到溫潤和清洗茶葉的目的。

## 關公巡城

將公道杯中的茶湯快速巡迴均勻地分到聞香杯中至七分滿。

## 韓信點兵

將最後的茶湯用點斟的手式均勻地分到聞香杯中。

## 茶三走四

喝茶最好是三人同行，所以一般會有三隻小杯。



## 游龍戲水

鑑賞葉底，把泡開的茶葉放入白瓷碗中，讓客人觀賞茶葉「綠葉紅鑲邊」。

資料來源：潮流文化志、蘋果新聞

