

地理寒假作業學習單

(配合七下第 3 章 農業-茶文化)

班級： 座號： 姓名：



大家一定常聽過一些茶的名字，如：包種茶、烏龍茶、椶風茶、金萱茶、鐵觀音、普洱茶等等，這些茶的命名，主要是根據茶種、製茶方式或者是季節加以區分的！

一、茶葉的種類(一格 2%)

製造方法		不發酵茶	半發酵茶	全發酵茶
(配對答案：綠茶、紅茶、烏龍茶)				
全球茶葉產量約 95% 為「紅茶」與「綠茶」，烏龍茶很稀少。				
台灣主要烏龍茶產地		凍頂烏龍茶	東方美人茶	文山包種茶
(配對答案：新北坪林、南投鹿谷、新竹峨眉)				
茶樹生長環境	氣溫	年雨量	地形	土質
	( ~ ) °C	( ~ ) mm	排水良好之 ( 和 ) 地形	pH 值 ( ~ ) 偏酸性土壤
	參考網頁： <a href="https://www.tbrs.gov.tw/ws.php?id=4674">https://www.tbrs.gov.tw/ws.php?id=4674</a>			

二、寫出製茶六步驟 (參考網頁：<https://blog.nourii.co/zh-TW/black-tea-processing-steps>) (一格 4%)

1 ( )

純手工摘採「一心二葉」



2 ( )

將茶菁攤開靜置於網架上使茶菁自然蒸發水份



3 ( )

搓、揉、擠、壓，破壞茶葉細胞結構，將茶多酚及兒茶素揉捻出來



4 ( )

將揉捻成團塊的茶葉解開



5 ( )

透過空氣中的氧氣進行酵素氧化變色作用



6 ( )

以熱風烘乾茶葉阻止繼續發酵



三、各國飲茶大不同(參考網頁：<https://kknews.cc/zh-tw/culture/oo2mon5.html>) (一格 4%)

(配對答案:日本、美國、德國、英國)

- ( ) 人)主要喝冷飲冰茶，他們喜歡方便快捷的飲茶方式，故以冰茶、速溶茶為主。他們飲用時，多數習慣於在茶湯中投入冰塊，或者飲用前預先置於冰櫃中冷卻為冰茶。
- ( ) 人) 喝茶禮節多，除了杯碟外，還有餐巾、過濾網、茶包、茶壺、茶壺外面的套子、茶匙等常見和喝茶有關的東西。拿茶匙攪拌的時候，不能碰到杯子發出聲音。除了攪拌，任何時候都不能把茶匙閒放在杯子裡，不用的時候就放在盤子裡。
- ( ) 人) 飲茶已有悠久的歷史，並逐漸形成了「茶道」，就是有關沏茶、飲茶的禮儀，有一整套形式，用以修身養性，增進友誼，學習禮法。每次聚會，客人都先到茶室不遠的一個小休息室敲擊木鐘以通報主人。主人泡好茶後敲鐘讓客人再回茶室，然後開始一起飲茶，飲完茶以後，主人還要跪坐在門外，向客人一一祝福道別。
- ( ) 人)把骨子裡的認真勁兒也投入到了泡茶中，當地很多酒店都提供中國茶葉，酒店的服務員還會送上一個漏斗給客人用來精準計算泡茶的時間，以免泡的時間過長或者過短帶來的口感不佳。

四、欣賞完《一日系列第三十六集》一日茶農的影片

(<https://www.youtube.com/watch?v=dPEF4lqmYt8>) ,請回答以下問題 (40%):

影片中的茶產地在?	什麼是「一心兩葉」?(需自行查資料)	採茶工的工時一天約多久? 早上( ) 點~下午( 、 ) 點
採(夏茶)工資? ( )元/1斤	採(冬、春茶) 工資? ( )元/1斤	專業採茶工一天業績約幾公斤? ( ~ )公斤
影片中外籍採茶工的國籍是?	影片中邵哥勞動一小時所獲工資是?( )元	炒茶烘爐溫度約幾度? ( )度
揉茶時間大約費時幾小時? ( )小時	對茶農這份工作的感覺(50字)?	請設計一個茶農的造型圖吧!