

## 檸檬紅茶搭蘋果 創意茶飲班開課

【記者賴香珊／竹山報導】【2015-09-07/聯合報/B1版/中部焦點·運動】

南投縣是國內重要茶產區，茶葉除直接沖泡飲用，加入水果或其他飲料調製，也能有新風味。竹山鎮茶道協會教民眾研發健康創意茶飲，推廣茶安觀念，也增加茶產業多元通路，提升年輕人對茶文化興趣。

竹山鎮茶道協會理事長林宛儒說，茶安風暴後，民眾更注重食安，對部分茶葉有所疑慮，連帶影響茶產業，開辦創意茶飲課程教導如何調製，藉著自製健康茶飲，讓民眾喝到南投好茶，更讓在地產業有新的發展面向。

「切片蘋果放入紅茶，加上少許檸檬汁煮沸成果茶。」有人認為泡茶是長者的休閒娛樂，其實用對食材和茶葉，就能成為老少咸宜的創意茶飲，不少店家或民眾投入學習，讓顧客、家人喝得健康。

竹山茶二代陳陵育說，從小對高山茶的印象就是熱沖冷泡，沒想到加入水果、啤酒等元素後竟變化出不同口感，有別於傳統茶道的飲用法；陳姓家長則說，學會後能與孩子動手DIY做茶飲，為生活增添更多驚喜，實用又有趣。

此外，也有飲料店業者學習創意茶飲，張姓業者說，除學習如何正確調配茶飲，也瞭解如何研發特殊口味茶飲料，提升健康度，也讓銷售產品更加多元化，吸引不同年齡顧客。

除手搖創意茶飲外，講師林國華也建議製茶業能適當結合花卉、乾果類，朝花果茶的市場發展。