

茶餅鎖住紅茶香 魚池紅到日港

【記者黃宏璣／南投報導】【2015-07-28/聯合報/B3版/南投新聞】

日月潭紅茶造就不少製茶奇才！捨棄廣告設計高薪返鄉接下紅茶產業的劉家銓，研習紅茶做法之餘發揮巧思，引進普洱茶茶餅製作概念，研發專業茶餅壓製機，能鎖住各種茶的特色，被封為製茶奇人。

魚池鄉農會常務監事謝棟漢肯定地說，「家銓創新能力強，開發出獨家紅茶與高山茶餅。」他所生產的茶餅銷到大陸、日本、香港等市場，很受歡迎。

高雄高工畢業到中船服務，後來從事廣告設計的劉家銓，4年前七旬父親劉啟修「徵召」他返鄉接下紅茶產業。

從小接觸紅茶的劉家銓，返鄉接下紅茶產業，一切從頭學起，不懂就到處求解方，他發現日月潭紅茶有很多值得去發展的優點，例如採有機栽培至改變揉捻製法，可以做出不同風味紅茶。

有次看見電視介紹雲南普洱茶餅做法，他覺得紅茶做成紅茶餅一定很棒，就投入開發紅茶餅與製茶餅設備，去年底成功做出獨門紅茶餅，沒有普洱的「倉味」，成功做出茶湯甘潤的台茶21號與18號、阿薩姆紅茶茶餅，連綠茶都做茶餅。

為了讓茶餅不失去原來風味，他花了2年時間開發茶餅壓製機，還取得專利，這套茶餅壓製機從紅茶到高山茶、凍頂烏龍茶都能壓製。

喝過他紅茶及高山茶茶餅的謝棟漢說，高山茶餅泡成的好茶，不但香氣足還回甘，茶湯溫潤。

劉家銓的茶餅可接受預訂，電話 0973073560。