計畫編號：Sml008　　（請自填）

交通部觀光局日月潭國家風景區管理處

109-110 年日月潭觀光圈發展策略暨輔導培育提案計畫

南投午後茶漾子計畫
成果報告書

日月潭觀光圈輔導培育提案計畫方向編號（可複選，請自填）

編號	提案計畫方向
A-4	跨區域、跨鄉鎮觀光產業發展計畫提案
C-2	建立觀光圈社群媒體行銷策略，善用instragram、youtube、Facebook型塑日月潭觀光圈旅遊目的地意象
D-2	旅行社媒合與通路開發
D-3	國際觀光品牌建置與行銷
D-5	觀光產業服務品質提升
D-6	多國語言觀光服務加值計畫

主辦單位：交通部觀光局日月潭國家風景區管理處

主要執行單位：南投縣渡船遊艇商業同業公會

提案申請人：王英生

協辦單位：南投縣日月潭茶文化推廣協會

南投縣日月潭形象商圈發展協會

中 華 民 國 110 年 05 月 28 日

目　　錄

壹、申請人/團體基本資料.....1

一、計畫資料表.....1

二、 申請人/組織資料.....3

貳、提案規劃與成果.....5

一、 計畫團隊介紹、人力配置與組織架構.....5

（一）計畫團隊介紹.....5

（二）人力配置與組織架構.....7

二、 計畫動機與目的.....8

三、 計畫主要核心價值與執行策略詳細說明.....10

四、 計畫執行、期程、進度與成果.....13

（一）南投縣水漾茶旅遊程優化.....13

（二）南投縣水漾遊程媒合活動.....19

（三）KOL 網紅影片拍攝.....20

（四）媒體廣宣行銷.....25

（五）多國語言導覽人員培訓.....34

（六）多國語茶旅文化宣傳影片.....42

五、 計畫階段成果，分月以甘特圖說明(至 110 年 6 月).....44

六、 計畫 KPI 與經費核銷情形說明.....44

(一)計畫 KPI 執行說明 44

(二)計畫經費核銷情形說明 46

參、計畫經費編列、收支明細表及總經費分攤表.....51

一、 經費編列項目 51

二、 計畫總經費收支明細表.....52

三、 計畫總經費及分攤表 55

肆、計畫附件資料 56

一、 支出憑證影本.....56

二、 計畫活動/會議之附件資料（照片 、簽到表、會議記錄及各式活動文宣資料） 72

三、 其他相關資料-多國語導覽人員培訓講義(如附件).....73

壹、 申請人/團體基本資料

一、 計畫資料表

申請人 （負責人）	姓名	王英生	性別	男
	Line	sunfog	身分證字號	M121011326
	聯絡電話	(049)2855000	手機	0921-335861
	E-mail	Sun.fog1@yahoo.com.tw		
	生日	民國 55 年 9 月 11 日		
聯絡人	姓名	尤秀美	性別	女
	Line	a0905005537	身分證字號	M221021404
	聯絡電話	(049)2855118	手機	0905-005537
	E-mail	a0919055054@gmail.com		
	生日	民國 58 年 11 月 02 日		
計畫摘要 (條列簡述)	**提案團隊提案符合日月潭觀光圈計畫輔導培育方向之說明：** 得天獨厚的優質自然環境、農家風情、原民與客家文化和豐富物產形塑南投縣國際觀光樂活城，日月潭更是國內外觀光客最喜愛的景點之一，而「茶」作為南投縣代表意象之一，更是飲食與觀光的連結；據此，本案將以茶旅文化為核心，伴隨南投縣自然地景風貌與濃厚民情，串連多重茶文化體驗、旅宿及品茗，開發多元茶品、茶輕食、茶文創商品，並整合相關組織與資源聯合行銷茶旅遊程，提供國人及未來國際觀光客深度體驗茶之旅，形塑專屬茶文化體驗觀光品牌，促進南投縣茶文化、生態、產業等在地創生及深耕，帶動在地茶旅觀光產業整體效益與產值。			
	計畫主要核心價值與執行策略描述： 本案係將南投縣茶文化與觀光產業做聯結，透過豐富的茶路體驗，讓國內外旅客充分享受台灣茶路之旅，進而懂茶、愛茶，再以文化為串聯，善用感覺、感情、感動的加持，讓南投縣茶產業能變成推動觀光的要角，讓其成為旅遊目的地意象，未來更可串連成主題式旅遊，旅客能在追尋茶鄉與茶香的過程中，深度體驗南投縣觀光價值。			

計畫執行方法、期程、與進度：

本案執行期程為自計畫核定通過日起至110年6月15日止，將以本案提案動機與核心價值為憑依，以「推動觀光化環境能力」、「茶資產體驗吸引力」、「組織經營創新能力」及「觀光服務人員專業化」等四大策略，推動以下工作：

1. 南投縣水漾茶旅遊程優化

結合當地特色商圈與茶產業業者，豐富現行遊艇環湖旅遊商品，讓消費者依平常價格享受到物超所值的服務，提升其循正當管道消費意願，改善當地違法兜售船票的情形。

2. 南投縣水漾茶旅遊程媒合

辦理水漾茶旅遊程媒合活動1場次，為不同觀光虛實通路廠商，創造交流管道，達到業者間互助互益，創造商機。

3. 水漾茶旅行銷推廣

為形塑南投縣遊艇茶旅文化品牌特色，強化曝光並創造聲量與話題性，辦理以下工作：

(1).拍攝南投縣茶旅文化行銷宣傳影片

為推廣南投縣水漾茶旅遊程，使遊客能深入瞭解在地特色觀光，拍攝1支KOL影片行銷南投縣遊艇旅遊與茶旅，以達成遊程話題堆疊效益。

(2).社群行銷宣傳規劃

因應社群網絡時代，本案利用Youtube、Facebook等平台露出推廣，進行蛇群媒體廣宣行銷，以增進南投縣觀光活動的推廣成效與品牌能見度。

4. 建構南投縣茶旅國際友善體驗環境

(1).多國語言導覽培訓

辦理遊艇旅遊解說人員多國語言導覽培訓共12場次，加強多元語言服務，讓來自世界各國的觀光客能夠更加認識南投縣茶產業文化。

(2).多國語茶旅文化宣傳影片

為能向國際推廣日月潭觀光圈特色遊程，本案以南投縣遊艇旅遊與茶旅文化作為主軸，拍攝多國語茶旅文化影片1支，以有效行銷推廣國際化的特色遊程活動。

二、 申請人/組織資料

組織名稱	南投縣渡船遊艇商業同業公會		
地　　址	南投縣魚池鄉水社村中山路 163 號		
電　　話	049-2855118	傳　　真	049-2856828
負責人姓名	王英生	職　　稱	理事長
統一編號	17724583	成立日期	48 年 1 月 26 日
官方網站	www.boatshop.org.tw		
營業額	無		
員工人數	3 人		
組織簡介 (150 字以內)	「南投縣渡船遊艇商業同業公會」成立於民國 48 年 1 月 26 日，已逾 61 個年頭，是日月潭地區渡船遊艇同業自主 性發起成立的社團法人，以「協調同業關係，增進共同利益，並謀劃 商業之改良推廣，促進經濟發展」為目標宗旨。本公會自成立以來，彼此間互助扶持、共同信守公平交易原則，截至民國 109 年 11 月入會會員已達 118 家，可謂同業間團結合作的展現。伴隨日月潭觀光旅遊業發展蓬勃，不少船艇業者為追求利益，不惜以削價競爭、路邊售票等方式招攬顧客，缺乏公正、公開、透明之交易機制，造成買賣糾紛層出不窮，導致外界觀感不佳，對遊艇觀光產業傷害影響甚劇。在日月潭遊艇觀光產業逐漸落入惡性循環發展之情況下，開始出現遊艇業者陸續自發性加入本公會，希冀藉由本公會集體之約束力，抵制不肖業者；並藉由本公會之代表性質，向上與政府單位溝通，共同謀求共生發展之共識。本公會有幸獲得廣大同業之支持，除規劃公會章程以俾會員共守遵守外，更積極爭取會員之合法權益，協助會員拓展營運、陳列展覽會員之營運成果，並協助處理會員營業上之糾紛 爭議事項，自始奠定本公會之公信力與代表性。		

財務資訊	項目	108年度	107年度	106年度
	年度決算金額	2,538,001	2,308,907	2,448,500
	年度預算金額	2,180,820	2,186,951	2,059,020
	理事數	9席	9席	9席
	會員數	120	118	120

曾接受政府輔導或補助專案說明：
（過去 3 年內曾接受政府補助款者，請載明以下資料。若無，請於受補助計畫名稱欄位中填入「無」。表格若不敷使用請自行新增）

補助案一	受補助計畫名稱	無		
	政府計畫名稱			
	計畫主辦單位			
	政府輔導款額度	新臺幣　　元	計畫期程	
補助案二	受補助計畫名稱	無		
	政府計畫名稱			
	計畫主辦單位			
	政府輔導款額度	新臺幣　　元	計畫期程	
補助案三	受補助計畫名稱	無		
	政府計畫名稱			
	計畫主辦單位			
	政府輔導款額度	新臺幣　　元	計畫期程	

貳、 提案規劃與成果

一、 計畫團隊介紹、人力配置與組織架構

（一）計畫團隊介紹

- **主辦單位：南投縣渡船遊艇商業同業公會**

來到台灣唯一水陸空三棲的國家風景區該做什麼呢？莫過於是悠閒的來場飽覽湖上風光的遊艇之旅啦！！位在南投的日月潭國家風景區有著被群山環繞的悠然景緻，而清澈的湖泊也在陽光的照映下更顯耀眼奪目，每每讓旅客迫不及待地到湖面上，感受最純淨的大自然氣息照撫，吹散生活中的所有不悅與煩憂！

「南投縣渡船遊艇商業同業公會」是日月潭規模最大、擁有最多艘豪華遊艇的諮詢服務中心，我們的船上安全設備齊全，每艘船隻每年皆固定安全檢查，就為讓旅人放心！而公會中更是備有超過一百艘以上的豪華遊艇，穿梭服務於日月潭四大碼頭，並會隨時依照旅客數機動增班，讓每位旅人都能享受到完善的水上服務！遊湖期間有專業的導覽人員全程解說，團體包船遊湖亦有必遊景點下船拍照漫步等規劃，如有包船或如遊湖用餐、卡拉 OK、拍攝婚紗、水上結婚等需求，「南投縣渡船遊艇商業同業公會」都能盡心地為您達成，就為使您能有一段美好又難忘的遊湖體驗！來到日月潭想感受不同的遊憩方式嗎？現在就趕快聯絡「南投縣渡船遊艇商業同業公會」吧！讓我們帶著您一起出航去囉！

組織名稱	南投縣渡船遊艇商業同業公會		
立案證號	府社政字第 09401370150 號		
會址	南投縣魚池鄉水社村名勝街 30-1 號		
電話	049-2855118 049-2856428	傳真	049-2856828
組織架構	理事會	監事會	
	9 人	3 人	
	由理事長代表本公會對外發言		
會員家數	117 家（截至民國 110 年 05 月之統計）		

南投縣渡船遊艇商業同業公會

理事長
王英生

常務理事
黃勝煇

常務理事
游淑惠

理事
黃建洲

理事
咩順發

理事
簡麗珠

理事
賴訓成

理事
黃榮義

理事
賴永利

常務監事
黃武忠

監事
邱碧瑰

監事
陳春溪

總幹事
尤秀美

幹事
張荳湘

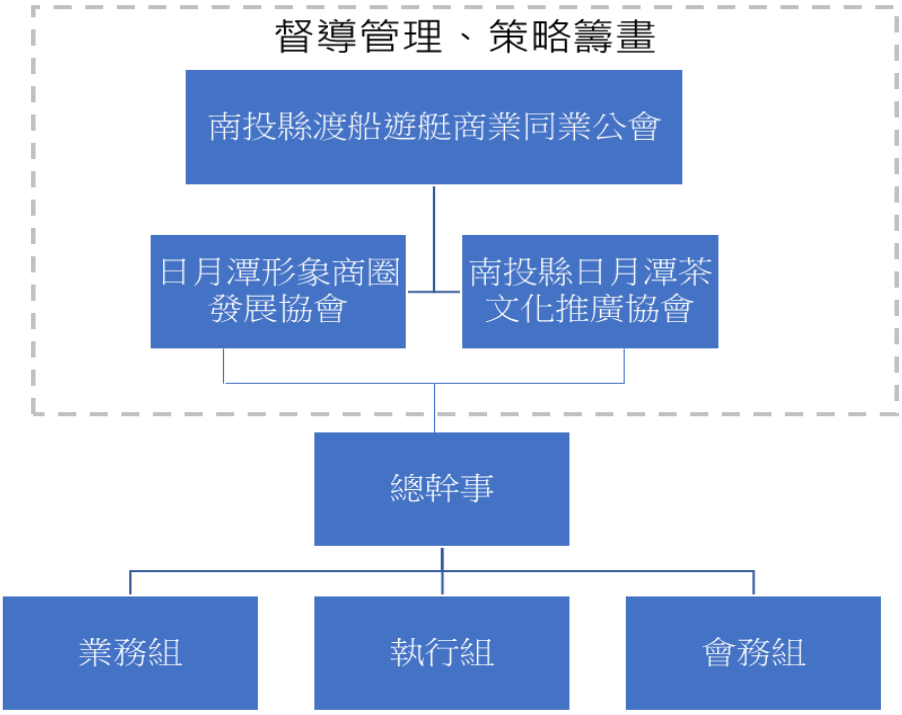
- **協辦單位：日月潭形象商圈發展協會**

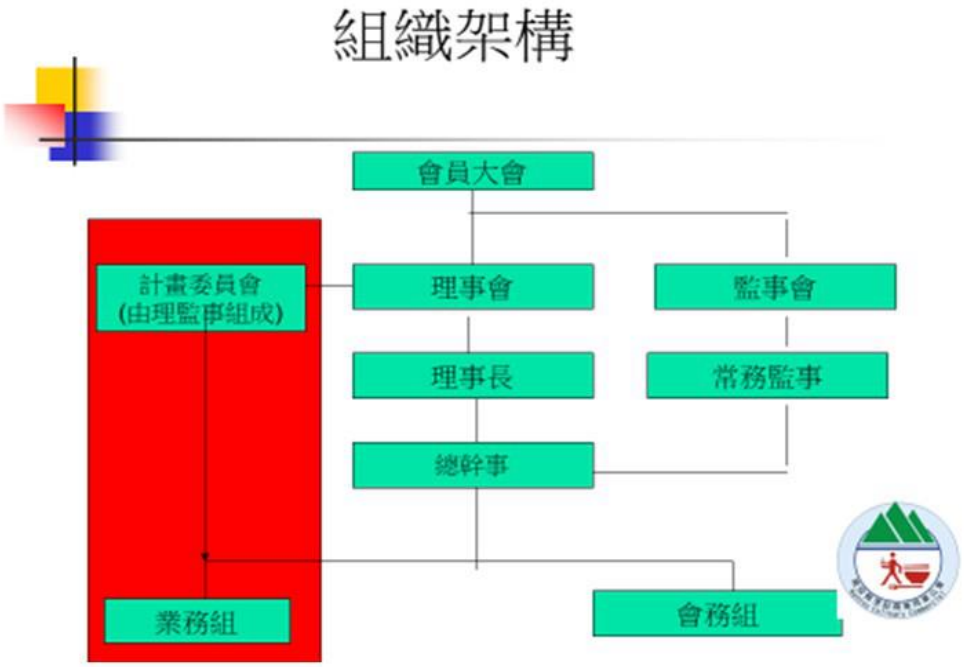
日月潭形象商圈發展協會為依法設立之非營利組織，以日月潭為中心結合區域觀光文化資源，致力於觀光、地方文化、結合地方活動、環境、商業、景觀改造的共識，並促進週邊業者的經濟商機，增加消費者及業者之福利、建立安和融洽且團結互助之商圈氛圍，進而帶動日月潭的觀光效益及朝向商業國際化發展。

- **協辦單位：南投縣日月潭茶文化推廣協會**

一群因茶而認識彼此，因茶而瞭解及愛護這塊土地的人，共同分享茶與文化的茶會。日月潭茶文化推廣協會於 104 年成立，協會的宗旨是希望能透過茶會活動推廣，讓在地的紅茶發揚光大。會員快速成長目前計 75 位，大多是熱情的青年茶人，同心營造欣欣向榮的會務，深受日月海內外遊客的歡迎，已為日月潭紅茶提昇不少的亮度和廣度。

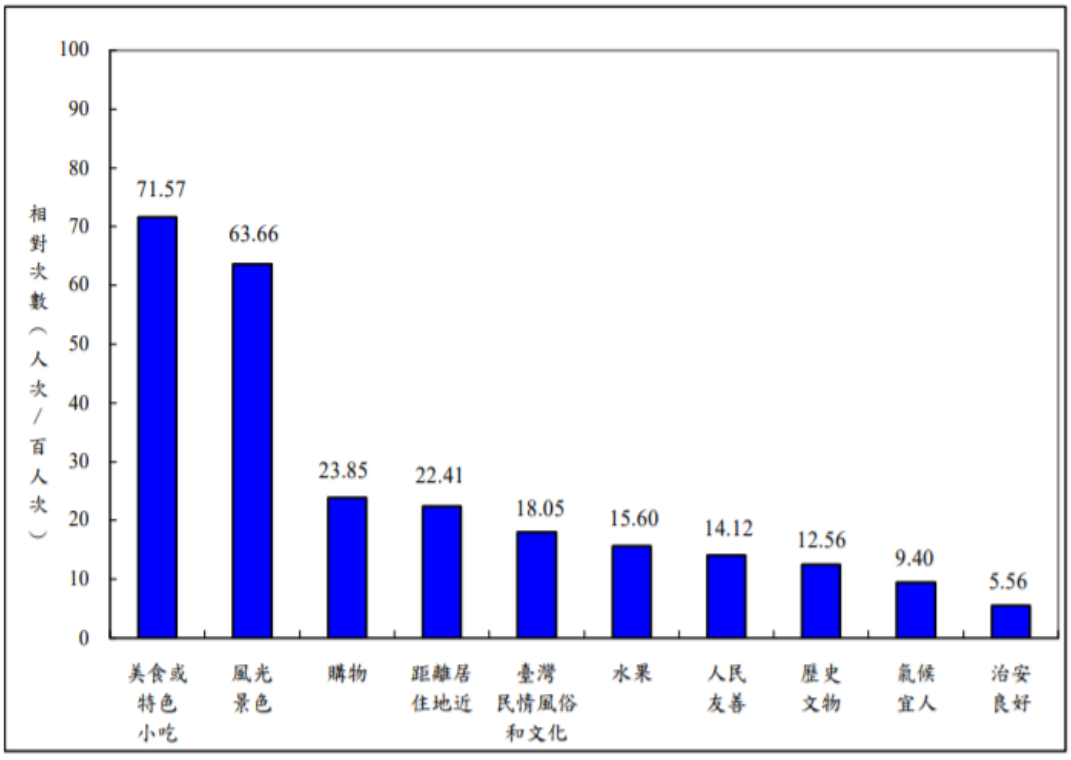
（二）、人力配置與組織架構


督導管理、策略籌畫
南投縣渡船遊艇商業同業公會
日月潭形象商圈發展協會
南投縣日月潭茶文化推廣協會
總幹事
業務組
執行組
會務組


組織架構
會員大會
計畫委員會
(由理監事組成)
理事會
監事會
理事長
常務監事
總幹事
業務組
會務組

二、 計畫動機與目的

21 世紀以來，觀光旅遊產業以亮眼的幅度持續成長，人們更樂意旅行體驗不同的文化與生活；而深度慢遊，品味休閒生活的旅遊型態，也成為現今發展旅遊目的地的顯學。臺灣特色美食與秀麗的山川景色，一直是受國內外觀光客青睞的重要行銷話題，根據交通部觀光局(2019)來臺旅客消費及動向調查可知，風光景色為來臺旅客觀光主要因素之一，雖然以美食或特色小吃為最大誘因，然而日月潭觀光圈之南投地區位於台灣中心，擁有多樣化的自然資源，加上日月潭為台灣第一大湖泊，湖面遼闊，群巒疊翠，山水層層相疊，風光明媚，成為遊客前往的主要旅遊勝地之一。



註：本題「吸引觀光目的(主要或次要目的為觀光)受訪旅客來臺觀光因素」為複選題。

圖 1 108 年吸引觀光目的旅客來臺觀光前十大因素
資料來源：交通部觀光局網站(2019)，「來台旅客消費及動向調查」

而全球化的流動性特性，壓縮了空間和時間，加速了生產要素、知識和資訊在國界之間流動，如何提昇高附加價值的經濟活動，已變成區域競爭之間的重要課題。而臺灣遊艇產業發展至今已近一甲子，根據國際知名遊艇產業雜誌遊艇訂

單結果統計，2019 年臺灣位居全球第 5 名，在亞洲更位居第 1 位，顯現出臺灣遊艇製造在世界上具其代表性的地位；也因遊艇製造業已居亞洲之冠，如今已不再僅是實體產品的生產與代工，而是包括不斷增長的產品服務，透過一條龍的服務模式，提供客製化服務，廣獲名流青睞。國內遊艇產業也因法規鬆綁，有效提升活動便利性，促使遊艇服務業蓬勃發展。

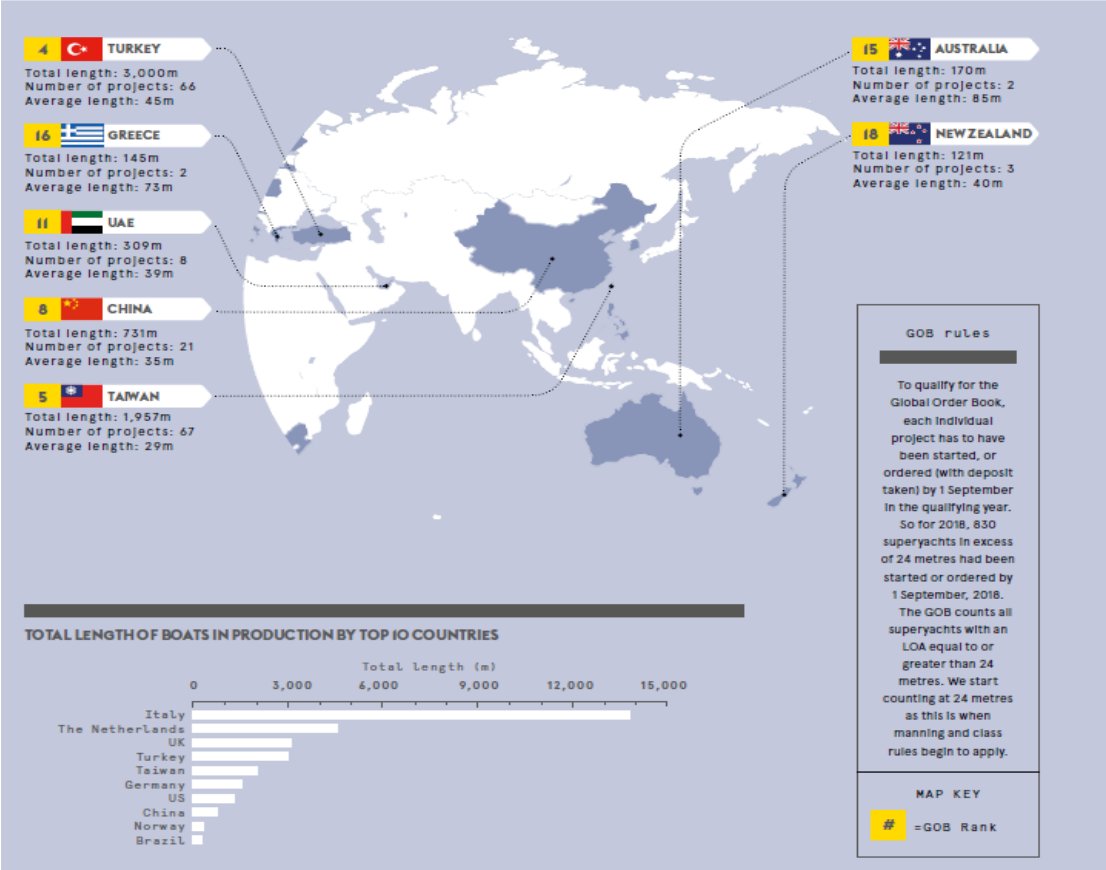


圖 2 全球前 20 遊艇製造業國家及生產船長度總長
資料來源：節錄自 2019 Global Order Book

日月潭觀光圈地區，擁有台灣第一大湖泊-日月潭，湖面遼闊，且環潭的寺廟、慈恩塔及潭中浮田、拉魯島，營造出寧靜浪漫的美景，特殊的地理優勢更孕育出日月潭邵族豐厚的原民文化底蘊，是台灣經典旅遊景點，亦是最具國際賣點的國家級風景區。其中，搭乘遊艇遍覽湖光山色、地理景觀和水文，還有四季的晴雨煙雲，是最具代表性的觀光體驗活動。

另一方面，「茶」作為南投縣代表意象之一，近年來，有鑒於消費與服務多樣化變革，觀光旅遊商品為尋求未來更好的發展，必須開創多樣的文化體驗活動，

同時具有在地獨特性，才能讓旅客感受到自於當地完整而真實的獨特體驗，進而促進並形成當地與其它觀光目的地之間的差異。南投縣許多傳統茶業亦致力轉型為精緻休閒農業的經營方式，融合當地的自然環境、人文因素、觀光資源元素，期能提振在地旅遊的觀光深度，拓展觀光消費市場。且南投茶葉生產面積與數量，佔全台茶葉生產的百分之五十以上，在長期產業發展策略下，不論是平價的量產茶或高價的高山茶，在臺灣茶業產業鏈中，均佔有重要的地位。縣內主要有八大茶區，分布在南投、名間、竹山、鹿谷、水里、魚池、信義及仁愛等八個鄉鎮市，所產製的茶各具特色，入喉甘潤香醇、餘韻細膩、幽雅持久，且茶品更對於在臺觀光的遊客及農產相關活動的業者是相當重要的，其擁有豐富並令人好奇的歷史，更可被認為是植物、農產品、或是消遣娛樂（Jolliffe, 2007）。

據此，本案即以日月潭最具代表性的觀光活動-日月潭遊湖為主要軸線，將過去茶席上的體驗活動，移到遊艇上進行，再進一步串聯茶莊、茶旅文化與特色商圈，整合相關組織與資源聯合行銷、包裝，讓旅客在遊程中伴隨南投縣自然地景風貌與濃厚民情，形成日月潭遊艇旅遊與在地茶文化的跨域聯盟，提供國人及未來國際觀光客深度體驗，形塑專屬南投縣遊艇與茶文化體驗觀光品牌，促進在地觀光創生及深耕。

三、 計畫主要核心價值與執行策略詳細說明

根據前述動機與目的，本案將以遊艇環湖活動為主要媒介與載體，結合茶文化產業與特色商圈，且為強化南投縣獨有茶文化的深刻認知，吸引更多觀光客來此品茗消費。本案亦將依據「推動觀光化環境能力」、「茶資產體驗吸引力」、「組織經營創新能力」及「觀光服務人員專業化」等四大策略，期能透過地區觀光資源串連的方式，讓國內、外旅客享受日月潭觀光圈之茶文化體驗，並串聯文化，善用感覺、感情、感動的加持，使其成為旅遊目的地意象，形成主題式的旅遊，旅客藉由遊艇追尋茶鄉與茶香的過程中，深度體驗南投縣觀光價值，以帶動日月潭觀光圈特色區域的發展與產業活絡，形成良好的經濟效益，共同提升地區與產

業競爭力。

本案推動工作與說明如下：

（一）水漾茶旅遊程優化；對應編號：D-5

結合當地特色商圈與茶產業業者，豐富現行遊艇環湖旅遊商品，讓消費者依平常價格享受到物超所值的服務，提升其循正當管道消費意願，改善當地違法兜售船票的情形。

（二）水漾茶旅遊程媒合；對應編號：D-2

辦理水漾茶旅遊程媒合活動 1 場次，為不同觀光虛實通路廠商，創造交流管道，達到業者間互助互益，創造商機。

（三）水漾茶旅行銷推廣；對應編號：C2

為形塑南投縣遊艇茶旅文化品牌特色，強化曝光並創造聲量與話題性，辦理以下工作：

1. 拍攝南投縣茶旅文化行銷宣傳影片

為推廣南投縣水漾茶旅遊程，使遊客能深入瞭解在地特色觀光，拍攝 1 支 KOL 影片行銷南投縣遊艇旅遊與茶旅，以達成遊程話題堆疊效益。

2. 媒體廣宣行銷

因應社群網絡時代，且社群平台是目前運用最廣泛的自媒體行銷模式，透過粉絲專頁直接與群眾接觸，且訊息發佈亦為最直接及快速的方法之一。據此，本案即利用 Youtube、Facebook 等平台露出推廣，針對本案執行內容進行數位行銷宣傳，增進南投縣觀光活動的推廣成效與品牌能見度。

（四）建置水漾茶旅國際友善體驗環境；對應編號：D-3、D-6

1. 多國語言導覽培訓

辦理遊艇旅遊解說人員多國語言導覽培訓，加強多元語言服務，讓來自世界各國的觀光客能夠更加認識南投縣茶產業文化。

2. 多國語茶旅文化宣傳影片

以南投縣遊艇旅遊與茶旅文化作為賣點，拍攝多國語茶旅文化影片 1 支。

（五）跨區域、跨鄉鎮觀光產業發展計畫提案；對應編號：A-4

本案辦理結合遊艇、茶文化與特色商圈，為能有效推廣日月潭觀光圈南投午後茶漾子的特色遊程體驗，與南投縣渡船遊艇商業同業公會、南投縣日月潭茶文化推廣協會及日月潭形象商圈發展協會共同推動，期能藉此帶動日月潭觀光圈特色區域的發展與產業活絡，形成良好的經濟效益，提升地區與產業競爭力。

圖 3 計畫主要核心價值與執行策略規劃圖
資料來源：由本案彙整之資料

四、 計畫執行、期程、進度與成果

自計畫核定通過日 110 年 3 月 14 日止起至 110 年 6 月 15 日止，將以本案提案動機與核心價值為憑依，以「推動觀光化環境能力」、「茶資產體驗吸引力」、「組織經營創新能力」及「觀光服務人員專業化」等四大策略，推動以下工作：水漾茶旅行銷推廣 為形塑南投縣遊艇茶旅文化品牌特色，強化曝光並創造聲量與話題性，辦理以下工作：

（一）南投縣水漾茶旅遊程優化

本案推動意旨係推動產業觀光、深度旅遊、溯源體驗、區域振興、文化創意、故事行銷及跨域加值等面向，將層次豐富的茶旅在地美學及文化底蘊相互融合，以深度體驗式觀光旅遊帶動南投縣觀光發展；其推動關鍵如前所述，以「差異化服務過程強化情感連結」，並應考量消費者需求、消費者便利性、成本與消費者溝通。

由於現行日月潭遊艇環湖主要由各家遊艇業者自主行銷，可透過網路、飯店、民宿、任何店家購買，許多業者違法兜售、削價競爭，導致價格紛亂，一票從 69 元至 300 元不一，不但造成旅客觀感不佳，且無合法保障，嚴重影響旅遊品質。故為解決日月潭遊艇班船價格混亂、旅遊品質不一等情況，自 98 年配合日管處推出「水、陸、空」聯票遊湖方式，聯票的推出都是以交通遊憩旅遊的型態結合，迄今已逾 10 個年頭，船票削價競爭、街頭兜售交易的現象依然普遍，本案將致力於提升日月潭遊艇休憩活動豐富性與高品質性，讓消費者願意循正當管道購買旅遊產品，改善當地不肖業者違法兜售船票的情形。

據此，本案計畫將規劃出創新旅遊套票產品，結合南投縣代表意象之一「茶」，推出茶文創商品「茶杯」及特別款洪易大師製作簽名「茶杯」、在地農產品「紅玉紅茶」、在地店家特製的「茶葉蛋」結合搭船遊湖行程來販售套票，此方式可有別於早期的「水、陸、空」遊憩方式。本案即以本會資源為媒介，共同推廣在地旅遊活動，讓旅客搭船悠遊湖面上的同時，一邊品嘗甘潤香醇、餘韻細膩的南投茶業，一邊欣賞渾然天成的自然景色，在不同情境中享受日月

潭湖光山色，讓身心靈都更上層樓，回味無窮，從而創造旅客有別於其他旅遊地的特殊體驗。

1. 水漾茶旅跨域整合商品

本案規劃之水漾茶旅跨域整合商品，套票內容與販售價格：

(1) 價格：300 元/人

(2) 活動內容：

為讓消費者願意依循正當合法管道購買船票，將以豐富現有旅遊產品為核心，凡購買船票者，除環湖遊程外，擴大周邊業者異業合作，共同提供超值商品予消費者，使其能以平常價格享受到物超所值的服務。內容物包含：

A.環湖船票

B.茶葉蛋提貨券

C.日月潭紅茶包

D.文創杯

表 1 水漾茶旅跨域整合商品圖

水漾茶旅跨域整合商品 套票組			
A.環湖船票 兌換券 1 張			

B.茶葉蛋 1 粒提貨卷		
C.日月潭紅茶包 5 包		
D. 文創杯 1 個 (茶文創商品茶杯或特別款洪易大師簽名茶杯)		

2. 水漾茶旅跨域整合商品行銷

本案為能夠增強「水漾茶旅跨域整合商品」的推動與行銷，結合南投縣渡船遊艇商業同業公會 60 週年活動一同做行銷，藉由週年活動的熱度，共推日月潭觀光圈特色旅遊-南投午後茶漾子，增強本會之遊艇業間的連結與認同，並提升不同產業共同推動跨域整合商品的理念，期望能帶動日月潭周邊產業經濟效益，並讓遊艇業者間能為船票的售價具有共識，希望透過多方的產業一同提升觀光圈特色遊程的品質，以確實減緩違法兜售、削價競爭之情況。

因此本案針對文宣行銷部份，設計製作「水漾茶旅跨域整合商品」文宣看板，網路行銷於本會官網與 60 週年活動共同推動，實體行銷部分則製作實體看板，放置於水社「日月潭水路交通聯合服務站」進行實體行銷推動，此處為水社之日月潭乘船購票之主要販售地點之一，在遊客購票同時立即販售，最具有直接效益，執行項目成果說明如下所示：

(1) 設計「水漾茶旅跨域整合商品」與南投縣渡船遊艇商業同業公會 60 週年活動看板：

圖 4 水漾茶旅跨域整合商品看板

(2) 水漾茶旅跨域整合商品網路行銷

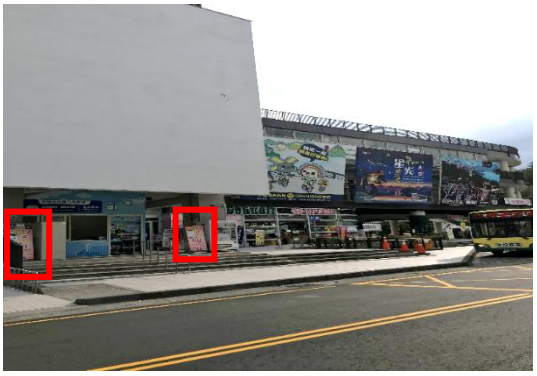
本案藉由南投縣渡船遊艇商業同業公會之官網、臉書、Instagram 進行宣傳。

網路行銷推廣	宣傳方式	日期
	官網、臉書、 Instagram Line	110.4.16
	南投縣渡船遊艇商業同業公會官網 網址：http://www.boatshop.org.tw 訪客人數：15,339 人次	
	日月潭遊艇公會-日月潭訂船中心 臉書粉絲專頁： https://www.facebook.com/1101632112567 63/	

南投縣渡船遊艇商業同業公會 LINE@：@956onrfl	南投縣渡船遊艇商業同業公會 Instagram：@sunmoonlakeyacht https://www.instagram.com/p/CRnp-8-tjaE/?utm_medium=copy_link

(3) 水漾茶旅跨域整合商品實體行銷

實體行銷部分，本案製作實體看板，放置於水社日月潭水路交通聯合服務站，由於此處是於水社乘坐日月潭遊船之主要購票地點之一，為能在遊客購買船票時，即時推動販售水漾茶旅跨域整合商品，以達到最直接的效益。

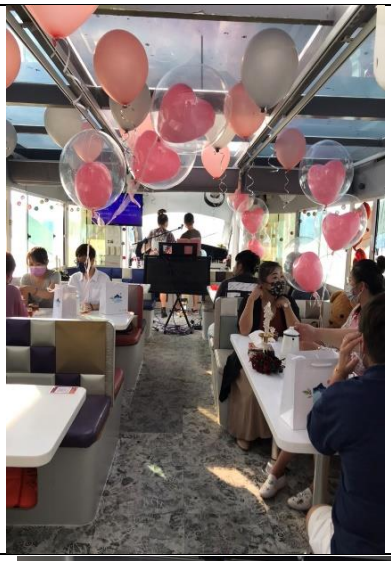
	
日月潭水路交通聯合服務站所放置之文宣看板(紅色框起處)	由較遠處觀看於日月潭水路交通聯合服務站所放置的看板。(紅色框起處)

3. 水漾茶旅跨域整合商品實際推動概況

本案推動水漾茶旅跨域整合商品，並進行實體販售，且吸引多數旅客購票體驗該項遊程活動，藉由環湖遊程結合茶品與特色商圈商品，在船票售價不一致的情況下，藉由跨域整合商品推動下，遊客亦更願意購買該套票，代表著本案推動據良好效益。

然而前往日月潭遊湖的旅客多半為自由行，其購買數量較為零散，較難以呈現本案執行成果，據此本案在執行過程中，除了吸引散客購買該項套票外，亦成功招攬到團客，並於 110 年 5 月 17 日販售出 13 套商品，供該團旅客參與體驗此遊程，本案將以此次活動進行執行成果之描述，詳細執行概況如下所示：

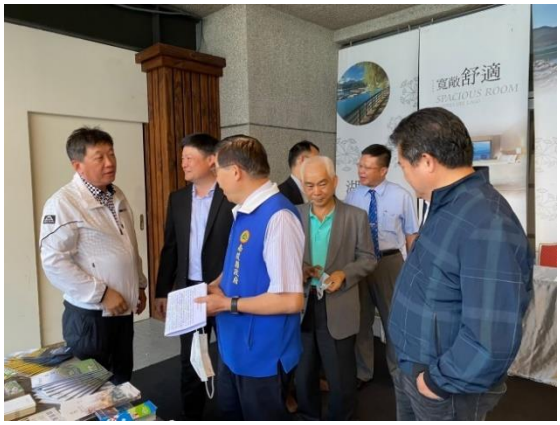
南投跨域整合商品之特色體驗遊程			
活動日期	110 年 5 月 17 日　星期一		
活動地點	日月潭	總參與人數	13 人
活動照片			



（二）南投縣水漾遊程媒合活動

觀光產業供應鏈的上下遊若能齊心合作，能夠精確行銷可能的受眾、促成品質穩定的產品、合理的價格，雙方皆能因此而受益，尤其在變動的環境中，穩定的合作關係可以使彼此更具競爭力，使其更有餘裕，全力在預訂的目標上發展。故為加強與觀光業銷售通路業者之合作，本案於 110 年 4 月 15 日辦理媒合會 1 場次，邀請各界媒體、政府機關、茶產業業者、遊艇同業公會會員、日月潭形象商圈，以及相關觀光虛實通路廠商一同參與。藉由本次活動行銷宣傳水漾茶旅遊程，宣導大眾依循正當合法管道購買旅遊商品，也凝聚在地觀光旅遊的推廣共識及經驗交流，同時為不同產業界的廠商，創造交流管道，達到業者間互助互益，創造商機，更設計茶席活動，讓與會長官及貴賓豐富多元的五感體驗，重視並支持在地觀光版圖的拓展及發展。

活動議題	南投縣水漾遊程媒合活動		
活動日期	110 年 4 月 15 日　星期四		
活動地點	日月潭水社綜合商場 南投縣魚池鄉中山路 163 號	總參與人數	70 人
活動照片			



（三）KOL 網紅影片拍攝

隨著網路發達，Facebook、Youtube 上的自媒體越來越多，主題亦包羅萬象，從美食、旅遊、美妝、新產品開箱、時事、星座等應有盡有，影片在未來推廣上的效益相較文字也高出許多。然而，近年社群平台的自媒體廣泛，KOL 亦隨之崛起，藉由 KOL 網紅既有的關注人數與粉絲，可以在短時間中迅速曝光，產生大量推廣的行銷效益。據此，本案為推廣日月潭觀光圈之南投午後茶漾子特色遊程活動，並讓遊客能深入瞭解在地文化，即拍攝 1 支 KOL 網紅行銷影片，讓 KOL

能主動參與在地茶旅的曝光，俾利逐漸累積口碑，創造特色，另一方面又能為使業者鏈結 KOL 的曝光回饋，以達成遊程話題堆疊效益。

1. KOL 網紅

本案藉由網紅【545a】協助拍攝行銷宣傳影片，該為網紅經營之社群平台多樣化，包含個人部落格、YouTube 及臉書 Facebook，其總訂閱人數超過 680 人，其影片拍攝風格以「KUSO、萌、親情牌」，較貼近日常生活為主要風格。

【545a】網路行銷平台

【545a】部落格網誌

永無止境的冒險精神,旅遊攝影師 5A ,Photography Locations in Taiwan,5A (fivea.tw)

【545a】YouTube

https://www.youtube.com/c/FiveaTw/videos

【545a】臉書 Facebook

https://www.facebook.com/fivea.tw

2. KOL 網紅影片拍攝

本案拍攝 KOL 網紅行銷宣傳影片 1 支，主要以日月潭環湖、茶文化體驗、人文史地、特色商圈為主題的影片內容，並針對觀光圈特色遊程進行介紹，包含南投知名鐵道支線-集集車站、二坪冰店、水里窯陶-水里蛇窯、日月潭-向山遊客中心、月老廟、伊達邵碼頭與環湖遊程、文武廟及後山公園、日月潭紅茶館-茶飲文化、貓頭鷹之家製茶及邵族木頭 DIY 等。影片呈現方式，以說故事或主題式情境塑造的方式，介紹特色遊程、景點與茶產特色進行影片拍攝、剪輯與呈現。執行成果如下所檢附之連結：

<table>
<tr><td>宣傳平台：Youtube</td><td>宣傳方式</td><td>上線日</td><td>成效</td></tr>
<tr><td rowspan="2">
</td><td>影片</td><td>110/6/18</td><td>按讚數 117
觀看次數 2,453
觸及人數 2,441</td></tr>
<tr><td colspan="3">Youtube 連結：
https://www.youtube.com/watch?v=urwYAibWx0o</td></tr>
<tr><td>
</td><td colspan="3">
</td></tr>
<tr><td>
</td><td colspan="3">
</td></tr>
</table>

為能增加 KOL 網紅影片的行銷宣傳效益，本案除了請 KOL 網紅協助將該影片上傳至 YouTube 平台，同時網紅【545a】亦將該支影片置於臉書粉絲專業及部落格進行宣傳，且另外針對南投午後茶漾子特色遊程介紹，撰寫 2 篇網誌文章，以能藉由更多元的方式宣傳南投午後茶漾子，有效擴大在 KOL 網紅行銷上的曝光。

<table>
<tr><td>宣傳平台：部落格</td><td>宣傳方式</td><td>上線日</td><td>成效</td></tr>
<tr><td rowspan="3">
</td><td>網誌文章</td><td>2021/6/9</td><td>觸及人數 752</td></tr>
<tr><td colspan="2">午後南投茶旅行
針對南投午後茶漾子特色遊程介紹(南投知名鐵道支線-集集車站、二坪冰店、水里窯陶-水里蛇窯、日月潭-向山遊客中心、月老廟、伊達邵碼頭與環湖遊程、文武廟及後山公園)，並於文章下方放置 KOL 影片，再進行於部落格的宣傳。</td></tr>
<tr><td colspan="2">網誌文章連結：https://fivea.tw/teatrip/</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td>宣傳平台：臉書 Facebook</td><td>宣傳方式</td><td>上線日</td></tr>
<tr><td rowspan="3">
</td><td>貼文</td><td>110/6/10</td></tr>
<tr><td colspan="2">KOL 網紅影片與午後南投茶旅行於網誌宣傳</td></tr>
<tr><td colspan="2">Facebook 貼文連結:
https://www.facebook.com/191658087532939/posts/4489874154377956/?d=n</td></tr>
</table>

宣傳平台：部落格	宣傳方式	上線日	成效
	網誌文章	110/5/21	觸及人數 1162
	南投鹿谷茶旅行親子遊 針對本案之南投茶旅文化進行介紹，並藉由親子共同透過採茶、製茶，宣傳日月潭觀光圈南投地區之茶文化及特色親子遊程活動。		
	網誌文章連結： https://fivea.tw/lugu/?fbclid=IwAR1peGf1z13AJ9RUR5lGtU7SngjyEI_8q4yyCJ4LCh1pq6KLFgaak0ldHFo		

宣傳平台：臉書 Facebook	宣傳方式	上線日	成效
	貼文	110/5/20	按讚人數 34 次
	南投鹿谷茶旅行親子遊 針對針對本案之南投茶旅文化進行介紹，並藉由親子共同透過採茶、製茶，宣傳日月潭觀光圈南投地區之茶文化及特色親子遊程活動，另外再針對所撰寫網誌進行宣傳。		
	Facebook 貼文連結: https://www.facebook.com/fivea.tw		

（四）媒體廣宣行銷

在資訊快速與數位化的時代社會裡，消費者能憑藉大眾社群媒體，即時接收最新消息，本案欲透過社群媒體廣宣的力量，來強化南投縣午茶漾子的曝光，為使遊客能深入瞭解在地特色觀光，本計畫透過活動宣傳、亮點體驗、故事行銷、直接互動，同時使用影片、網誌文章、Facebook 貼文、直播及抽獎等宣傳行銷方式，推廣日月潭觀光圈特色遊程-水漾茶旅，以創造遊程話題堆疊之效益。

媒體廣宣行銷方式多樣，然而因應社群網絡時代，本案將利用 Youtube、部落格及臉書 Facebook 等平台露出推廣，以日月潭觀光圈之南投遊艇環潭體驗與茶旅文化作為賣點，並持續分享南投茶文化與相關旅遊資訊，增進南投縣觀光活動的推廣成效與品牌能見度。

1. 社群平台-臉書 Facebook

計畫執行期間，本案開設臉書粉絲專頁【南投午後茶漾子】，截至目前已經有超過 300 人追蹤，另外為能增加南投午後茶漾子所推廣之活動成效，亦將於【寶島好讚 MITmall】之臉書粉絲專業進行宣傳，而寶島好讚 MITmall 擁有 1 萬 3,819 人的粉絲，期以藉由臉書 Facebook 的貼文進行活動及茶旅文化宣傳，並讓關注的粉絲能夠第一時間接收到最新的活動資訊。

<table>
<tr><th>南投午後茶漾子 FB</th><th>粉絲頁成立日期</th><th>累積粉絲數</th></tr>
<tr><td rowspan="4">
</td><td>2021/5/22</td><td>300 人</td></tr>
<tr><td>累積貼文數</td><td>貼文累積總觸及數</td></tr>
<tr><td>16 則(含直播 3 次+抽獎 1 次)</td><td>37,323</td></tr>
<tr><td colspan="2">Facebook 連結:
https://reurl.cc/O0lp8R</td></tr>
</table>

寶島好讚 MITmall FB	粉絲頁成立日期	累積粉絲數
	2014/4/16	13,682 人
	累積貼文數	貼文累積總觸及數
	14 則 (含抽獎 1 次)	32,201
	Facebook 連結: https://www.facebook.com/mitmall	

(1) 社群貼文宣傳-臉書 Facebook

本案之社群媒體行銷，藉由兩個臉書粉絲專頁，共計發佈 30 則貼文（含 3 場直播及 2 次抽獎活動），其貼文宣傳成效之累計按讚 1,234 次、累計留言 577 次、累計分享 1,194 次，且貼文總觸及人數達 6 萬 9,524。透過臉書粉絲專頁的加強貼文推廣，吸引更多用戶對南投午後茶漾子粉絲團及寶島好讚專頁貼文傳達心情，以及增加貼文的分享和留言數互動，未來可持續推播至尚未追蹤南投午後茶漾子粉絲團的用戶，並曝光最完整的活動資訊、進而參與日月觀光圈特色遊程與相關活動。社群貼文發佈情形與其效益進行以下彙整：

南投午後茶漾子	寶島好讚 MITmall

註：總貼文數 20 篇，扣除 4 篇非廣宣內容貼文(包含更換封面、直播提醒)實際行銷 16 篇。

註：總貼文數 24 篇，扣除 10 篇非廣宣內容貼文(包含寶島好讚個人貼文、直播提醒)實際行銷 14 篇)。

(2) 社群直播宣傳-臉書 Facebook

然而本案為能有效為臉書社群貼文達到更高之宣傳效益，於「南投午後茶漾子」臉書粉絲專頁進行 3 場直播與觀眾進行即時的互動，並透過直播宣傳日月潭觀光圈南投午後茶漾子之特色遊程活動與茶旅文化，期望能夠有效推動觀光圈，而 3 場次直播觀看數達 3,887 人、248 則留言、總分享次數 70 次及總觸及人數達 6,911，具良好推廣效益，執行成果如下：

直播 1 宣傳平台：Facebook	宣傳方式	上線日	成效
	FB 直播	110/5/31	按讚 83 留言 46 分享 14 觸及人數 1,799
	連結：https://fb.watch/7z6TutPzF6/		

直播 2 宣傳平台：Facebook	宣傳方式	上線日	成效
	FB 直播	110/6/7	按讚 81 留言 65 分享 32 觸及人數 3,076
	連結：https://fb.watch/7z6RGzx3z1/		

<table>
<tr><td><u>直播 3</u>
宣傳平台：Facebook</td><td>宣傳方式</td><td>上線日</td><td>成效</td></tr>
<tr><td rowspan="2">
</td><td>FB 直播</td><td>110/6/11</td><td>按讚 64
留言 137
分享 24
觸及人數 2,036</td></tr>
<tr><td colspan="3">連結：https://fb.watch/7z6YC8u_jp/</td></tr>
</table>

(3) 社群抽獎宣傳活動-臉書 Facebook

另外，本案推動目標除了國內旅客外，亦希望能有效將日月潭觀光圈推向國際，展現南投的茶旅文化，據此拍攝多國茶旅文化影片，並期以藉由社群平台行銷宣傳，以能有效推動其效益，建立多國友善的茶旅文化體驗。據此針對該影片，於南投午後茶漾子與寶島好讚 MITmall 臉書粉絲專頁各進行一場抽獎活動，共計辦理 2 場抽獎活動，以觀看多國茶旅文化影片，訂閱頻道、分享、按讚，共同推動南投水漾茶旅遊程，抽獎貼文之總按讚數達 710 次、總留言 694 則、總分享 495 次、觸及 1 萬 9,363 人次及總互動次數高達 4,294 次，執行概況分述如下：

抽獎活動 1 宣傳平台：南投午後茶漾子	宣傳方式	上線日	成效
	FB 貼文	110/6/8	按讚 186 留言 68 分享 39 觸及人數 9,277 互動次數 1,183
	連結：https://reurl.cc/R0EWgr		

抽獎活動 2 宣傳平台：寶島好讚 MITmall	宣傳方式	上線日	成效
	FB 貼文	110/6/8	按讚 524 留言 426 分享 456 觸及人數 10,086 互動次數 3,111
	連結：https://reurl.cc/LbL4YX		

2. 社群平台-Youtube

Youtube 為目前最受自媒體與觀眾所使用的影音上傳、觀看平台，且在任何一項影音媒體宣傳，已經少不了在 YouTube，從簡單的畫面配上旁白，能夠讓觀賞者以輕鬆的方式於第一時間接收活動的資訊，而本次特別請寶島好讚 MITmall 於該平台協助推播行銷，共計協助上傳 3 支影片，其內容涵蓋多南投午後茶漾子 110 年 5 月 31 直播影片、110 年 6 月 7 日直播影片及多國茶旅文化影片，從如何挑好茶、泡好茶到茶旅文化的國際化行銷，整體內容皆以簡單、輕鬆的方式教一般民眾品好茶、喝好茶，且透過本案所拍攝之多國茶旅文化影片，採用許多日月潭優美的風景結合遊艇環潭及茶席體驗，呈現了日月潭觀光圈特色遊程與茶文化的豐富性。執行成效：總觀看次數 1,631 次、按讚 257 次。

Youtube 影片 1 宣傳平台：寶島好讚 MITmall	宣傳方式	上線日	成效
	Youtube	110/6/2	按讚 11 觀看 155
	連結： https://youtu.be/nMC-3qWHwKo		

Youtube 影片 2 宣傳平台：寶島好讚 MITmall	宣傳方式	上線日	成效
	Youtube	110/6/7	按讚 237 觀看 1,339
	連結： https://youtu.be/oxSbkD--0Sg		

Youtube 影片 3 宣傳平台：寶島好讚 MITmall	宣傳方式	上線日	成效
	Youtube	110/6/8	按讚 9 觀看 257
	連結： https://youtu.be/jlhWC0HHvME		

3. 部落格文章

部落格網誌文章亦是目前廣宣媒體廣泛運用平台之一，為能串連各式平台之廣宣行銷模式，本案亦透過不同的部落格平台進行推廣，並由寶島好讚 MITmall 協助執行，其擁有近 1 萬 4,000 人按讚與追蹤數的專業團隊，其不僅介紹台灣景觀與美食文化，亦包含活動遊程分享，是藉其專業的影像攝影、品牌識別與社群行銷經驗，使文宣具有相當大吸引力，據此本案採以日月潭環潭與茶旅文化的遊程為主軸，並於文章中附上多國茶旅文化影片連結，以提供更完整的資訊內容，不僅能提升影片觀看效益，更能將所拍攝之日月潭觀光圈南投特色遊程更向外推廣。執行成效：撰寫 1 篇推廣文宣，於寶島好讚之 5 大部落格平台（痞客邦、PChome 個人新聞台、Walker media 我傳媒、隨意窩、寶島好讚個人部落格）上架推播。

部落格文章 1 宣傳平台：寶島好讚 MITmall	宣傳方式	上線日	成效
	痞客邦部落格	110/6/8	點閱人氣 6,362
	連結： https://wwwtaiwan.pixnet.net/blog/post/361501410		

部落格文章 2 宣傳平台：寶島好讚 MITmall	宣傳方式	上線日	成效
	PChome 個人新聞台	110/6/11	點閱人氣 676
	連結： https://mypaper.pchome.com.tw/wwwtaiwansogood/post/1380655425		

部落格文章 3 宣傳平台：寶島好讚 MITmall	宣傳方式	上線日	成效
	Walker media 我傳媒部落格	110/6/11	點閱人氣 375
	連結： https://www.walkerland.com.tw/article/view/301041		

部落格文章 4 宣傳平台：寶島好讚 MITmall	宣傳方式	上線日	成效
	隨意窩部落格	110/6/11	點閱人氣 856
	連結： https://blog.xuite.net/wow_taiwan/wwwtaiwan/589826539		

部落格文章 5 宣傳平台：寶島好讚 MITmall	宣傳方式	上線日	成效
	寶島好讚 個人部落格	110/6/11	點閱人氣 681
	連結： http://blog.udn.com/wwwTaiwan/163705303		

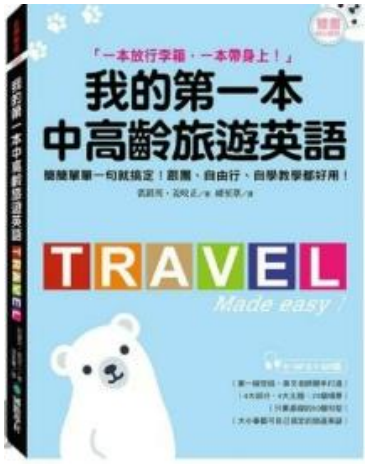
（五）多國語言導覽人員培訓

本案將行銷茶產業文化與特色商圈作為旅遊目的地內涵，經由包裝設計所發展出有形商品與無形服務，為了突顯特殊的文化與故事性，除了旅遊產品的價值外，更必須仰賴專業人員的呈現。據此，專業的導覽解說人員必須具備足夠的茶業知識、解說內涵及導覽技巧、外文解說能力，才能展現專業知識與製茶歷史的發展解說，滿足中外旅客的好齊心，也是在推動南投縣水漾茶旅時最能展現的特色之一。

1. 多國語言導覽培訓課程規劃

多國語言導覽培訓課程	
協辦單位	南投縣日月潭形象商圈發展協會
課程日期	110 年 4 月 19 日、110 年 4 月 26 日 110 年 5 月 3 日、110 年 5 月 10 日
課程時間	19：00 - 21：00
上課地點	日月潭水社村集會所
學員人數	18 人
培訓講師、助教	講師：羅月虹 助教：王思婷
課程承辦人員	總幹事黃禹諺

(1) 課程參考書

	書名：我的第一本中高齡旅遊英語
	作者：裴鎮英、姜旼正
	譯者：胡至葦
	出版社：國際學村
	出版日期：2018/12/28

(2) 課程講義

交通部觀光局日月潭國家風景區管理處

109-110 年日月潭觀光園發展策略暨輔導培育

提案計畫

南投午後茶漾子計畫

多國語導覽人員培訓講義

提案單位：南投縣遊船遊艇商業同業公會

執行單位：南投縣日月潭形象商圈發展協會

協辦單位：南投縣日月潭茶文化推廣協會

中 華 民 國 110 年 04 月 12 日

完整講義內容請參照附件三。

2. 多國語言導覽培訓課程執行

課程日期	110 年 4 月 19 日	課程時間	19：00 - 21：00
上課地點	日月潭水社村集會所		
參與人數	20 人(含講師及助教)		
培訓講師、助教	講師：羅月虹 (講師費以$1,000/時計算，$1,000*2 小時=$2,000) 助教：王思婷 (助教費以$200/時計算，$200*2 小時=$400)		
課程內容	課程前由講師先自我介紹與學員互動。課程開始，由講師介紹茶的種類與品種、烘培時間、茶的形狀、外觀與茶色等等。基礎介紹後由講師帶領學員們如何與外國人簡單泡好茶？從茶量、水溫、浸泡時間等等，以英文介紹方式教導學員們如何呈現與溝通，讓學員們能更加瞭解茶的文化。		
課程照片			

課程日期	110 年 4 月 26 日	課程時間	19：00 - 21：00
上課地點	日月潭水社村集會所		
參與人數	14 人(含講師及助教)		
培訓講師、助教	講師：羅月虹 (講師費以$1,000/時計算，$1,000*2 小時=$2,000) 助教：王思婷 (助教費以$200/時計算，$200*2 小時=$400)		
課程內容	課程前由講師複習上次的課程內容。此次課程由講師介紹台茶 18 號的種植氣溫、濕度、茶葉摘採如何挑選與烘培。並以課堂討論的方式來探討紅茶的文化，講師先讓每個學員說出自己所了解紅茶知識，再運用統整方式加以補充說明，使學員們對紅茶更加了解。		
課程照片			

課程日期	110 年 5 月 3 日	課程時間	19：00 - 21：00
上課地點	日月潭水社村集會所		
參與人數	17 人(含講師及助教)		
培訓講師、助教	講師：羅月虹 (講師費以$1,000/時計算，$1,000*2 小時=$2,000) 助教：王思婷 (助教費以$200/時計算，$200*2 小時=$400)		
課程內容	本次課程先由講師帶領學員，針對日月潭觀光圈茶旅文化的英文進行教學，另外亦讓學員與學員之間的對話練習與如何介紹日月潭紅茶，藉由練習讓學員們了解如何運用英文來與外國人講解紅茶到由來，如：產地、種植區域、氣溫、濕度、烘培時間、紅茶形狀、包裝、如何泡茶與品嚐等等，讓外國朋友來到紅茶的故鄉可以體驗到不一樣的紅茶之旅。		
課程照片			

課程日期	110 年 5 月 10 日	課程時間	19：00 - 21：00
上課地點	日月潭水社村集會所		
參與人數	13 人(含講師及助教)		
培訓講師、助教	講師：羅月虹 (講師費以$1,000/時計算，$1,000*2 小時=$2,000) 助教：王思婷		

	(助教費以$200/時計算，$200*2 小時=$400)
課程內容	來到日月潭除了品嚐紅茶之外，旅遊更是重要的一環。而為使旅遊活動與紅茶體驗的內容順利配合上，講師帶領學員們，如何運用簡易英文學以致用的讓外國人更融入當地文化與輕鬆旅遊，來提升學員學習成效，讓學習、溝通、社交元素能夠同時達陣。
課程照片	

課程簽到簿	
學員簽到簿	講師簽到簿

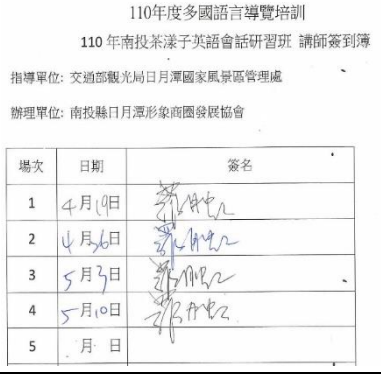
110年度多國語言導覽培訓

110 年南投茶漾子英語會話研習班 學員簽到簿

指導單位: 交通部觀光局日月潭國家風景區管理處

辦理單位: 南投縣日月潭形象商圈發展協會　　講師 羅月虹 老師

序號	姓名	4月10日	4月26日	5月3日	5月10日	月 日	月 日
1	王思婷			請假			
2	余美珍		請假	請假	請假		
3	陳威儒		請假				
4	魏嘉萱		請假				
5	陳正芬		請假				
6	張愷真				請假		
7	鄭杰睿		請假	請假			
8	曾瑋智						
9	李佳津						
10	李欣儒						
11	黃致恆			請假			
12	張賽奕			請假			
13	林惠美				請假		
14	謝佳蓉						
15	魏英玉						
16	簽到	簽到	簽到	簽到	簽到		
17	黃惠珊	黃惠珊	請假	黃惠珊	黃惠珊		
18	吳玉鳳	吳玉鳳	吳玉鳳	吳玉鳳	請假		
19							
20							



110年度多國語言導覽培訓

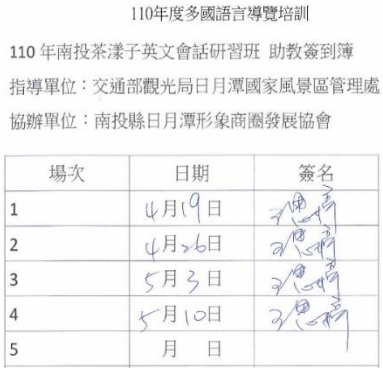
110 年南投茶漾子英語會話研習班 講師簽到簿

指導單位: 交通部觀光局日月潭國家風景區管理處

辦理單位: 南投縣日月潭形象商圈發展協會

場次	日期	簽名
1	4月10日	
2	4月26日	
3	5月3日	
4	5月10日	
5	月 日	

助教簽到簿



110年度多國語言導覽培訓

110 年南投茶漾子英文會話研習班 助教簽到簿

指導單位：交通部觀光局日月潭國家風景區管理處

協辦單位：南投縣日月潭形象商圈發展協會

場次	日期	簽名
1	4月19日	
2	4月26日	
3	5月3日	
4	5月10日	
5	月 日	

課程執行成果照片	

3. 多國語言導覽培訓課程-學員心得

(1) 張羽嫻

阿薩姆紅茶是日月潭的特產，茶是中國人的最愛飲品，日月潭是國際觀光景點，會有許多的外國客人，如何將國人的茶文化及茶產品推廣至國際上，是在地茶業者們要努力的方向。這一次舉辦的茶漾子英文培訓課，在介紹紅茶、茶產品及其文化上有非常多的幫助，上課後才知道原來茶在英文裡同中文一樣，也有上百種以上的分類跟說法，絕不是一句 black tea 而已，也非常感謝羅老師的用心，在備課上，極盡可能的包含了所有茶種的英文說法，用心教學，以期能讓學員們收獲滿滿。上課時，覺得內容很豐富，也很期待參加兩節戶外教學活動的課程，可以參觀茶廠製茶過程，現場品茶，並實地學習用英文交流，沒想到因為疫情，後面的課程全都被取消了，真的很可惜！希望將來還能再舉辦這樣的培訓課程！

(2) 余美珍

英文是世界溝通語言，況且身在風景區的我們，常常會有來自世界各地的旅行者。這次課程計畫透過英文教學，讓我們學習到相關詞彙，以利能夠在工作中發揮，將自己家鄉的茶葉文化，推廣至世界。除了能夠推廣家鄉產業外，也能讓我的學習不間段，出社會工作後，比較少時間能夠學習，這次機會我覺得非常難得，能夠離家近，且剛好有空閒時間可以利用，又有一位教學活潑生動的老師指導，讓我更勇敢開口說英語，之後若有類似的課程，仍會考慮參加！

(3) 謝佳蓉

雖然只有上三堂課就因為疫情擴大，被迫取消上課。但三堂課還是可以

感受到老師的用心準備，用英文詳盡的介紹日月潭紅茶種類，沖泡方式等等。除了上課以外，老師更注重同學們勇於用英文說，讓我們更敢將英文說出口，也教授了許多生活英文。 除此之外，分發的英文書籍也非常受用，詳盡的解說出國的生活英文。此番英文課可謂是收益良多。

(4) 王思婷

很開心參與此次的茶樣子英文培訓課，對於如何運用英文於紅茶的介紹上非常有幫助，課堂上不只是老師教學，而是互動方式來討論，讓原本怯於開口的我們也漸漸的習慣英文的對談，原本期待的製茶過程與品茶因疫情關係而取消真的非常可惜。但也謝謝羅老師的用心教學，讓我們收穫滿滿，也期許將來能在繼續舉辦培訓活動，讓我們可以繼續不間斷的學習豐富知識。

(5) 林惠美心得分享

感謝主辦單位舉辦茶漾子英文班來提昇茶產業人員素質，也非常感謝老師您收集了許多關於茶方面的資料來教授及分享！這次課程內容安排個人覺得非常棒，有室內教學及戶外教學參訪！雖然還來不及參訪就結束了，希望老師或主辦單位邀約有興趣的同學一同參加戶外參訪課程，讓不同語言一直在我們的生活中，並將它帶入職場！

(6) 曾暐智心得分享

很開心能夠參與主辦單位茶漾子英文班，透過老師及學員的分享跟教導讓我學習到很多有關茶的英文專業用詞，課堂上老師與學員們的互動讓學習變得更有趣更豐富，課堂上學到的內容都很生活化學到很多知識，在工作上有很大的幫助，希望在疫情過後可以把還沒上完的課程分享完畢，有助提升在地的英語能力更加融入職場及生活中！

(7) Fen 心得分享

很開心有機會能參加這個英文課程 感謝主辦單位的用心 但很可惜因為疫情取消了後面的課程 雖然只上了幾堂課 但學到的不止紅茶相關的英語學員裡面有許多專業人員分享了許多專業知識也很珍貴　尤其老師活潑風趣的教學 讓不太懂英文的我 有對英文不再那麼害怕 老師：謝謝你 你好棒👍！希望疫情過後有機會再大家一起努力💪！

(8) 陳儒心得分享

非常高興可以參與到從學生時期之外的英文課，每週的課程雖然只有短短的幾個小時時間，但我們的老師卻能把課程濃縮成像是上了幾百個小時一樣，真的很厲害👍老師解讀的很詳細，我們學員也吸收的很好 ，非常希望之後還有機會和各位學員與老師在一起上課，也謝謝主辦單位提供了這次的課程，大家辛苦了

(9) Kai 心得分享

謝謝各位主辦單位跟老師 雖然只有上幾堂課的時間 但老師還是很用心的教導我們大家，我都覺得老師上的課比我在學校上的課還要認真，很感謝老師的教導也有讓我們學習說的方式讓我們能夠讓我們大家都有勇氣來跟同學對話 我也學習到英文並不這麼的難💪

(10) 魏嘉萱心得分享

很很高興可以參加這一次的茶漾英文培訓班，雖然碰到疫情沒有辦法繼續上課，真的有點可惜，不過也謝謝主辦單位們送給我們每人一本書，可以自己在家裡學習，也謝謝老師，下次如果還有這個機會可以一起在去參加。

(11) 張賽容上課心得分享

英文班的課程安排，是深入淺出。前 3 堂是針對茶文化而設計，身為茶藝師。個人認為除了推廣日月潭紅茶外，也可因語言的溝通順利與否將茶文化推廣至國際間。從第一堂自我介紹開口說英文，忐忑不安的心情，期望老師不要叫到我，但還是沒能幸免。第二堂課老師又針對茶知識專業名詞，詞彙及對話做詳盡的介紹及練習，收獲不少。期待上課是因為老師總以最耐心的態度跟大家互動，還有老師聲音很柔和，即便對話說錯了，老師除了指導外，還會讓我們互相演練，可以現學現賣，收獲滿滿。感謝主辦單位及老師，更感恩同學互相容忍那零零落落的對話。其實在世界地球村的概念下，多國語言在服務業是不可或缺的語言能力，未來有機會我還是會再報名參與相關的課程。 謝謝老師耐心的教導，及主辦單位的用心。感謝所有參與的同學們～

(12) 李欣儒的心得分享

很開心能夠參與此次的茶漾子英文培訓班，在這次的課程中，不僅學習到如何以英文來介紹紅茶，以及泡茶的過程，還得到班上成員專業分享更多關於茶的知識。老師熱心帶動同學們互動英文會話，讓怯於開口的我勇於開口說英文。很可惜由於疫情升溫的緣故，而無法完成此次的培訓班課程，感謝主辦單位開辦此次課程，也感謝羅老師用心教導，希望之後有機會能夠再參加相關培訓課程。

(13) 李佳津心得分享

很高興能參與茶漾子英文班，想要向外國朋友推廣日月潭紅茶，甚至將日月潭紅茶推向國際，英文絕對是不可或缺的，所以要謝謝主辦單位這麼用心的舉辦這個課程。再來也要謝謝羅老師熱情的鼓勵大家開口說英文，以及用心的準備茶相關的講義。因為疫情的關係取消了本來很期待的校外情境教學，真的非常可惜，希望以後還是可以有這個機會，相信大家在情境教學下，不僅可以學到怎麼用英文介紹紅茶，也能了解更多茶葉相關知識，一定受益良多！！

(14) 魏英至的心得分享：

很開心上英文班，新課本的內容很有趣，因為都是現實生活中會用到的單字 例如第一課對日月潭外國觀光客很有幫助。

（六）多國語茶旅文化宣傳影片

在日月潭觀光圈特色遊程的推動下，本案執行南投茶旅特色遊程「南投午後茶漾子」，然而依據日月潭觀光圈發展策略的推動指標，期望在疫情影響下，先為解封後之觀光產業籌謀推廣，進行國際化的宣傳。在疫情當下，旅客無法親自前往體驗，因此本案將藉由影片的拍攝，充分展現南投茶旅文化，且藉由生動的影音，可在短時間吸引大眾的目光，讓更多人了解水漾茶旅的獨特體驗性，而影片的呈現無論是一個畫面、一段聲音、一則對白，皆能完整的呈現出日月潭觀光圈旅遊的豐富多元性。

故為推廣南投縣水漾茶旅於國際舞台，本案將拍攝一支以南投縣遊艇旅遊及茶旅文化為核心，結合日月潭觀光圈之茶旅、茶藝、茶食，展現南投縣豐富茶路體驗，再結合南投午後茶漾子的特色遊程，提升日月潭觀光圈區域亮點特色，並期望能為地方品牌增添多樣性，吸引更多旅客來此旅遊消費。影片將以中、英文呈現，提升其國際宣傳性。

1. 多國茶旅文化影片拍攝內容：

本案為能有效推動南投茶旅遊程，選擇拍攝以遊艇、茶旅相關之活動進行拍攝，除能推廣在不同活動中的效益，亦能提升國際旅客對於台灣茶文化的體驗遊程有更深入的理解，在不同的活動中，皆會取景拍攝，期以藉由多項的活動內容，豐富南投茶旅文化，並推廣國際。

(1). 110 年 2 月 19 日_遊艇+月牙灣茶會共 10 席，參加人數 60 人(主題性茶席)
(2). 110 年 2 月 21 日_九族櫻花祭共 20 席，參加人數 70 人+遊客(櫻花茶會)
(3). 110 年 2 月 21 日至 110 年 3 月 1 日_九族櫻花祭紅茶推廣行銷-共 3 家廠商展售(敲敲茶、國芳茶行、邑名軒)
(4). 110 年 3 月 1 日_國立暨南國際大學櫻花祭_紅茶推廣展售(龔香紅茶、敲敲茶、吉臣紅茶、孟祝茶品、茶米藏莊園)
(5). 110 年 3 月 1 日_國立暨南國際大學校友總會歡送茶會茶席(3 席)約 200 參與

(6). 110 年 3 月 1 日_國立暨南國際大學校長交接茶席(3 席)約 100 人參與
(7). 110 年 4 月 15 日_日月潭觀光圈 Sun Mon Lak 旅行業&產業媒合-大涞閣推廣 DIY 茶旅遊程。
(8). 110 年 4 月 20 日_日月潭觀光圈 Sun Mon Lak 旅行業&產業媒合會，假集集晴海旅館舉行，推廣 DIY 茶旅遊程。
(9). 110 年 5 月 2 日_桃米塾_無痕市集(舊物新生命)茶席展演推廣(1 席)約 50 人參與
(10). 110 年 5 月 5 日_缸好四十(陶藝個展)茶席 3 席，約 90 人參加
(11). 110 年 5 月 6 日_鹿谷茶山專訪 5 人
(12). 110 年 5 月 6 日_一日評茶師 5 人
(13). 110 年 5 月 6 日_一日茶藝師 5 人
(14). 110 年 5 月 11 日_貓頭鷹之家製茶遊程(一日製茶師)台中惠中寺茶藝社約 40 人

2. 多國茶旅文化影片執行成效：

本案已於 5 月份拍攝剪輯完畢，因應媒體廣宣行銷期間，將影片藉由寶島好讚 MITmall 之 Youtube 社群媒體平台進行推廣，為配合推廣期間，影片上線日期定於 110 年 6 月 7 日，以提升觀看流量。影片總按讚次數 237 次、觀看次數則達 1,342。

<table>
<tr><td>宣傳平台：Youtube</td><td>宣傳方式</td><td>上線日</td><td>成效</td></tr>
<tr><td rowspan="2">
</td><td>影片</td><td>110/6/7</td><td>按讚 237
觀看次數 1,342</td></tr>
<tr><td colspan="3">Youtube 連結：
https://youtu.be/oxSbkD--0Sg</td></tr>
<tr><td>
</td><td colspan="3">
</td></tr>
</table>

五、 計畫階段成果，分月以甘特圖說明(至 110 年 6 月)

工作項目	年度	109	110					
	月份	12	1	2	3	4	5	6
提案計畫書修正		■	■	■				
1.水漾茶旅遊程優化					■	■		
2.水漾遊程媒合會						■		
3.水漾茶旅數位行銷推廣					■	■	■	■
4.水漾茶旅行銷宣傳影片					■	■	■	■
5.多國語言人才導覽培訓						■	■	
6.多國語茶旅文化宣傳影片					■	■	■	■
提送結案報告與核銷事宜							■	■

六、 計畫 KPI 與經費核銷情形說明

(一) 計畫 KPI 執行說明

關鍵指標(OKR)	重點績效項目(KPI)	辦理情形
1.水漾茶旅遊程優化	設計製作水漾茶旅跨域商品整合	跨域整合商品內容：環湖船票、茶葉蛋提貨券、日月潭紅茶包、文創杯。 1. 4 月中旬正式將跨域整合商品上架到網站進行推廣。 2. 4 月中旬製作廣告刊版於水路交通聯合服務站行銷推廣。 3. 4/15 日月潭大淶閣飯店辦理的媒合會藉由旅行媒合會推出。
2. 水漾茶旅遊程媒合活動	辦理 1 場次通路媒合活動	1. 水漾茶旅媒合會 1 場次 2. 於 110 年 4 月 15 日大淶閣飯店完成

		辦理。
3. 水漾茶旅行銷推廣-媒體廣宣行銷	社群平台行銷	社群平台選用臉書粉絲專頁、Youtube、部落格進行宣傳推播。 1. 本案另行建立「南投午後茶漾子」臉書粉絲專頁進行文宣推播 16 則貼文(含直播 3 場、抽獎 1 則) 2. 由寶島好讚臉書粉絲專頁，推播 14 則貼文(含抽獎 1 則)。 3. 由寶島好讚 Youtube，上傳多國茶旅文化影片 1 支、南投午後茶漾子 110 年 5 月 31 日及 6 月 7 日直播影片 2 支。 4. 由寶島好讚撰寫 1 篇推廣文宣，於 5 大部落格（痞客邦、PChome 個人新聞台、Walker media 我傳媒、隨意窩、寶島好讚個人部落格）行銷露出。
4. 水漾茶旅行銷推廣- KOL 網紅宣傳影片	KOL 網紅宣傳影片 1 支	1. 拍攝 KOL 網紅宣傳影片 1 支。 2. 於 5 月完成拍攝，110 年 6 月 18 日上架於 Youtube 平台。 3. 網紅部落格文宣 2 篇、臉書粉專文宣 2 篇。
5. 建置水漾茶旅國際友善體驗環境-多國語導覽人員培訓	辦理多國語導覽人員培訓課程	1. 辦理 4 場次多國語人才培訓課程 2. 執行日期：110 年 4 月 19 日、 3. 110 年 4 月 26 日、110 年 5 月 3 日、 4. 110 年 5 月 10 日 原計畫規劃辦理 12 場，但因疫情關係影響，扣除已購置文具、課程參考用書及講義費用，繳回未辦理課程經費$26,382。另外，原本提繳講師及助教之補充保費$203，因本案並未另行投保，決議繳回經費$203，該項經費實支$23,415。
6. 建置水漾茶旅國際友善體驗環境-多國語茶旅文化宣傳影片	多國語茶旅文化宣傳影片 1 支	1. 拍攝多國茶旅文化影片 1 支。 2. 於 5 月完成拍攝，110 年 6 月 7 日上架於 Youtube 平台。 3. 於廣宣行銷項目，由寶島好讚協助上架推播。

(二) 計畫經費核銷情形說明

本計畫案核銷經費執行情形，詳細說明如下表所示：

<table>
<tr><th>會計科目</th><th>款項</th><th>說明</th><th>金額</th></tr>
<tr><td>1-1業務費
水漾茶旅跨域商品整合</td><td>水漾茶旅跨域商品</td><td>

跨域整合商品，該項商品包含提袋、紅茶包、文創杯、茶葉蛋提貨券、船票。本案購買提袋、紅茶包、文創杯、茶葉蛋，另外為顧及茶葉蛋新鮮及美味程度，因此採用提貨卷的方式，遊客購買整合商品套票後，自行前往提領，為能讓遊客方便提領，特別選擇於水社碼頭及玄光寺的兩家知名茶葉蛋進行配合。

<table>
<tr><td>品項</td><td>數量</td><td>單價</td><td>總價</td></tr>
<tr><td>文創杯</td><td>666</td><td>150</td><td>99,900</td></tr>
<tr><td>提袋(福袋)</td><td>666</td><td>35</td><td>23,310</td></tr>
<tr><td>紅茶包</td><td>666</td><td>70</td><td>46,620</td></tr>
<tr><td>茶葉蛋</td><td>666</td><td>12</td><td>7,992</td></tr>
<tr><td>船票</td><td>666</td><td>20</td><td>13,320</td></tr>
<tr><td>船票</td><td>600</td><td>70</td><td>42,000</td></tr>
<tr><td>總計</td><td colspan="3">233,142</td></tr>
</table>

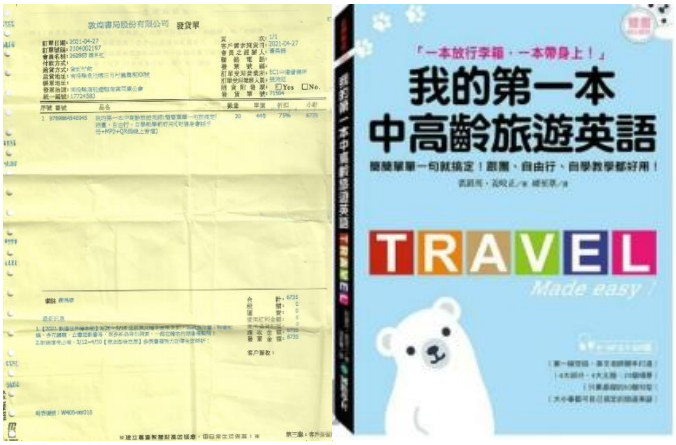
本案印刷費使用於製作實體廣告看板兩個、茶葉蛋提貨卷、船票及手舉牌，刊版放置於水路交通聯合服務站，進行推廣。請參照成果報告書第 14、15、17 頁。

<table>
<tr><td>茶葉蛋提貨卷</td><td>666</td><td>2.5</td><td>1,665</td></tr>
<tr><td>實體廣告刊板</td><td>2</td><td>1500</td><td>3,000</td></tr>
<tr><td>船票</td><td>666</td><td>3.5</td><td>2,331</td></tr>
<tr><td>手舉牌</td><td>8</td><td>232.75</td><td>1,862</td></tr>
<tr><td>總計</td><td colspan="3">8,858</td></tr>
</table>
</td><td>242,000</td></tr>
<tr><td rowspan="3">1-1款項</td><td colspan="2">補助款</td><td>200,000</td></tr>
<tr><td colspan="2">自籌款</td><td>42,000</td></tr>
<tr><td colspan="2">小計</td><td>242,000</td></tr>
<tr><td>2-1業務費
通路媒合活動</td><td>通路媒合活動</td><td>

於110年4月15日辦理媒合會1場次，邀請各界媒體、政府機關、茶產業業者、遊艇同業公會會員、日月潭形象商圈，以及相關觀光虛實通路廠商一同參與。藉由本次活動行銷宣傳水漾茶旅遊程，宣導大眾依循正當合法管道購買旅遊商品。請參照成果報告書第19頁。

</td><td>100,000</td></tr>
</table>

會計科目	款項	說明	金額
		十墨公關顧問事業有限公司 南投縣渡船遊艇商業同業公會　　台照 報價日期：110年4月3日 項次 / 項目 / 數量 / 單價 / 金額 / 備註 1 / 租用舞台Truss / 1 / 30,000 / 30,000 2 / 舞台背板輸出 / 1 / 8,500 / 8,500 3 / 租用長條桌 / 20 / 250 / 5,000 4 / 租用桌巾 / 20 / 100 / 2,000 5 / 租用靠背貴賓椅 / 50 / 20 / 1,000 6 / 租用音響 / 1 / 35,000 / 35,000 7 / 媒合會桌牌 / 60 / 100 / 6,000 / 含長官貴賓桌牌、各協會名稱牌 8 / 現場指示牌 / 10 / 500 / 5,000 / 120寬60高 9 / 活動海報輸出 / 5 / 100 / 500 10 / 活動布條 / 2 / 1,000 / 2,000 11 / 攤位易拉展 / 5 / 1,000 / 5,000 小計 100,000 總計 100,000 注意事項: 1.若同意視為正式訂單請於回傳時，加蓋發票章。 新台幣：壹拾萬元整 100,000 客戶確認: 負責人:許惠雯 住　址:台中市西屯區西安里漢翔路225號10樓之二 統一編號: 82874781 電　話: 0921-357794 統一編號 82874781 TEL:0921-357794 台中西屯區 漢翔東路225號10樓之二	100,000
2-1款項		補助款	80,000
		自籌款	20,000
		小計	100,000
3-1業務費 KOL網紅宣傳影片	KOL網紅宣傳影片	• 本案針對觀光圈特色遊程進行介紹，拍攝KOL網紅行銷宣傳影片1支，影片呈現方式以說故事或主題式情境塑造的方式，目前影片已達到2441瀏覽次數，為能增加KOL網紅影片的行銷宣傳效益，本案跨平台在臉書及部落格都有進行宣傳。請參照成果報告書第20-24頁。	60,000
3-2業務費 媒體廣宣行銷	媒體廣宣行銷	• 本計畫同時使用Facebook貼文、直播、抽獎及部落客分享等宣傳等行銷方式推廣南投縣遊艇旅遊與茶旅，在Facebook上產出總計30則貼文(含3場直播、2場抽獎活動)，且貼文總觸及人數達6萬9,524；YouTube平台上架3支影片(110年5月31直播影片、110年6月7日直播影片及多國茶旅文化影片)總觀看次數1,631次；最後撰寫1篇推廣文宣，於寶島好讚之5大部落格平台(痞客邦、PChome個人新聞台、Walker media我傳媒、隨意窩、寶島好讚個人部落格）。請參照成果報告書第25-34頁。	58,000

會計科目	款項	說明	金額
3-1~3-2款項		補助款	90,000
		自籌款	28,000
		小計	118,000
4-1業務費 多國語導覽人員培訓	多國語導覽講師費	• 講師:羅月虹 • 講師費以$1,000/時計算，$1,000*2小時=$2,000 • 時間19:00-21:00: (4/19、4/26、5/3、5/10)共4天 • 支付4天x$2000=$8000	23,415
	多國語導覽助教費	• 助教:王思婷 • 助教費以$200/時計算，$200*2小時=$400 • 時間19:00-21:00: (4/19、4/26、5/3、5/10)共4天 • 支付4天x$400=$1600	
	多國語導覽紅布條	• 支付多國語導覽人員培訓紅布條 • 紅布條單價:$1500	
	多國語導覽參考書	• 支付多國語導覽人員培訓課程參考書 • 書本名稱: 我的第一本中高齡旅遊英語 • 包含教師總計20本，單價為449，折扣75% • 20本x$449x折扣(0.75)=$6735 • 	
	多國語導覽文具用品	• 文具費(講師上課使用的白板及白板筆) • 白板單價為:$5,580(贈送白板筆4支及白板擦1個)	
4-2業務費 多國語茶旅文化宣傳影片	多國語茶旅文化宣傳影片(補助款)	• 以南投縣遊艇旅遊及茶旅文化為核心，結合日月潭觀光圈之茶旅、茶藝、茶食，提升觀光圈區域亮點特色，並以中英文呈現，提升其國際宣傳性，拍攝共1支多國語言茶旅文化影片，目前影片已達1,600次觀	60,000

<table>
<tr><th>會計科目</th><th>款項</th><th>說明</th><th>金額</th></tr>
<tr><td></td><td></td><td>看。請參照成果報告書第42-44頁。</td><td></td></tr>
<tr><td colspan="2" rowspan="3">4-1~4-2款項</td><td>補助款</td><td>73,415</td></tr>
<tr><td>自籌款</td><td>10,000</td></tr>
<tr><td>小計</td><td>83,415</td></tr>
<tr><td rowspan="3">5-1業務費
行政管理費</td><td>1. 文具費
(補助款) (自籌款)</td><td>

本案部分行政業務執行，委託果子文創協助，因此在行政管理費的報價單上由果子文創提供。
文具費購置，主因多國語言培訓課程報支的文具用品僅有白板一項，所以將學員上課所需的原子筆、膠水、文件夾等相關文具必需品於此經費下進行購買。
而本案在執行計畫，需準備大量資料，且部分資料須成冊收納，所以購買大型釘書機及黑色長尾夾等文具用品進行資料的收納彙整。

<table>
<tr><th>品項</th><th>數量</th><th>單價</th><th>總價</th></tr>
<tr><td>原子筆</td><td>2</td><td>350</td><td>700</td></tr>
<tr><td>公文夾</td><td>5</td><td>40</td><td>200</td></tr>
<tr><td>A式資料夾</td><td>30</td><td>60</td><td>1,800</td></tr>
<tr><td>透明文件資料帶</td><td>120</td><td>10</td><td>1,200</td></tr>
<tr><td>大型釘書機</td><td>1</td><td>2200</td><td>2,200</td></tr>
<tr><td>黑色長尾夾40入(19MM)</td><td>4</td><td>115</td><td>460</td></tr>
<tr><td>SDI手牌特大迴紋針</td><td>5</td><td>50</td><td>250</td></tr>
<tr><td>A式檔案夾</td><td>15</td><td>150</td><td>2,250</td></tr>
<tr><td>黑色長尾夾24入(41MM)</td><td>4</td><td>195</td><td>780</td></tr>
<tr><td>膠水</td><td>2</td><td>20</td><td>40</td></tr>
<tr><td>橡皮擦</td><td>1</td><td>20</td><td>20</td></tr>
<tr><td>釘書針MAX-1217FA、
釘書針MAX-1220FA</td><td>1</td><td>410</td><td>410</td></tr>
<tr><td>總計</td><td colspan="3">10,300</td></tr>
</table>
</td><td rowspan="3">55,000</td></tr>
<tr><td>2. 場地費
(補助款) (自籌款)</td><td>

租借多國語言培訓4天(4/19、4/26、5/3、5/10)場地，每次場地費租借為5500元
4天x$5500=$22,000

</td></tr>
<tr><td>3. 餐費
(補助款) (自籌款)</td><td>

支付多國語言培課程4天(4/19、4/26、5/3、5/10)，學員包含講師總共20位用餐，當天餐費為一個人80元
4天x20位x$80=$6400
註：由於課程學員請假多為當日課程前才臨時無法

</td></tr>
</table>

會計科目	款項	說明	金額
		前往，但便當皆已於前1-2日訂購，無法退訂，據此課程餐費支出仍已20人進行購買。	
	4. 茶水費 (補助款) (自籌款)	• 支付多國語言培訓4天(4/19、4/26、5/3、5/10)，包含講師總共20位，每人1天2瓶水 4天x20位x2瓶x$20=$3200	
	5. 印刷費 (補助款) (自籌款)	• 支付多國語言培訓講義及教材印刷費 20位x$560=11,200	
	6. 影印紙 (補助款) (自籌款)	• 由於本案執行過程中，需針對培訓課程報名、跨域整合商品販售及各項行政會議討論等資料彙整及印製，據此本案另外購買2箱影印紙，以供計畫執行使用。 2箱x$950=$1900	
5-1款項		補助款	30,000
		自籌款	25,000
		小計	55,000

參、 計畫經費編列、收支明細表及總經費分攤表

一、 經費編列項目

「南投午後茶漾子」計畫經費明細表							
查核點編號	一級會計科目	項目	補助款		自籌款		總計
			金額	編列說明	金額	編列說明	
1.水漾茶旅遊程優化							
1-1	業務費	水漾茶旅跨域商品整合	200,000	300 元/份 *666 份	42,000	70 元/份 *600 份	242,000
小計			200,000		42,000		242,000
2.水漾茶旅遊程媒合活動							
2-1	業務費	通路媒合活動	80,000	辦理 1 場次通路媒合活動	20,000	辦理 1 場次通路媒合活動	100,000
小計			80,000		20,000		100,000
3.水漾茶旅行銷推廣							
3-1	業務費	KOL 網紅宣傳影片	45,000	45,000 元*1 支	15,000	15,000 元 *1 支	60,000
3-2	業務費	媒體廣宣行銷	45,000	活動宣傳費用	13,000	活動宣傳費用	58,000
小計			90,000		28,000		118,000
4.建置水漾茶旅國際友善體驗環境							
4-1	業務費	多國語導覽人員培訓	23,415		-		23,415
4-2	業務費	多國語茶旅文化宣傳影片	50,000	50000 元／*1 支	10,000	10000 元／*1 支	60,000
小計			73,415		10,000		83,415
5.計畫管理費用							
5-1	行管費	行政管理費	30,000	計畫管理費	25,000	行政支出與計畫相關雜支費	55,000
總計畫經費			473,618		125,000		598,415
補助款經常支出金額為 500,000 元，自籌款比例為 20（%）							

接受交通部觀光局日月潭國家風景區管理處

補助計畫總經費收支明細表

計畫名稱：南投午後茶漾子

接受補助單位：南投縣渡船遊艇商業同業公會

收入			合計			598,415	
項次	項目	內容	單位	數量	單價	複價	經費來源
1	補助收入	(如利息、報名、機關補助)				473,415	日管處補助
2	自籌款					125,000	自籌經費
支出			合計			598,415	
1-1	業務費-水漾茶旅跨域商品整合	1. 文創杯	個	666	150	99,900	日管處補助
		2. 提袋(福袋)	個	666	35	23,310	日管處補助
		3.紅茶包	包	666	70	46,620	日管處補助
		4.茶葉蛋	粒	666	12	7,992	日管處補助
		5. 印刷費(刊版・茶葉蛋提貨券・船票兌換券・手舉牌等)	式	1		8,858	日管處補助
		6. 船票	張	666	20	13,320	日管處補助
			張	600	70	42,000	本公會自籌
2-1	業務費	通路媒合活動	式	1	100,000	100,000	日管處補助 80,000 元 本公會自籌 20,000 元
3-1	業務費	KOL 網紅宣傳影片	式	1	60,000	60,000	日管處補助 45,000 元 本公會自籌 15,000 元
3-2	業務費	媒體廣宣行銷	式	1	58,000	58,000	日管處補助 45,000 元 本公會自籌 13,000 元
4-1	業務費-多國語導覽人員培訓	1.講師費	堂	4	2,000	8,000	日管處補助 23,415 元
		2.助教費	堂	4	400	1600	
		3.紅布條	條	1	1,500	1,500	
		4.講義費	式	1	6,735	6,735	
		5.文具用品	式	1	5,580	5,580	
4-2	業務費	多國語茶旅文化宣傳影片	式	1	60,000	60,000	日管處補助 50,000 元 本公會自籌 10,000 元
5-1	行管費	行政管理費-與計畫相關等雜支費	式	1	55,000	55,000	日管處補助 30,000 元 本公會自籌 25,000 元
合計						598,415	

填表人：總幹事尤秀美　　會計：幹事張荳湘　　代表人：

註：項次須對應支出憑證黏存單之憑證編號

接受南投縣渡船遊艇商業同業公會、南投縣日月潭茶文化推廣協會、南投縣日月潭形象商圈發展協會共同協商後分配執行補助計畫經費收支明細表

(一)由南投縣日月潭茶文化推廣協會執行

計畫名稱：南投午後茶漾子

接受補助單位：南投縣日月潭茶文化推廣協會
(此部份將由南投縣渡船遊艇商業同業公會代墊匯撥款給南投縣日月潭茶文化推廣協會)

項次	項　目	內　容	補助款金額	自籌款金額	總計金額
3-1	業務費	KOL 網紅宣傳影片 委由亮鈞廣告行銷股份有限公司辦理	45,000	15,000	60,000
3-2	業務費	媒體廣宣行銷 委由活意行銷企管顧問有限公司辦理	45,000	13,000	58,000
4-2	業務費	多國語茶文化宣傳影片 委由創析品牌形象設計有限公司辦理	50,000	10,000	60,000
小計			140,000	38,000	178,000

填表人：張賽容　會計：林桂碧　代表人：張賽容

領　據

茲收到 南投縣渡船遊艇商業同業公會支付「南投午後茶漾子」活動經費共計新台幣壹拾肆萬元整

此 據

具 領 人：南投縣日月潭茶文化推廣協會

代 表 人：張賽容

統一編號：47559857

身份證字號：M220006190

地　　址：南投縣魚池鄉東池村秀水巷 7-7 號

備註:

1.110/5/26 繳交本收據時，南投縣日月潭茶文化推廣協會尚未領受「南投午後茶漾子」活動經費計新台幣壹拾肆萬元整。

2.待日管處核撥本案補助款項後，將由南投縣渡船遊艇商業同業公會撥付執行經費新台幣壹拾肆萬元整，給付南投縣日月潭茶文化推廣協會。

中華民國 110 年 5 月 26 日

（二）、南投縣日月潭形象商圈發展協會執行

計畫名稱：南投午後茶漾子							
接受補助單位：南投縣日月潭形象商圈發展協會 （此部份將由南投縣渡船遊艇商業同業公會代墊匯撥款給南投縣日月潭形象商圈發展協會）							
項次	項　目	內　容	單位	數量	單價(元)	複價(元)	說　明
4-1	業務費 ｜ 多國語導覽人員培訓	1.講師費	堂	4	2,000	8,000	代墊給形象商圈
		2.助教費	堂	4	400	1,600	代墊給形象商圈
		3.紅布條	條	1	1,500	1,500	代墊給形象商圈
		4.講義費	式	1	6,735	6,735	代墊給形象商圈
		5.文具用品	式	1	5,580	5,580	代墊給形象商圈
小計						23,415	

填表人：黃 [illegible]　　會計：會計張羽嫻　　代表人：慶龍石

領　　據

茲收到 南投縣渡船遊艇商業同業公會支付「南投午後茶漾子」活動經費共計新台幣貳萬參仟肆佰壹拾伍元整

此 據

具 領 人：南投縣日月潭形象商圈發展協會　南投縣日月潭形象商圈發展協會

代 表 人：石慶龍　慶龍石

統一編號：99902810

身份證字號：M101382879

地　　址：南投縣魚池鄉日月村中正路 301-1 號

中 華 民 國　110　年　05 月　30　日

接受交通部觀光局日月潭國家風景區管理處

補助計畫總經費及分攤表

計畫名稱：南投午後茶漾子

接受補助單位：南投縣渡船遊艇商業同業公會

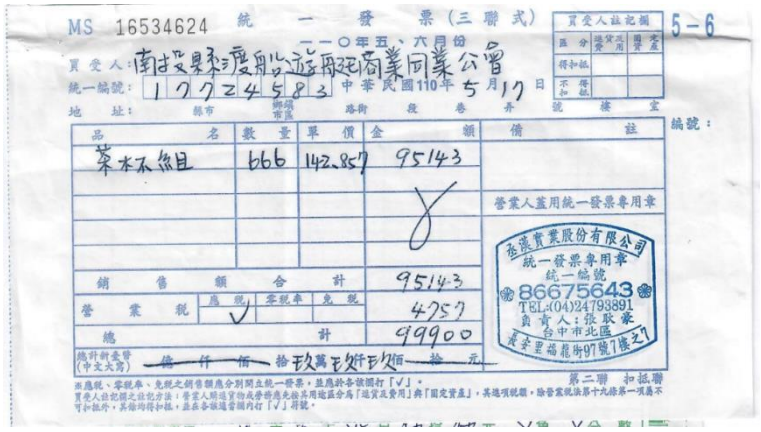
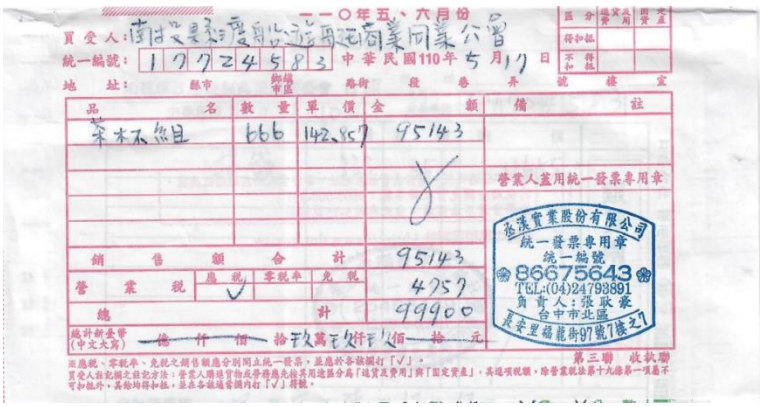
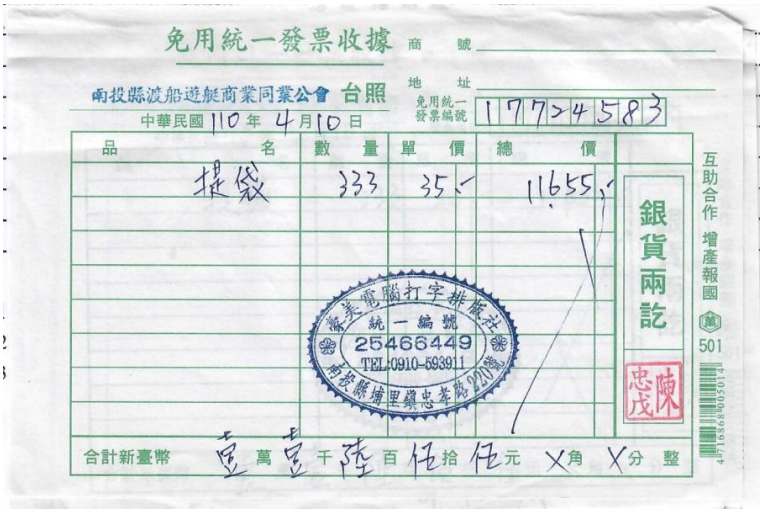
計畫總經費：新台幣伍拾玖萬捌仟肆佰壹拾伍元整。

計畫案總經費及分攤情形	各補助機關名稱(含自籌，請逐一填列)			補助金額(新臺幣元)	總計金額(新臺幣元)	佔百分比
	項次	項目	經費來源			
	1-1	水漾茶旅跨域整合商品	日管處	200,000	242,000	33%
		水漾茶旅跨域整合商品	自　籌	42,000		7%
	2-1	通路媒合活動	日管處	80,000	100,000	13%
		通路媒合活動	自　籌	20,000		3%
	3-1	KLO 網紅宣傳影片	日管處	45,000	60,000	8%
		KLO 網紅宣傳影片	自　籌	15,000		3%
	3-2	媒體廣宣行銷	日管處	45,000	58,000	8%
		媒體廣宣行銷	自　籌	13,000		2%
	4-1	多國語導覽人員培訓	日管處	23,415	23,415	4%
	4-2	多國語茶旅文化宣傳影片	日管處	50,000	60,000	8%
		多國語茶旅文化宣傳影片	自　籌	10,000		2%
	5-1	行政管理費	日管處	30,000	55,000	5%
		行政管理費	自　籌	25,000		4%
	合計			598,415	598,415	100%

填表人：總幹事尤秀美　　會計：幹事張荳湘　　代表人：

肆、 計畫附件資料

一、 支出憑證影本

項次	項目	內容	憑證影本
1	1-1 業務費 水漾茶旅跨域商品整合	1.用途:購買水漾茶旅跨域商品-茶杯組	 MS 16534624 統一發票（三聯式） 5-6 買受人：南投縣渡船遊艇商業同業公會 統一編號：17724583 中華民國110年5月17日 品名：茶杯不倒組 數量：666 單價：142.857 金額：95143 銷售額合計 95143 營業稅 4757 總計 99900 營業人蓋用統一發票專用章 岳漢實業股份有限公司 統一發票專用章 統一編號 86675643 TEL:(04)24793891 負責人：張耿豪 台中市北區 東榮里崇德街97號7樓之1 第二聯 扣抵聯
			 買受人：南投縣渡船遊艇商業同業公會 統一編號：17724583 中華民國110年5月17日 品名：茶杯不倒組 數量：666 單價：142.857 金額：95143 銷售額合計 95143 營業稅 4757 總計 99900 營業人蓋用統一發票專用章 岳漢實業股份有限公司 統一發票專用章 統一編號 86675643 TEL:(04)24793891 負責人：張耿豪 台中市北區 東榮里崇德街97號7樓之1 第三聯 收執聯
		2.用途:購買水漾茶旅跨域商品-提袋	 免用統一發票收據 商號 南投縣渡船遊艇商業同業公會 台照 地址 中華民國110年4月10日 免用統一發票編號 17724583 品名：提袋 數量：333 單價：35 總價：11655 銀貨兩訖 陳忠戌 統一編號 25466449 TEL:0910-593911 合計新臺幣 壹萬壹仟陸百伍拾伍元 X角 X分 整 互助合作 增產報國 501

		3.用途:購買水漾茶旅跨域商品-茶包	

免用統一發票收據

110年4月30日

營利事業統一編號 1 1 7 7 2 4 5 8 3

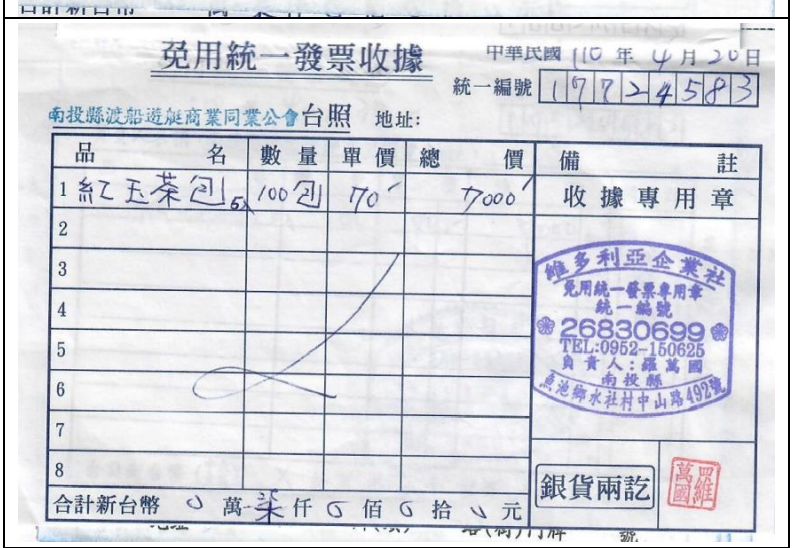
買受人名稱 南投縣渡船遊艇商業同業公會 地址：

品名	數量	單價	總價	備註
紅玉茶包 5入	100	70	7000	銀貨兩訖

合計新台幣（中大文寫） 零 拾 零 萬 柒 千 零 百 拾 元 角

商號 簽章 地址 縣(市) 鄉(鎮) 路(街)門牌 號

互助合作 增產報國


免用統一發票收據

中華民國 110 年 4 月 30 日

統一編號 1 1 7 7 2 4 5 8 3

南投縣渡船遊艇商業同業公會 台照 地址：

品名	數量	單價	總價	備註
1 紅玉茶包 5入	100包	70	7000	收據專用章
2				
3				
4				
5				
6				
7				
8				

合計新台幣 零 萬 柒 仟 零 佰 零 拾 零 元

銀貨兩訖

免用統一發票收據

110年4月30日

營利事業統一編號 1 1 7 7 2 4 5 8 3

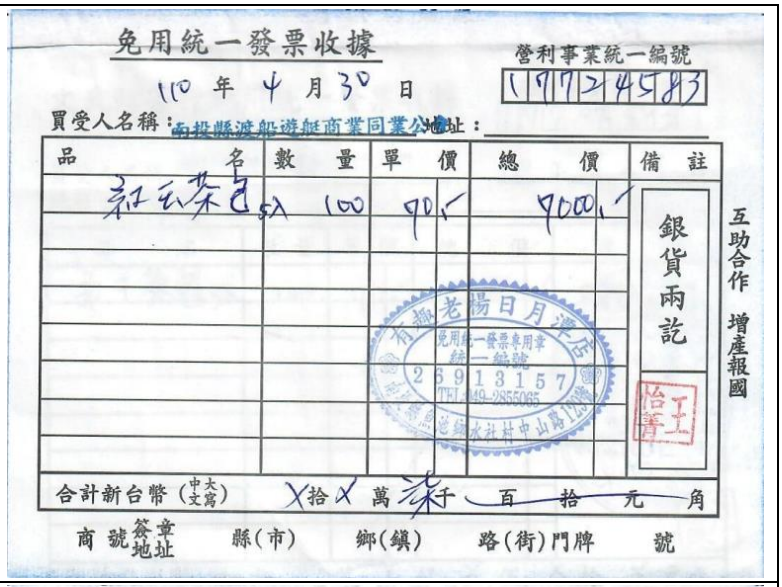
買受人名稱：南投縣渡船遊艇商業同業公會 地址：

品名	數量	單價	總價	備註
紅玉茶包 5入	100	70	7000	銀貨兩訖

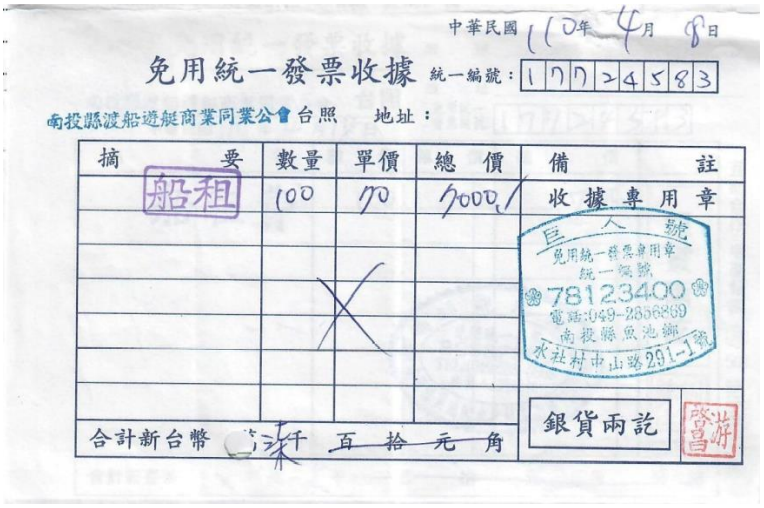
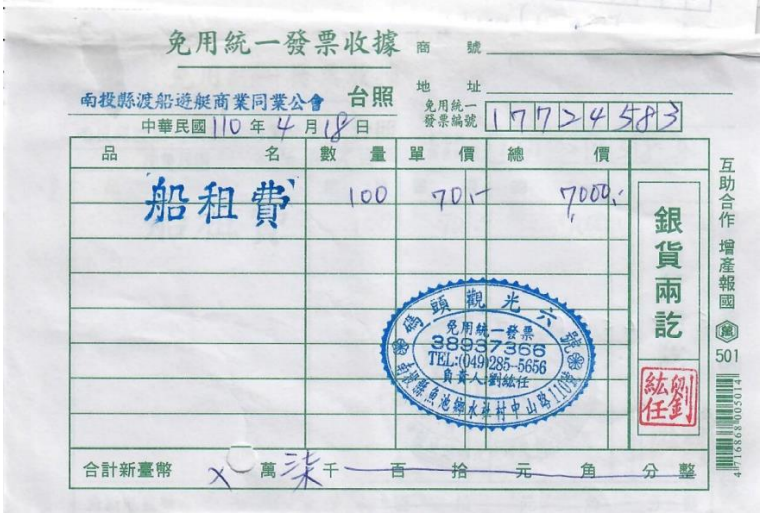
合計新台幣（中大文寫） X 拾 X 萬 柒 千 X 百 X 拾 X 元 X 角

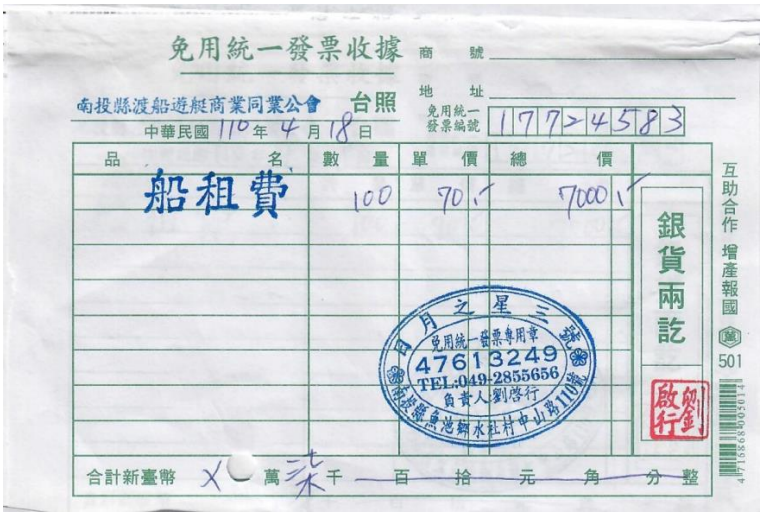
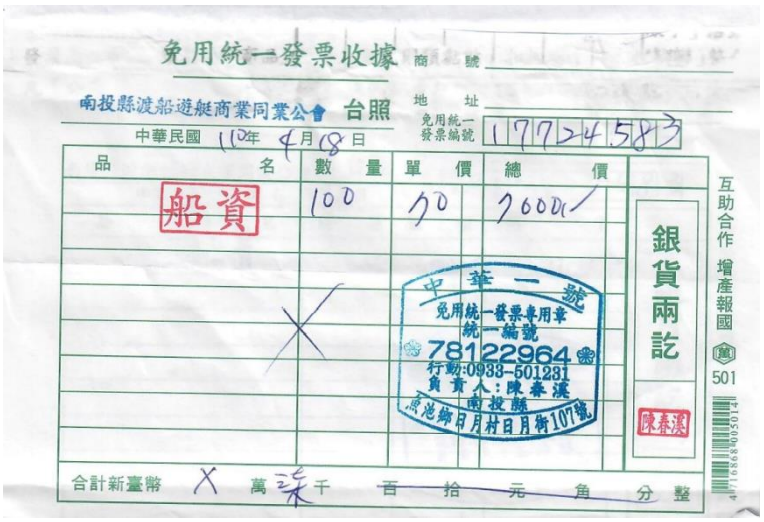
商號 簽章 地址 縣(市) 鄉(鎮) 路(街)門牌 號

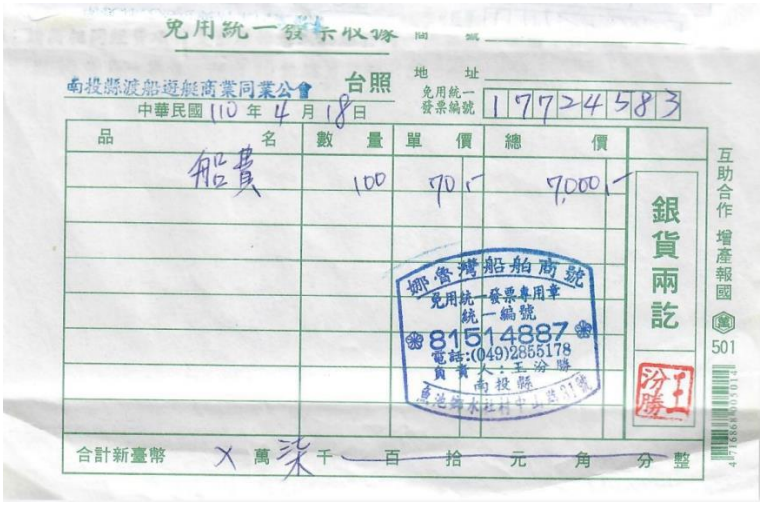
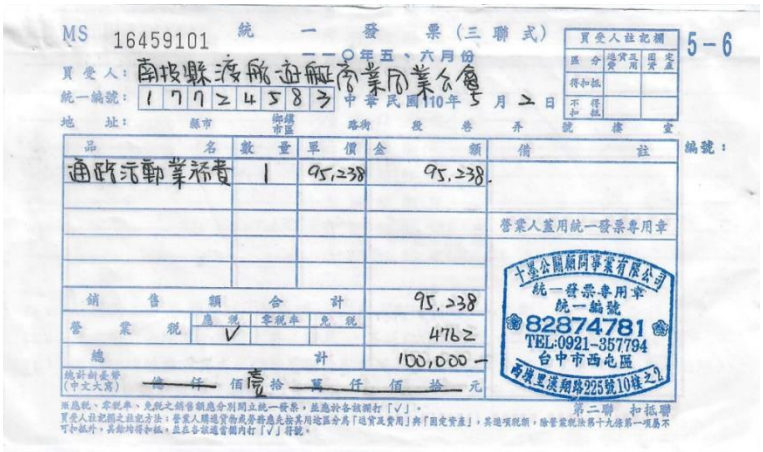
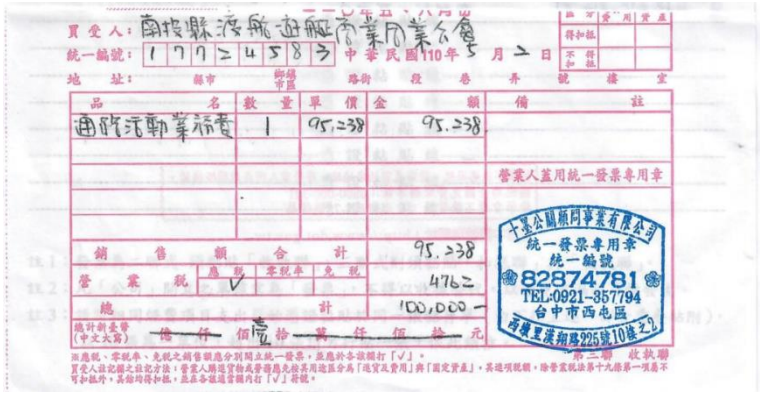
互助合作 增產報國

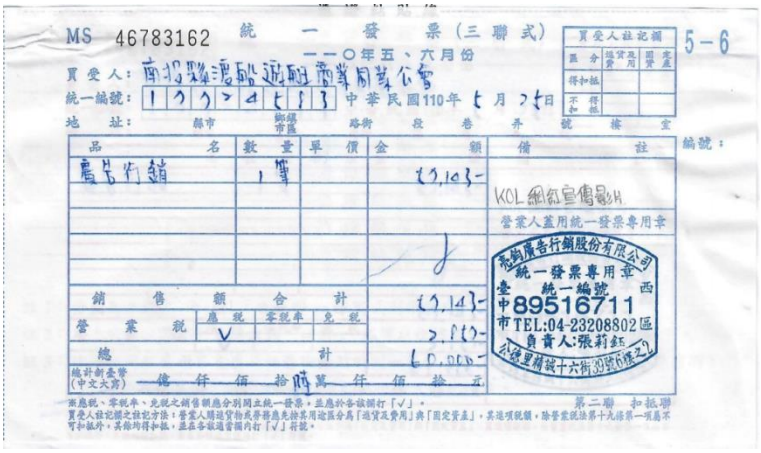
			 免用統一發票收據 營利事業統一編號 110 年 4 月 30 日 買受人名稱：南投縣渡船遊艇商業同業公會 地址： 品名 / 數量 / 單價 / 總價 / 備註 紅玉茶包 100 90 9000 銀貨兩訖 合計新台幣（中大文寫） 玖仟 百 拾 元 角 商號 簽章 地址 縣(市) 鄉(鎮) 路(街)門牌 號 互助合作 增產報國 文武虹茶行免用統一發票收據 營利事業統一編號 110 年 5 月 1 日 買受人名稱：南投縣渡船遊艇商業同業公會 地址： 品名 / 數量 / 單價 / 總價 / 備註 紅玉茶包 100 90 9000 銀貨兩訖 合計新台幣 玖 拾 萬 仟 佰 拾 元正
		4.用途:購買水漾茶旅跨域商品-茶葉蛋	 免用統一發票收據 營利事業統一編號 110 年 4 月 16 日 買受人名稱：南投縣渡船遊艇商業同業公會 地址： 品名 / 數量 / 單價 / 總價 / 備註 茶葉蛋 333 12 3996 銀貨兩訖 合計新台幣（中大文寫） 零 拾 零 萬 叁千 玖百 玖 拾 陸 元 零 角 商號 簽章 地址 縣(市) 鄉(鎮) 路(街)門牌 號 互助合作 增產報國

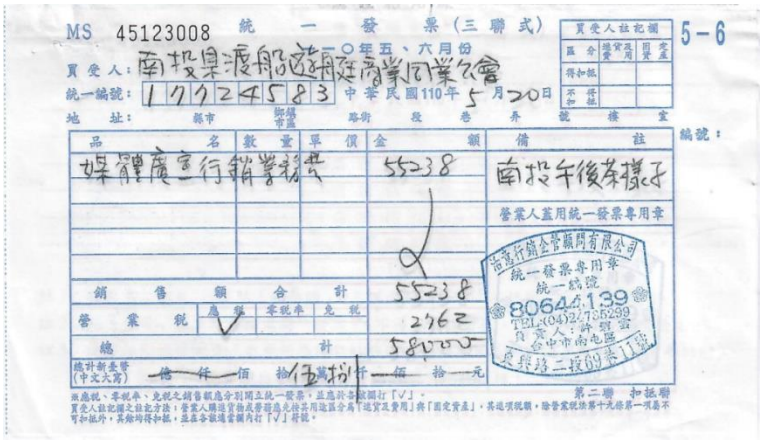
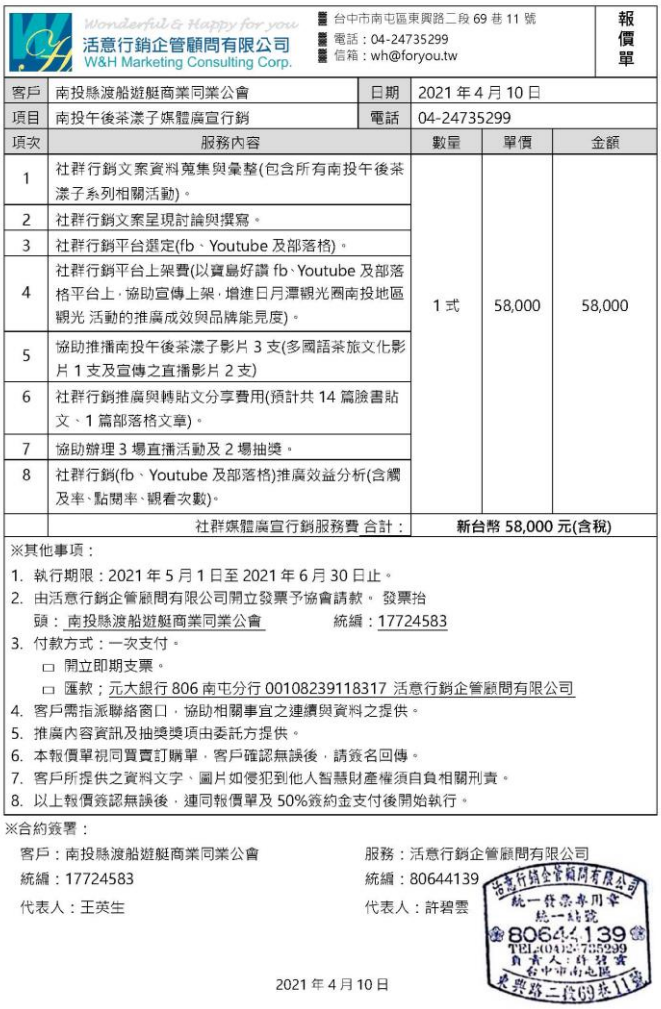
		5.用途:購買水漾茶旅跨域商品-印刷費	
		6.用途:購買水漾茶旅跨域商品-船租	

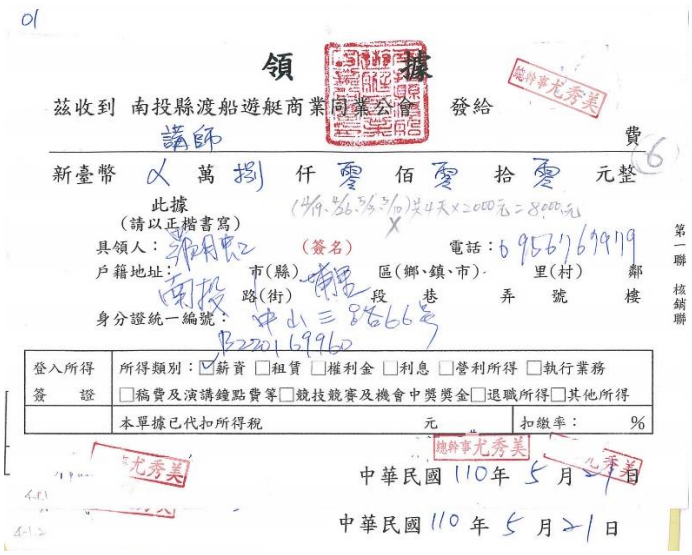
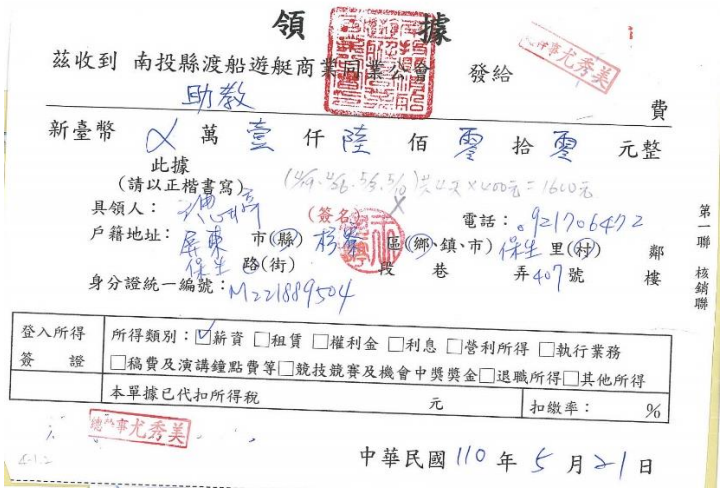
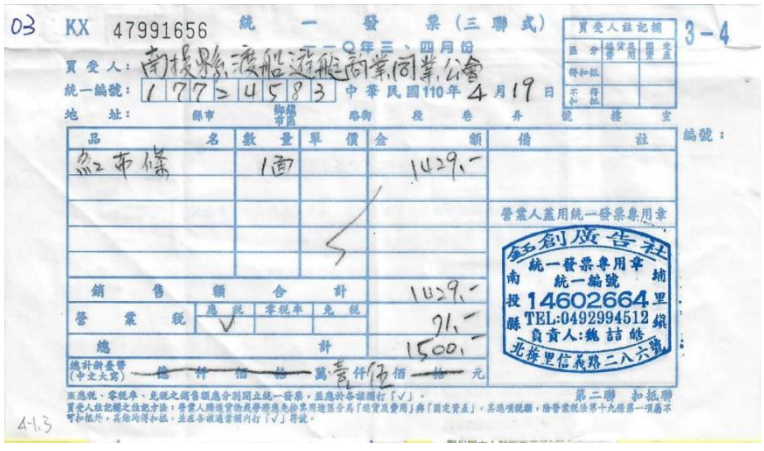
			 中華民國 110 年 4 月 18 日 免用統一發票收據 統一編號：17724583 南投縣渡船遊艇商業同業公會 台照 地址： 摘要 數量 單價 總價 備註 船費 333 20 6660 收據專用章 成功二號 免用統一發票專用章 統一編號 81514900 負責人：陳昭君 TEL:0910-640375 日月村義勇街30號 合計新台幣 萬 仟 佰 拾 元 角 銀貨兩訖 陳昭君  中華民國 110 年 4 月 8 日 免用統一發票收據 統一編號：17724583 南投縣渡船遊艇商業同業公會 台照 地址： 摘要 數量 單價 總價 備註 船租 100 70 7000 收據專用章 巨人號 免用統一發票專用章 統一編號 78123400 電話:049-2356869 南投縣魚池鄉 水社村中山路291-1號 合計新台幣 萬 仟 百 拾 元 角 銀貨兩訖 游啓昌  免用統一發票收據 商號 南投縣渡船遊艇商業同業公會 台照 地址 中華民國 110 年 4 月 18 日 免用統一發票編號 17724583 品名 數量 單價 總價 船租費 100 70 7000 鳥頭觀光六號 免用統一發票 38937366 TEL:(049)285-5656 負責人:劉紘任 南投縣魚池鄉水社村中山路111號 銀貨兩訖 劉紘任 合計新臺幣 萬 仟 百 拾 元 角 分 整 互助合作 增產報國 501

			 免用統一發票收據 商號 南投縣渡船遊艇商業同業公會 台照 地址 中華民國 110 年 4 月 18 日 免用統一發票編號 17724583 品名 船租費 數量 100 單價 70 總價 7000 銀貨兩訖 日月之星三號 免用統一發票專用章 47613249 TEL:049-2855656 負責人:劉啓行 南投縣魚池鄉水社村中山路110號 合計新臺幣 X 萬 柒 千 百 拾 元 角 分 整 互助合作 增產報國 501 免用統一發票收據 商號 南投縣渡船遊艇商業同業公會 台照 地址 中華民國 110 年 4 月 18 日 免用統一發票編號 17724583 品名 船租費 數量 100 單價 70 總價 7000 銀貨兩訖 鶴頭飯店號 免用統一發票專用章 47447930 TEL:049-2855656 負責人:劉紘任 南投縣魚池鄉水社村中山路110號 合計新臺幣 柒 千 百 拾 元 角 分 整 互助合作 增產報國 501  免用統一發票收據 商號 南投縣渡船遊艇商業同業公會 台照 地址 中華民國 110 年 4 月 18 日 免用統一發票編號 17724583 品名 船資 數量 100 單價 70 總價 7000 銀貨兩訖 中華二號 免用統一發票專用章 統一編號 78122964 行動:0933-501231 負責人:陳春溪 南投縣魚池鄉日月村日月街107號 合計新臺幣 X 萬 柒 千 百 拾 元 角 分 整 互助合作 增產報國 501

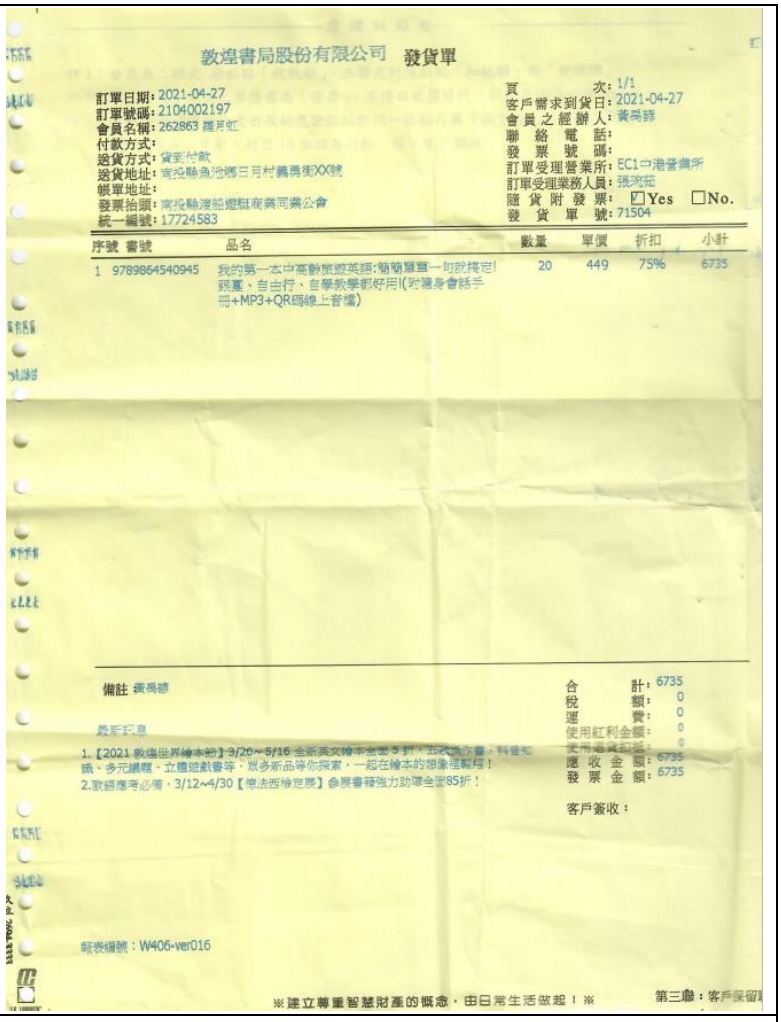
			
2	2-1 業務費 通路媒合活動	用途:支付通路媒合活動費	
			

3	3-1 業務費 KOL 網紅宣傳影片	用途:支付 KOL 網紅宣傳影片廣告行銷費	 MS 46783162 統一發票（三聯式） 一一〇年五、六月份 買受人：南投縣漫畫動畫商業同業公會 統一編號：[redacted] 中華民國110年6月24日 5-6 品名：廣告行銷 數量：1筆 金額：3,143- 備註：KOL網紅宣傳影片 營業人蓋用統一發票專用章 亮鈞廣告行銷股份有限公司 統一發票專用章 統一編號 89516711 TEL:04-23208802 負責人:張莉鈺 銷售額合計 3,143- 營業稅 應稅 V 3,143- 157- 總計 3,300- 總計新臺幣（中文大寫）佰仟佰拾肆萬仟佰拾元 第二聯 扣抵聯 亮鈞廣告行銷股份有限公司 台中市西區精誠16街39號6樓之2 T:04-23208802 F:04-23208816 報 價 單 客戶名稱：南投縣漫畫動畫商業同業公會 報價單號： 聯絡窗口人： 日 期： 地 址： E-mail: 案別：KOL網紅宣傳影片拍攝 日期：110年5月19日 [redacted] [redacted] [redacted]

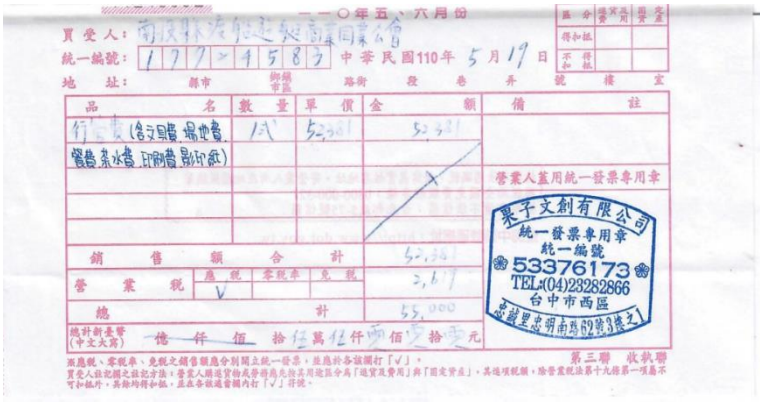
4	3-2 業務費 媒體廣宣行銷	用途:支付媒體廣宣行銷費	 MS 45123008 統一發票(三聯式) 5-6 買受人:南投縣渡船遊艇商業同業公會 統一編號:17724583 中華民國110年5月20日 品名:媒體廣宣行銷業務費 數量 單價 金額:55238 備註:南投午後茶濛子 銷售額合計 55238 營業稅 2762 總計 58000 活意行銷企管顧問有限公司 統一發票專用章 統一統號 80644139 TEL:(04)24735299 負責人:許碧雲 台中市南屯區東興路二段69巷11號  Wonderful & Happy for you 活意行銷企管顧問有限公司 W&H Marketing Consulting Corp. 台中市南屯區東興路二段 69 巷 11 號 電話:04-24735299 信箱:wh@foryou.tw 報價單 客戶:南投縣渡船遊艇商業同業公會 日期:2021 年 4 月 10 日 項目:南投午後茶濛子媒體廣宣行銷 電話:04-24735299 項次 服務內容 數量 單價 金額 1 社群行銷文案資料蒐集與彙整(包含所有南投午後茶濛子系列相關活動)。 2 社群行銷文案呈現討論與撰寫。 3 社群行銷平台選定(fb、Youtube 及部落格)。 4 社群行銷平台上架費(以寶島好讀 fb、Youtube 及部落格平台上,協助宣傳上架,增進日月潭觀光圈南投地區觀光 活動的推廣成效與品牌能見度)。 1 式 58,000 58,000 5 協助推播南投午後茶濛子影片 3 支(多國語茶旅文化影片 1 支及宣傳之直播影片 2 支) 6 社群行銷推廣與轉貼文分享費用(預計共 14 篇臉書貼文、1 篇部落格文章)。 7 協助辦理 3 場直播活動及 2 場抽獎。 8 社群行銷(fb、Youtube 及部落格)推廣效益分析(含觸及率、點閱率、觀看次數)。 社群媒體廣宣行銷服務費 合計: 新台幣 58,000 元(含稅) ※其他事項: 1. 執行期限:2021 年 5 月 1 日至 2021 年 6 月 30 日止。 2. 由活意行銷企管顧問有限公司開立發票予協會請款。發票抬頭:南投縣渡船遊艇商業同業公會 統編:17724583 3. 付款方式:一次支付。 □ 開立即期支票。 □ 匯款;元大銀行 806 南屯分行 00108239118317 活意行銷企管顧問有限公司 4. 客戶需指派聯絡窗口,協助相關事宜之連續與資料之提供。 5. 推廣內容資訊及抽獎獎項由委託方提供。 6. 本報價單視同買賣訂購單,客戶確認無誤後,請簽名回傳。 7. 客戶所提供之資料文字、圖片如侵犯到他人智慧財產權須自負相關刑責。 8. 以上報價簽認無誤後,連同報價單及 50%簽約金支付後開始執行。 ※合約簽署: 客戶:南投縣渡船遊艇商業同業公會 服務:活意行銷企管顧問有限公司 統編:17724583 統編:80644139 代表人:王英生 代表人:許碧雲 2021 年 4 月 10 日

5	4-1 業務費 多國語導覽人員培訓	1.用途:支付羅月虹多國語導覽人員培訓講師費	 領據 茲收到 南投縣渡船遊艇商業同業公會 發給 講師費 新臺幣 X萬捌仟零佰零拾零元整 此據 (請以正楷書寫) 具領人：(簽名) 電話：0956767979 戶籍地址：市(縣) 區(鄉、鎮、市) 里(村) 鄰 路(街) 段 巷 弄 號 樓 身分證統一編號： 登入所得簽證 所得類別：☑薪資 □租賃 □權利金 □利息 □營利所得 □執行業務 □稿費及演講鐘點費等□競技競賽及機會中獎獎金□退職所得□其他所得 本單據已代扣所得稅 元 扣繳率： % 中華民國110年5月21日 中華民國110年5月21日
		2.用途:支付王思婷多國語導覽人員培訓助教費	 領據 茲收到 南投縣渡船遊艇商業同業公會 發給 助教費 新臺幣 X萬壹仟陸佰零拾零元整 此據 (請以正楷書寫) 具領人：(簽名) 電話：0921706472 戶籍地址：市(縣) 區(鄉、鎮、市) 里(村) 鄰 路(街) 段 巷 弄407號 樓 身分證統一編號：M221889504 登入所得簽證 所得類別：☑薪資 □租賃 □權利金 □利息 □營利所得 □執行業務 □稿費及演講鐘點費等□競技競賽及機會中獎獎金□退職所得□其他所得 本單據已代扣所得稅 元 扣繳率： % 中華民國110年5月21日
		3.用途:支付多國語導覽人員培訓器具費-紅布條	 KX 47991656 統一發票(三聯式) 買受人：南投縣渡船遊艇商業同業公會 統一編號：17714583 中華民國110年4月19日 品名 數量 單價 金額 備註 紅布條 1面 1029 銷售額合計 1029 營業稅 51 總計 1500 金創廣告社 統一發票專用章 統一編號 14602664 TEL:0492994512 負責人:魏詰峰 南投縣埔里鎮 光榮里信義路二八六號

		4.用途:支付多國語導覽人員培訓課程參考書、文具費	 收銀機統一發票 (三聯式 扣抵聯) 中華民國110年3-4月份 RY 20558265 ※買受人為非營業人者本聯作廢 日期： 2021/04/27 買受人： 統一編號： 17724583 訂單號碼： 2104002197 品名: 書 明細如發貨單號： ORD2104270013 課程參考書 報表編號：W407-ver005 4-1.4 銷售額： 6735 總 計： 6735 買受人 註記欄 區分 得扣抵 不得扣抵 進貨及費用 固定資產 3 4 編號 05 中華民國110年3-4月份 LB 40755112 統一編號 17724583 文具 TX $5,580 1 No 合計 $5,580 現金 $5,580 白板1個 5580.- 贈送白板筆4支和板擦1個 喜明教育用品實業社 統一發票專用章 統一編號 18136514 負責人:劉蘇細網 TEL:049-2901060 南投縣埔里鎮樹人路128號 使用牌照稅開徵 繳納期限 自4月1日起 至4月30日止 行動支付 Easy Pay 4-1.3
			 日期： 2021/04/27 買受人： 統一編號： 17724583 訂單號碼： 2104002197 品名: 書 明細如發貨單號： ORD2104270013 報表編號：W407-ver005 銷售額： 6735 總 計： 6735

			 敦煌書局股份有限公司 發貨單 訂單日期：2021-04-27 訂單號碼：2104002197 會員名稱：262863 羅月虹 付款方式： 送貨方式：貨至付款 送貨地址：南投縣魚池鄉日月村義勇街XX號 帳單地址： 發票抬頭：南投縣漁船遊艇商業同業公會 統一編號：17724583 頁次：1/1 客戶需求到貨日：2021-04-27 會員之經辦人：黃鳳娥 聯絡電話： 發票號碼： 訂單受理營業所：EC1 台灣營業所 訂單受理業務人員：張淑如 隨貨附發票：☑Yes ☐No. 發貨單號：71504 序號 書號 品名 數量 單價 折扣 小計 1 9789864540945 我的第一本中高階旅遊英語:簡單單單一句就搞定!購票、自由行、自學教學都好用!(附隨身會話手冊+MP3+QR碼線上音檔) 20 449 75% 6735 備註 黃鳳娥 最新訊息 1.【2021 敦煌世界繪本節】3/26～5/16 全新英文繪本全單 9 折！[illegible] 繪、多元議題、立體遊戲書等，歡多新品等你探索，一起在繪本的想像裡翱翔！ 2.歡迎應考必備，3/12~4/30【增法西檢定應】參考書籍強力助陣全面85折！ 合計：6735 稅額：0 運費：0 使用紅利金額：0 支用禮券金額：0 應收金額：6735 發票金額：6735 客戶簽收： 報表編號：W406-ver016 ※建立尊重智慧財產的概念，由日常生活做起！※ 第三聯：客戶保留
6	4-2 業務費 多國語茶旅文化宣傳影片	用途:支付多國語茶旅文化宣傳影片	 MS 31560700 統一發票（三聯式） 一一〇年五、六月份 買受人：南投縣漁船遊艇商業同業公會 統一編號：17724583 中華民國110年5月15日 地址： 品名 數量 單價 金額 備註 多國語茶旅文化宣傳影片 1 57143- 南投午後茶樣8 銷售額合計 57143- 營業稅 應稅 ✓ 零稅率 免稅 2857- 總計 60000- 總計新臺幣（中文大寫）伍仟佰元整 創新品牌形象設計有限公司 統一發票專用章 統一編號 53265248 TEL:(04)23014488 負責人：陳振康 台中市西區昇中里 忠明南路303號14樓(A之1) 營業人蓋用統一發票專用章 第二聯 扣抵聯 5-6

			創析品牌形象設計有限公司 Lemit Branding Image Cultural Creative Design Co., Ltd. 報價單 406台中市南屯區文心南五路1段132號 TEL:+886-4-2471 8528 FAX:+886-4-2471 8988 統編: 53265248 lemit713@gmail.com 報價合約書 單位名稱: 南投渡船遊艇商業同會公會　日期: 110/03/12 聯絡人: 專案項目: 多國語茶旅文化宣傳影片 序 / 品名 / 規格 / 數量 / 單位 / 單價 / 金額 1 題材蒐集：日月潭茶旅文化遊程與茶席等相關活動 (1).110 年 2 月 19 日_遊艇+月牙灣茶會 (2).110 年 2 月 21 日_九族櫻花祭茶席 (3).110 年 2 月 21 日至 110 年 3 月 1 日_九族櫻花祭紅茶推廣行銷 (4).110 年 3 月 1 日_國立暨南國際大學櫻花祭_紅茶推廣展售 (5).110 年 3 月 1 日_國立暨南國際大學校友總會歡送茶會茶席 (6).110 年 3 月 1 日_國立暨南國際大學校長交接茶席 (7).110 年 4 月 15 日_日月潭觀光園旅行業&產業媒合-大溪關推廣 DIY 茶旅遊程。 (8).110 年 4 月 20 日_日月潭觀光園旅行業&產業媒合會 (9).110 年 5 月 2 日_桃米塾_無痕市集(舊物新生命)茶席展演推廣 (10).110 年 5 月 5 日_紅好四十(陶藝個展)茶席 (12).110 年 5 月 6 日_鹿谷茶山專訪 (14).110 年 5 月 6 日_一日茶藝師 (15).110 年 5 月 11 日_貓頭鷹之家製茶遊程(一日製茶師) / 1 / 式 / 5,7143 / 5,7143 2 影片拍攝： (1)拍攝影片腳本撰寫(含拍攝腳本撰 寫、分鏡腳本)。 (2)拍攝場地布置、擺設(攝影器材、道具、燈光)。 (3)靜態拍攝與動態拍攝(含空拍)。 (4)拍攝工作費(含攝影團隊工作費及車馬費)。 3 影片呈現方案討論： (1)風格、主題及配樂選擇。 (2)文案撰寫。 (3)多國語言呈現方式(含英文翻譯、中文人聲配音)。 (4)影片時間(3-5 分鐘呈現)。 4 後制與剪輯：整合 1.中文配音 2.中文字幕 3.英文字幕 4.背景音樂 5.各項目影片拍攝之剪輯檔。 提供最終完成影片檔 1 支。 以下空白 創析公司聯絡 / 合計 57,143 業務: 陳道康 / 稅金 2,857 聯絡手機: 0972-096-896 / 總計 60,000 備註 / 確認無誤請簽名回傳 * 感謝您給予報價的機會，更希望有為您服務的機會。 * 本報價合約書限當月有效，請儘速確認以便製作。 * 簽約完成後請先付 50% 訂金，結案另付 50% 尾款。 戶名：創析品牌形象設計有限公司 帳號：007-12-033983 台灣企銀 忠明分行 (050-0072) *如有任何問題請來電詢問，謝謝~ 創析品牌形象設計有限公司 統一發票專用章 統一編號 53265248
7	5-1 行管費	用途:支付行管費(含文具費、場地費、餐費、茶水費、印刷費、影印紙)	MS 44240052 統一發票(三聯式) 一一〇年五、六月份 5-6 買受人: 南投縣渡船遊艇商業同業公會 統一編號: 17124583 中華民國110年 5月17日 地址: 品名 / 數量 / 單價 / 金額 / 備註 行管費(含文具費場地費 / 1式 / 5238 / 5238 餐費茶水費 印刷費 影印紙) 銷售額合計 5,238 營業稅 應稅 V 零稅率 免稅 2,619 總計 5,000 總計新臺幣(中文大寫) 伍仟伍佰貳拾捌元 營業人蓋用統一發票專用章 果子文創有限公司 統一發票專用章 統一編號 53376173 TEL:(04)23282866 台中市西區 忠明里忠明南路92號3樓之2 ※應稅、零稅率、免稅之銷售額應分別開立統一發票，並應於各該欄打「V」。 買受人註記欄之註記方法：營業人銷售貨物或勞務應免稅並用進項分為「進貨及費用」與「固定資產」，其進項稅額，除營業稅法第十九條第一項扣不可扣抵，其餘均得扣抵，並應在該進貨欄內打「V」符號。 第二聯 扣抵聯

			 二〇年五、六月份 買受人：南投縣渡船遊艇商業同業公會 統一編號：17714583 中華民國110年5月19日 地址： 品名 數量 單價 金額 備註 行政費(含文具費.場地費.餐費.茶水費.印刷費.影印紙) 1式 52,331 52,331 銷售額合計 52,331 營業稅 應稅 V 零稅率 免稅 2,617 總計 55,000 總計新臺幣(中文大寫) 伍仟伍佰貳拾萬仟佰拾元 營業人蓋用統一發票專用章 果子文創有限公司 統一發票專用章 統一編號 53376173 TEL:(04)23282866 台中市西區 第三聯 收執聯 gózi 果子文創 Cultural and Creative Add 台中市西區忠明南路62號3F-2 Tel 04-23290568 Fax 04-23282966 報價單 客戶 南投縣渡船遊艇商業同業公會 日期 110.05.19 項目 行管費 電話 項次 項目 數量 單價 小計 合計 1 文具費 1 10,300.0 10,300.0 10,300 2 場地費 4 5,500.0 22,000.0 22,000 3 餐費 80 80.0 6,400.0 6,400 4 茶水費 160 20.0 3,200.0 3,200 5 印刷費 20 560.0 11,200.0 11,200 6 影印紙 2 950.0 1,900.0 1,900 以下空白 總價 55,000 1.本報價單價格為含稅價。 2.客戶所提供之資料文字、圖片如侵犯到他人智慧財產權需自負相關刑責。 3.付款方式： 匯款：台中銀行西台中分行(金融代號053-0226) 帳戶：015-22-1125334 戶名：果子文創有限公司 支票：請使用劃線且禁止背書轉讓之支票 抬頭寫明「果子文創有限公司」 果子文創有限公司 統一發票專用章 統一編號 53376173 TEL:(04)23282866 台中市西區 客戶確認回覆： 請簽章 果子文創有限公司

			53376173 TEL:(04)23282866 台中市西區 臺灣臺中市西區忠明南路602號3樓之1

項次	項目	數量	單價	合計
1	文具費	如附件細項說明		10,300
2	場地費	多國語言培訓 4天 (4/19,4/26,5/03,5/10)	5500	22,000
3	餐費	多國語言培訓 20人*4天	80	6,400
4	茶水費	20人*4天*2瓶	20	3,200
5	印刷費	講義及教材印刷費20份	560	11,200
6	影印紙	2箱(20包)	950	1,900
				55,000

文具費細項

原子筆 350 元*2 盒 =700 元	公文夾 40 元*5 個 =200 元	A 式資料夾 60 元*30 個 =1800 元
透明文件資料袋 120 個*10 包=1200 元	大型釘書機 1 台 =2200 元	黑色長尾夾 40 入 (19MM)115 元*4 盒=460
SDI 千牌特大迴紋針 50 元*5 盒=250 元	A 式檔案夾 150 元 *15 個=2250 元	黑色長尾夾 24 入 (41MM)195 元*4 盒=780
膠水 20 元*2 瓶=40 元	橡皮擦 1 個 20 元	釘書針 MAX-1217FA-1 盒 MAX-1220FA-1 盒=400 元

合計 10300 元

二、 計畫活動/會議之附件資料（照片、簽到表、會議記錄及各式活動文宣資料）

110年南投茶漾子英語會話研習班 講師簽到簿

指導單位: 交通部觀光局日月潭國家風景區管理處

辦理單位: 南投縣日月潭形象商圈發展協會

場次	日期	簽名
1	4月19日	
2	4月26日	
3	5月3日	
4	5月10日	
5	月 日	
6	月 日	
7	月 日	
8	月 日	
9	月 日	
10	月 日	
11	月 日	
12	月 日	

110年南投茶漾子英語會話研習班 學員簽到簿

指導單位: 交通部觀光局日月潭國家風景區管理處

辦理單位: 南投縣日月潭形象商圈發展協會　　講師 羅月虹 老師

序號	姓名	4月19日	4月26日	5月3日	5月10日	月 日	月 日
1	王思婷						
2	余美珍						
3	陳威儒						
4	魏嘉宜						
5	陳正芬						
6	張恒真						
7	鄭杰睿						
8	曾暐智						
9	李佳津						
10	李欣儒						
11							
12							
13							
14							
15							
16							
17							
18							
19							
20							

110年南投茶漾子英文會話研習班 助教簽到簿

指導單位：交通部觀光局日月潭國家風景區管理處

協辦單位：南投縣日月潭形象商圈發展協會

場次	日期	簽名
1	4月19日	
2	4月26日	
3	5月3日	
4	5月10日	
5	月 日	
6	月 日	
7	月 日	
8	月 日	
9	月 日	
10	月 日	
11	月 日	
12	月 日	

三、 其他相關資料-多國語導覽人員培訓講義(如附件)

交通部觀光局日月潭國家風景區管理處

109-110年日月潭觀光圈發展策略暨輔導培育

提案計畫

南投午後茶漾子計畫

多國語導覽人員培訓講義

提案單位：南投縣渡船遊艇商業同業公會

執行單位：南投縣日月潭形象商圈發展協會

協辦單位：南投縣日月潭茶文化推廣協會

中 華 民 國 110 年 04 月 12 日

最近 Cindy 的英國朋友 Kate 來到台灣旅遊，Cindy 決定帶她去台灣最有名的阿里山走走...

Cindy: I'm so glad you finally made it to Taiwan!
Cindy: 我好開心你來台灣玩！

Kate: Me too. I've always wanted to try Taiwan's world-famous oolong tea. I've heard it has been called "the champagne of oolong tea."
Kate: 我也是，我一直很想喝台灣有名的烏龍茶。聽說它一直被稱作「香檳烏龍茶」。

Cindy: It has indeed. Did you know that Alishan's success at producing this type of tea was kinda by accident?
Cindy: 沒錯。你知道阿里山之所以會產這種茶也是意外促成的嗎？

Kate: No, how so?
Kate: 不知道耶，怎麼說？

Cindy: In the 1980s, with the help of government experts, locals were encouraged to start growing tea to boost the economy. It turned out that Alishan's high altitude and cool climate produced near-perfect oolong.
Cindy: 1980 年代的時候，經由政府專家的協助，當地人被鼓勵種茶刺激經濟。後來發現阿里山的高海拔和凉爽環境能產出接近完美的烏龍茶。

Kate: Awesome! I can't wait to taste it.
Kate: 太棒了！我等不及了。

*Cindy: I've made a reservation at a **tea house** high up in the mountains—1,000 meters up! It will take us a while to get there, so let's get going.*
Cindy: 我已經預約好高山上的茶館，一千公尺高的山上！到那會需要一點時間，所以我們出發吧。

(At the tea house)
(在茶館)

*Clerk: Welcome. Before we start **brewing** some tea, I would like to give you a bit of an introduction to Taiwanese tea culture.*
店員: 歡迎光臨。在我們開始泡茶之前，我想要先跟你們介紹一下台灣的茶文化。
Kate: Yes, please.
Kate: 麻煩了。

Clerk: Tea culture in Taiwan began with aborigines brewing wild tea leaves. Later on, immigrants from Fujian brought with them wuyi and oolong teas. In the 1930s, the Japanese encouraged people to start growing black teas for export—many of which are still available and highly-prized today.
店員: 台灣的茶文化始於原住民在野外種茶葉。後來福建省遷入的移民帶來武夷岩茶和烏龍茶。1930 年代，日本人鼓勵鼓勵民眾種植紅茶出口，直至今日許多茶種還是相當有價值。
(to be continued)
(未完待續)

Table of Contents

- oolong tea (n.) 烏龍茶
- tea house (n.) 茶館
- brew (v.) 泡 (茶)
- tea spoon (n.) 茶則
- teapot (n.) 壺
- steep (v.) 浸泡
- aromatic/floral/sweet (adj.) 香的/有花香味的/甜的

oolong tea (n.) 烏龍茶

如果你是喝茶的狂熱者，那一定不會不知道烏龍茶！烏龍茶可說是台灣的驕傲，如果有機會向外國人介紹的話，烏龍茶的英文就是 oolong tea，是直接音譯過來的。其他茶種如：green tea (綠茶)、black tea (紅茶)、Earl Grey (伯爵茶)、English breakfast tea (英式早餐茶)、Masala tea (印度香料茶)、

***Oolong tea** from Alishan is known for its floral flavors and long, sweet aftertaste.*
阿里山的烏龍茶有名的是它的花香味和持久香甜的餘味。

tea house (n.) 茶館

喜歡喝茶的你除了到手搖店買茶類飲料之外，若想要深入體會泡茶的過程就可以去茶館，茶館的英文很簡單，稱作 tea house。

*My dad is a bit of a tea connoisseur. He likes to spend his Sundays sampling different teas at the **tea house** near where we live.*
我爸爸很會品茶。他禮拜日喜歡去家裡附近的茶館品嚐各種茶。

brew (v.) 泡 (茶)

brew 這個字在對話中是當動詞，意思很多，泡茶、釀啤酒、煮咖啡的動詞都可以用這個字。另外這個字也常在英式用語中當作「啤酒」的口語稱呼。

*I don't really like coffee. I usually **brew** myself a cup of **tea** in the morning.*
我不太喝咖啡，我通常每上都泡茶。
聽茶館店員講解一番後，現在他們正式要來試試看泡一壺好茶了…

Clerk: Before we begin, take a deep breath and relax your minds.
店員: 在我們開始錢，先深呼吸放鬆一下。

(Kate and Cindy take a deep breath)
(Kate 和 Cindy 深吸一口氣)

*Clerk: First, we'll measure out our tea leaves using a **tea spoon**. We then add the leaves to the **teapot** along with some hot water to wash them.*
店員: 首先，我們要用茶則量一下茶葉量。接著把茶葉加入茶壺中，連同熱水，然後冲洗一下。
Kate: Okay.
Kate: 好的。

*Clerk: Then, we pour out the water, before refilling the pot and letting the leaves **steep**. The tea is at its most **aromatic** after the first steeping, which takes around 3 minutes.*
店員: 接著，把熱水倒出來，接著再倒入熱水然後讓茶葉沉浸一下。第一泡的茶通常味道最香，通常需要泡三分鐘。
(Three minutes later)
(三分鐘後)

*Cindy: Wow, it's true. You can really taste the **floral** flavors.*
Cindy: 哇，真的耶。真的可以嚐到花香味。
Clerk: The second steeping takes around 30 seconds. The tea should now have a slightly different taste.
店員: 第二泡要等三十秒，現在這泡應該喝起來會不太一樣。

*Kate: Mmm! It's got a **sweet aftertaste**. I think I like the second steeping better.*
Kate: 恩！會回甘。我比較喜歡第二泡。
Clerk: If you enjoyed that, you can buy a tea set and some tea from our shop so you can try it at home.
店員: 如果你喜歡，可以買個泡茶器具組和我們店內的一些茶回家試試看。

Cindy: Thank you!
Cindy: 謝謝！

tea spoon (n.) 茶則

泡茶的步驟有很多，其中很特別的是我們會將茶葉先放到茶則量茶葉量，而不是直接把茶葉放進茶壺喔！而「茶則」的英文就是 tea spoon，注意這邊要分開成兩個字，若合併成一個字 teaspoon 則變成喝茶或咖啡時用來攪拌的小茶匙。
*Before making tea, you should measure out the tea leaves using a **tea spoon**.*
在泡茶之前，你應該用茶則測量茶葉量。

teapot (n.) 壺

泡茶最不可或缺的器具就是茶壺啦！「茶壺」的英文是 teapot，其中 pot 是名詞，表示「壺；罐」的意思。

*The type of material used to make a **teapot** can influence the flavor of the tea.*
茶壺的材質不同可能會影響茶的風味。

steep (v.) 浸泡

茶葉的沖泡分成很多次，我們中文稱作茶葉的第一、二、三泡，那在英文中第一「泡」應該怎麼說呢？我們可以用 steep 這個字，steep 在這邊是當動詞，表示「浸泡」的意思。

*How long you **steep** coffee or tea for has a big influence on its flavor.*
咖啡或茶葉浸泡多久會影響它的味道。

aromatic/floral/sweet (adj.) 香的/有花香味的/甜的

喝完茶之後，我們可以用哪些英文形容詞形容茶的味道呢？今天小 V 就來教你三個形容詞分別是 aromatic/favorable/sweet，意思分別是香的/濃的/甜的，若要表達會回甘，可以用 have a sweet aftertaste，aftertatse 為名詞，意思是「餘味」。

*This tea has a **sweet** aftertaste, with hints of strawberries. The other is very **aromatic** with **floral** flavors.*
這杯茶喝起來會回甘，還帶點草莓味。而另一杯喝起來則是花香味十足。
看完這篇是不是不只對茶葉文化更加了解，還吸收了相關英文用法知識呢？
下次如果遇到外國人，就有機會向他們介紹台灣茶文化囉！

各種茶葉和茶飲料的英文名稱（中英對照）：

烏龍茶 Oolong tea
紅茶 Black tea
綠茶 Green tea
龍井茶 Long jing tea/Dragon Well tea
雲南普洱茶 P'uli tea/Puer Tea
洞庭碧螺春 Biluochun
西湖龍井 Longjing
安溪鐵觀音 Iron Guanyin/Ti kuan yin
黃山毛峰 Maofeng
武夷大紅袍 Big Hongpao

君山銀針 Silver Needle

日式大麥茶 Mugicha

韓式大麥茶 Boricha

玄米茶 Kirara rice tea

煎茶 Steamed green tea/ Sencha

焙茶 Hojicha

六安瓜片 Guapian

花茶 Scented tea

黃茶 yellow tea

白茶 white tea

供菊 tribute chrysanthemun

峨眉毛峰 Emei Mountain Maofeng

白毫銀針 Bahao Yinzhen

碧螺香雪 Biluo Xiangxue

碧螺春 Spring Spiral

蒙頂黃芽 Mengding Huangya

殷商飄雪 Insun Piaoxue

信陽毛尖 Xinyang Maojian

黑茶 Dark tea

奶茶 milk tea

薄荷茶 peppermint tea

菩提子 soapberry tea

人參烏龍 Ginseng Wulong tea

牡丹花茶 scented tea

檸檬草茶 lemon glass

滋補茶 Nutritious tea

金盞花茶 Marigold tea

蘭色憂鬱 Blue Blues

歐石楠茶 heather tea

水果茶 Fruit tea

花果茶 Flower tea

醒酒茶 Sober-up Tea

檸檬果茶 Lemon Tea

玫瑰情人 Rose Lovers

紫羅蘭 Violet

天尖 Tianjian Dark Tea

貢尖 Gongjian Dark Tea

涇陽磚 Jingyang Dark Tea

官茶 Official Tea

茯磚茶 fu brick tea

老青茶 Laoqing Dark Tea

青磚 Qing Brick Tea

帽盒茶 Maohe Tea

洞磚 Dong Brick Tea

米磚 Mi Brick Tea

小京磚 Xiaojing Drick Tea

千兩茶 Qianliang Tea

府茶 Governmental Tea

四保貢茶 Sibao Tribute Tea

苦丁茶 Kuding tea

擂茶 Lei Tea

牌樓牌米磚 Pailou Brand Mi Brick tea

川字茶 Chuanzi Dark tea

鳳凰牌米磚 Phoenix Brand Mi Brick Tea

火車頭牌米磚 Locomotive Brand Mi Brick Tea

餅茶 Caky tea

禪洱茯茶 chaner fu brick tea

和藏茯茶 hezang fu brick tea

太平猴魁 Taiping Houkui Tea

信陽毛尖 Xinyang Maojian Tea

碧螺春 Biluochun Tea

毛尖茶 Maojian Tea

日本煎茶 Japanese Green Tea

大紅袍 Dahongpao Tea/Wuyi Mountain Rock Tea

阿里山烏龍 Alishan Oolong Tea

臺灣凍頂烏龍 Taiwan Dongding Oolong Tea

臺灣金萱烏龍 Taiwan Jinxuan Oolong Tea

臺灣人參烏龍 Taiwan Ginsen Oolong Tea

君山銀針 Junshan Silver Needle Tea

大白毫 White Milli- Silver Needle Tea

茉莉花茶 Jasmine Tea

茉莉大白毫 Jasmine Silver Needle Tea

牡丹繡球 Peony Jasmine Tea

臺灣桂花烏龍 Taiwan Cassia Oolong Tea

陳年普洱 Aged Pu 'er Tea

大吉嶺茶 Darjeeling Tea

伯爵茶 Earl Grey Tea

薄荷錫蘭茶 Mint Tea

綠毛峰 Lvmaofeng Tea

八寶茶 Assorted Chinese Herbal Tea

薰衣草茶 Lavender Tea

義大利桔茶 Italian Orange Tea

俄羅斯紅茶 Russian Black Tea

梅子紅茶 Greengage Black Tea

菊花茶 Chrysanthemum Tea

冰奶茶 Iced Milk Tea

港式奶茶 Hot Tea, HK Style

巧克力奶茶 Chocolate Milk Tea

冰巧克力奶茶 Iced Chocolate Milk Tea

草莓奶茶 Strawberry Milk Tea

花生奶茶 Peanut Milk Tea

哈密瓜奶茶 Hami Melon Milk Tea

椰香奶茶 Coconut Milk Tea

芋香奶茶 Taro Milk Tea

熱檸檬茶 Hot Lemon Tea

冰檸檬茶 Iced Lemon Tea

鳳梨果茶 Pineapple Tea

鳳梨冰茶 Iced Pineapple Tea

黑莓冰茶 Iced Blackberry Tea

草莓冰茶 Iced Strawberry Tea

藍莓冰茶 Iced Blueberry Tea

芒果冰茶 Iced Mango Tea

蜜桃冰茶 Iced Peach Tea

香蕉冰茶 Iced Banana Tea

奇異果冰茶 Iced Kiwi Tea

關於茶的一些形容詞表達：

早茶：morning tea

下午茶：afternoon tea, high tea

濃茶：strong tea

熱茶：hot tea

冰茶：ice tea

中文	
英文	

茶業改良場 Tea Research & Extension Station (TRES)

台灣特色茶 Taiwan unique tea 碧螺春 Bi-Lo-Chung

龍井茶 Long-Chin tea 文山包種茶 Wenshen Paochong tea

高山烏龍茶 High-mountain Oolong tea

凍頂烏龍茶 Tongding Oolong tea

鐵觀音茶 Tieh-Kuan-Yin tea 東方美人茶 Oriental Beauty tea

椪風茶(膨風茶)Pomfong tea 白毫烏龍茶 White-tip Oolong tea

不發酵茶 Non-fermented tea 部份發酵茶 Partially fermented tea

全發酵茶 Fully fermented tea 綠茶 Green tea

紅茶 Black tea 條型包種茶 Strip type Paochong tea

半球型包種茶 Semi-ball type Paochong tea

清香型烏龍茶 Fragrant type Oolong tea

熟香型烏龍茶 Heavy roasting Oolong tea

大葉種紅茶 Large-leaf black tea 小葉種紅茶 Small-leaf black tea

茶品種 Tea cultivar 青心烏龍 Chin-Shin-Oolong

青心大冇 Chin-Shin-Dapan 青心柑仔 Chin-Shin-Ganzai

四季春 Sijichun 台茶 12 號(金萱)TTES No.12 (Jhinhsuan)

台茶 13 號(翠玉)TTES No.13 (Cuiyu)

台茶 18 號 (紅玉)TTES No.18 (Ruby)

台茶 21 號 (紅韻)TTES No.21 (Honyun)

原生種山茶 Taiwan indigenous wild tea

發酵程度 Fermentation degree

茶葉感官品評 Tea sensory evaluation

外觀 Appearance 水色(湯色)Liquor color

香氣 Aroma 滋味 Taste 風味 Flavor

蜜香 Honey flavor (or Muscatel flavor)

熟果味 Mature fruit taste 菁味 Greenish odor

小綠葉蟬 Smaller green leafhopper 白毫 Pekoe

對口葉 Banjhi leaf 葉肉 Mesophyll 果膠質 Pectin

日光萎凋 Solar withering 室內萎凋 Indoor withering 攪拌 Stirring

炒菁 Panning (or Pan-firing)揉捻 Rolling 解塊 Mass breaking

乾燥 Drying 烘焙 Roasting 梅納反應(美拉德反應)Maillard reaction

茶多(元)酚類 Tea polyphenols 兒茶素類 Catechins

茶黃素類(茶黃質類)Theaflavins 茶紅素類(茶紅質類)Thearubigins

茶褐素類(茶褐質類)Theabrownins 茶胺酸 Theanine

皂素 Saponin 咖啡因 (咖啡鹼)Caffeine

簡單泡好茶

How to Make a Nice Cup of Taiwanese Specialty Tea

[小壺熱泡] Hot Steeping

茶 量
Tea Amount

球型茶葉，鋪滿壺底一層。
For tea leaves resembling tightly curled balls (eg. oolong tea), loosely cover the bottom of the pot/cup with one layer of tea leaves.

條索型茶葉，鋪兩層。
For tea leaves resembling dried loose leaves (eg. black tea, green tea), cover the bottom of the pot/cup with roughly two layers of tea leaves.

水 溫
Water Temperature

95-100°C　85-95°C

時 間
Steeping Time

第 1 泡最香，約40秒。
第 2 泡最濃，約30秒。
第 3-5 泡，每次增加30秒。

First steeping is most aromatic, roughly 40 sec.
Second steeping is most flavorful, roughly 30 sec.
For third to fifth steeping, increase time by 30 sec for each additonal steeping.

[瓶裝冷泡] Cold Brew

茶 量
Tea Amount

將茶葉投入有蓋的瓶內裝滿水，
每 100ml 水配 1g 茶葉。

Put tea leaves into a bottle of cool or cold drinking water, 1g of tea leaves per 100ml of water. Close bottle cap.

水 溫
Water Temperature

時 間
Steeping Time

靜置於室溫或冰箱 6-8小時，即可享用。

Let it sit in shaded area or inside fridge for 6 to 8 hours. You may then strain the tea or drink from bottle directly.

For more tea stories and tips, visit: **www.wolftea.com**

「泡茶」、「回甘」的英文？教你用英文聊茶文化

Cindy: I'm so glad you finally made it to Taiwan!Cindy: 我好開心你來台灣玩！
Kate: Me too. I've always wanted to try Taiwan's world-famous oolong tea. I've heard it has been called "the champagne of oolong tea."
Kate: 我也是，我一直想喝台灣有名的烏龍茶。聽說它被稱「香檳烏龍茶」。
Cindy: It has indeed. Did you know that Alishan's success at producing this type of tea was kinda by accident?
Cindy: 沒錯。你知道阿里山之所以會產這種茶也是意外促成的嗎？
Kate: No, how so? Kate: 不知道耶，怎麼說？
Cindy: In the 1980s, with the help of government experts, locals were encouraged to start growing tea to boost the economy. It turned out that Alishan's high altitude and cool climate produced near-perfect oolong.
Cindy: 1980 年代的時候，經由政府專家的協助，當地人被鼓勵種茶刺激經濟。後來發現阿里山的高海拔和涼爽環境能產出接近完美的烏龍茶。
Kate: Awesome! I can't wait to taste it.Kate: 太棒了！我等不及了。
Cindy: I've made a reservation at a tea house high up in the mountains—1,000 meters up! It will take us a while to get there, so let's get going.
Cindy: 我已預約好高山上的茶館，一千公尺高的山上！到那會需要一點時間，所以我們出發吧。
(At the tea house)(在茶館)
Clerk: Welcome. Before we start brewing some tea, I would like to give you a bit of an introduction to Taiwanese tea culture.
店員: 歡迎光臨。在我們開始泡茶之前，我想先跟你們介紹一下台灣茶文化。
Kate: Yes, please.Kate: 麻煩了。
Clerk: Tea culture in Taiwan began with aborigines brewing wild tea leaves. Later on, immigrants from Fujian brought with them *wuyi* and oolong teas. In the 1930s, the Japanese encouraged people to start growing black teas for export—many of which are still available and highly-prized today.
店員: 台灣的茶文化始於原住民在野外種茶葉。後來福建省遷入的移民帶來武夷岩茶和烏龍茶。1930 年代，日本人鼓勵鼓勵民眾種植紅茶出口，直至今日許多茶種還是相當有價值。(to be continued)(未完待續)

oolong tea (n.) 烏龍茶

如果你是喝茶的狂熱者，那一定不會不知道烏龍茶！烏龍茶可說是台灣的驕傲，如果有機會向外國人介紹的話，烏龍茶的英文就是 oolong tea，是直接音譯過來的。其他茶種如：green tea (綠茶)、black tea (紅茶)、Earl Grey (伯爵茶)、English breakfast tea (英式早餐茶)、Masala tea (印度香料茶)、

Oolong tea from Alishan is known for its floral flavors and long, sweet aftertaste.阿里山的烏龍茶有名的是它的花香味和持久香甜的餘味。

tea house (n.) 茶館

喜歡喝茶的你除了到手搖店買茶類飲料之外，若想要深入體會泡茶的過程就可以去茶館，茶館的英文很簡單，稱作 tea house。

My dad is a bit of a tea connoisseur. He likes to spend his Sundays sampling different teas at the **tea house** near where we live.
我爸爸很會品茶。他禮拜日喜歡去家裡附近的茶館品嚐各種茶。

brew (v.) 泡 (茶)

brew 這個字在對話中是當動詞，意思很多，泡茶、釀啤酒、煮咖啡的動詞都可以用這個字。另外這個字也常在英式用語中當作「啤酒」的口語稱呼。

I don't really like coffee. I usually **brew** myself a cup of **tea** in the morning.
我不太喝咖啡，我通常每上都泡茶。
聽茶館店員講解一番後，現在他們正式要來試試看泡一壺好茶了…

Clerk: Before we begin, take a deep breath and relax your minds.
店員: 在我們開始錢，先深呼吸放鬆一下。
(Kate and Cindy take a deep breath)(Kate 和 Cindy 深吸一口氣)

Clerk: First, we'll measure out our tea leaves using a **tea spoon**. We then add the leaves to the **teapot** along with some hot water to wash them.
店員: 首先，我們要用茶則量一下茶葉量。接著把茶葉加入茶壺中，連同熱水，然後沖洗一下。
Kate: Okay. Kate: 好的。

Clerk: Then, we pour out the water, before refilling the pot and letting the leaves **steep**. The tea is at its most **aromatic** after the first steeping, which takes around 3 minutes.
店員: 接著，把熱水倒出來，接著再倒入熱水然後讓茶葉沉浸一下。第一泡的茶通常味道最香，通常需要泡三分鐘。 (Three minutes later)(三分鐘後)

Cindy: Wow, it's true. You can really taste the **floral** flavors.
Cindy: 哇，真的耶。真的可以嚐到花香味。

Clerk: The second steeping takes around 30 seconds. The tea should now have a slightly different taste.
店員: 第二泡要等三十秒，現在這泡應該喝起來會不太一樣。

Kate: Mmm! It's got a **sweet aftertaste**. I think I like the second steeping better. Kate: 恩！會回甘。我比較喜歡第二泡。

Clerk: If you enjoyed that, you can buy a tea set and some tea from our shop so you can try it at home.
店員: 如果你喜歡，可以買個泡茶器具組和我們店內的一些茶回家試試看。
Cindy: Thank you!Cindy: 謝謝！

tea spoon (n.) 茶則

泡茶的步驟有很多，其中很特別的是我們會將茶葉先放到茶則量茶葉量，而不是直接把茶葉放進茶壺喔！「茶則」的英文就是 tea spoon，注意這邊要分開成兩個字，合併成一個字 teaspoon 則變成喝茶或咖啡時用來攪拌的小茶匙。

Before making tea, you should measure out the tea leaves using a tea spoon.在泡茶之前，你應該用茶則測量茶葉量。

teapot (n.) 壺

泡茶最不可或缺的器具就是茶壺啦！「茶壺」的英文是 teapot，其中 pot 是名詞，表示「壺；罐」的意思。

The type of material used to make a teapot can influence the flavor of the tea.
茶壺的材質不同可能會影響茶的風味。

steep (v.) 浸泡

茶葉的沖泡分成很多次，我們中文稱作茶葉的第一、二、三泡，那在英文中第一「泡」應該怎麼說呢？我們可以用 steep 這個字，steep 在這邊是當動詞，表示「浸泡」的意思。

How long you steep coffee or tea for has a big influence on its flavor.
咖啡或茶葉浸泡多久會影響它的味道。

aromatic/floral/sweet (adj.) 香的/有花香味的/甜的

喝完茶之後，我們可以用哪些英文形容詞形容茶的味道呢？今天小 V 就來教你三個形容詞分別是 aromatic/favorable/sweet，意思分別是香的/濃的/甜的，若要表達會回甘，可以用 have a sweet aftertaste，aftertatse 為名詞，意思是「餘味」。

This tea has a sweet aftertaste, with hints of strawberries. The other is very aromatic with floral flavors.
這杯茶喝起來會回甘，還帶點草莓味。而另一杯喝起來則是花香味十足。
看完這篇是不是不只對茶葉文化更加了解，還吸收了相關英文用法知識呢？
下次如果遇到外國人，就有機會向他們介紹台灣茶文化囉！

第 一 章

茶树栽培、採青、初制

Chapter One
Tea Cultivation， Tea Harvesting，
and Primary Processing

1.0.有機茶 organic tea
1.1.有機農法 organic agriculture
1.2.慣行農法 conventional agriculture
1.3.化學肥料 chemical fertilizer
1.4.除草劑 herbicide
1.5.農藥 pesticide

茶樹栽培最好採取"有機農法 organic agriculture"，少用"慣行農法 conventional agriculture"常用的"化學肥料 chemical fertilizer"、"除草劑 herbicide"等"農藥 pesticide"。

1.6.自然生態 natural ecology
1.7.地理環境 geographic environment

合乎"自然生態 natural ecology"的"地理環境 geographic environment"才易生產高品質的茶青。

1.8.施肥情形 fertilizer type
1.9.有機肥料 organic fertilizer

"施肥情形 fertilizer type"也會影響成茶的品質，使用"有機肥料 organic fertilizer"優於化學肥料。

1.10.茶樹 tea plant （tea tree， tea shrub）
1.11.茶園 tea plantation （tea garden）

茶是採摘"茶樹 tea plant"的芽葉為原料製造而成，集中種植茶樹的地方稱"茶園 tea plantation"。

1.12.喬木型 tree type
1.13.灌木型 bush type

有些茶樹有明顯主幹，而且可以長得很高，稱為"喬木型 tree type"；有些則無明顯主幹，長成樹叢的樣子，稱為"灌木型 bush type"。

1.14.小葉種 small-leaf variety
1.15.大葉種 large-leaf variety
1.16.中葉種 medium-leaf variety

葉子長得小小的茶樹品種稱為"小葉種 small-leaf variety"，長得特別大的稱為"大葉種 large-leaf variety"，長得不大不小的稱為"中葉種 medium-leaf variety"。

1.17.茶樹品種 tea plant variety

"茶樹品種 tea plant variety"是否適宜作為某種茶類的原料，影響成茶的品質甚大。
1.18.樹齡 tree age

"樹齡 tree age"的大小也會影響成茶的品質，修剪型茶園的樹齡不宜太大。

1.19.播種法 seeding propagation
1.20.扡插法 cutting propagation
1.21.有性繁殖 natural propagation （gamogenesis）
1.22.無性繁殖 clonal propagation （agamogenesis）

茶樹的繁殖已從過去的"播種法 seeding propagation"改為"扡插法 cutting propagation"，前者屬"有性繁殖 natural propagation"，後者屬"無性繁殖 clonal propagation"。

1.23.遮蔭 shading

高級綠抹茶的原料，在採摘前會有"遮蔭 shading"的做法。

1.24.修剪型茶園 shearing tea plantation
1.25.非修剪型茶園 non-shearing tea plantation

我們看到每季採摘後都會從事修剪的茶園，茶樹都只長到人們腰部的高度，那是屬"修剪型茶園 shearing tea plantation"。任其自然成長的茶園則稱為"非修剪型茶園

non-shearing tea plantation"。

1.26.青心烏龍 Green Tip Oolong Variety
1.27.硬枝紅心 Firm Stem Red Tip Variety
1.28.鐵觀音 Iron Goddess Variety （Tieguanyin Variety）
1.29.水仙 Narcissus Variety
1.30.金萱（台茶十二號） Jinxuan "Golden Daylily" Variety，（Taiwan Tea var. 12）
1.31.翠玉（台茶十三號） Cuiyu "Green Jade" Variety， （Taiwan Tea var. 13）
1.32.紅玉（臺茶十八號） Hongyu "Black Jade" Variety， （Taiwan Tea var. 18）
1.33.阿萨姆 Assam
1.34.鐵觀音茶 Iron Goddess Tea （Tieguanyin Tea）
1.35.水仙茶 Narcissus Tea

可以製茶的茶樹有許多品種，常聽到的傳統性品種如："青心烏龍 Green Tip Oolong Variety"、"硬枝紅心 Firm Stem Red Tip Variety"、"鐵觀音 Iron Goddess Variety"、"水仙 Narcissus Variety"等；常聽到的新培育品種如"金萱 Jinxuan Variety"、"翠玉 Cuiyu Variety"、"紅玉 Hongyu Variety" 等。若特別強調品種的風味，會以品種名作為成品茶的名稱，如"鐵觀音茶 Iron Goddess Tea"、"水仙茶 Narcissus Tea"等。

1.36.細緻 delicate
1.37.粗獷 robust

以嫩"芽"為主製成的茶，茶性比較"細緻 delicate"；以嫩"葉"為主製成的茶，茶性比較"粗獷 robust"。

1.38.芽 tip
1.39.葉 leaf
1.40.茶青 fresh leaves
1.41.採青 tea harvesting

從茶樹採下"芽 tip" "葉 leaf"作為製茶的原料，這些原料稱為"茶青 fresh leaves"，這個採摘過程稱為"採青 tea harvesting"。

1.42.採摘成熟度 plucking maturity
1.43.芽茶類 tip-tea type
1.44.葉茶類 leaf-tea type

依"製茶原料 tea raw material"即"茶青 fresh leaves" 的"採摘成熟度 plucking maturity"，可將茶分成"芽茶類 tip-tea type" 與 "葉茶類 leaf-tea type"。

1.45.全芽心 all-tip
1.46.一心一葉 one-tip one-leaf
1.47.一心二葉 one-tip two-leaf
1.48.一心三葉 one-tip three-leaf
1.49.一心四葉 one-tip four-leaf

芽茶類的茶青還分成"全芽心 all-tip"、"一心一葉 one-tip one-leaf"、"一心二葉 one-tip two-leaf"、"一心三葉 one-tip three-leaf"、"一心四葉 one-tip four-leaf"等等。

1.50.頂芽 terminal bud
1.51.駐芽 inert bud
1.52.對口葉 terminal facing-leaf
1.53.對口二葉 terminal facing two-leaf
1.54.對口三葉 terminal facing three-leaf

葉茶類是等"頂芽 terminal bud"不再抽長，而成"駐芽 inert bud"時，頂端成"對口葉 terminal facing-leaf" 的時候才採。依嫩度分成"對口二葉 terminal facing two-leaf"、"對口三葉 terminal facing three-leaf"等等。
1.55.昆蟲 insect
1.56.茶小綠葉蟬 tea leafhopper
1.57.熟果加蜂蜜之風味 ripe fruit and honey flavor

茶青若經一種叫"茶小綠葉蟬 tea leafhopper" 的"昆蟲 insect"叮過，製成的白毫烏龍容易有"熟果加蜂蜜之風味 ripe fruit and honey flavor"。

1.58.茶青採摘品質 harvest quality
1.59.採青氣候 harvest climate
1.60.採青時辰 harvest time
1.61.昆蟲叮咬之判斷 insect bitten determination

茶青採摘的適宜"季節 season"、適當"氣候 climate"、適當"時辰 time"，以及"昆蟲叮咬之判斷 insect bitten judgement"等都屬"茶青採摘品質 harvest quality"的範圍，皆影響成茶的品質。

1.62.製茶 tea making
1.63.原料 raw material
1.64.氣候 climate
1.65.技術 technique
1.66.天地人 heaven-earth-mankind
1.67.製造技術 production technique

"製茶 tea making"包括"原料 raw material、氣候 climate、技術 technique"等所謂"天地人 heaven-earth-mankind"三大因素。其中的"製造技術 production technique"是影響茶葉品質的最大因素。

1.68.絨毛 fine hair
1.69.白毫 white fuzz
1.70.毫顯 exposed fuzz
1.71.毫隱 unexposed fuzz

芽心常帶有"絨毛 fine hair"，"成茶 tea product"就顯現"白毫 white fuzz"。但依制茶的方式，又有"毫顯 exposed fuzz"與"毫隱 unexposed fuzz"之分。

1.72.萎凋 withering
1.73.水孔 water pore （hydathode）
1.74.氣孔 air pore （stoma/stomata）
1.75.走水 moisture evaporation
1.76.曬乾 sun drying（sun-parched）
1.77.死葉 dead-leaf

"萎凋 withering"是讓茶青的水分依自體的生理系統，經由"水孔 water pore"與"氣孔 air pore"向外蒸發，有人稱它為"走水 moisture evaporation"。此與快速"曬乾 sun-parched"不同，快速曬乾會讓茶青來不及發酵而成"死葉 dead-leaf"。

1.78.靜置 setting
1.79.攪拌浪青 tossing
1.80.做青 lay leaf （includes setting and tossing）

"靜置 setting"是讓茶青放著不動，使其消失一部分水分，即走水；"攪拌浪青 tossing"是翻動茶青，使水分消失平均，且因茶青的相互摩擦促進發酵。這兩項動作交互進行，合稱"做青 lay leaf"。

1.81.發酵 fermentation
1.82.氧化酶 oxidase
1.83.氧化 oxidation

做青讓茶青引起"發酵 fermentation"。茶的發酵是種由"氧化酶 oxidase"帶動的"氧化 oxidation"過程。

1.84.殺青 fixation

"殺青 fixation"是利用高溫停止茶青的發酵。

1.85.揉撚 rolling
1.86.揉破葉細胞 crumpling leaf cells
1.87.成形 shaping
1.88.塑造茶葉不同風味 create different characters of tea

揉撚有三大功用：一是"揉破葉細胞 crumpling leaf cells"，以利沖泡。二是"成形 shaping"，將茶葉揉成捲曲狀，以利保存。三是透過揉撚的輕重"塑造茶葉不同風味 create different characters of tea"。

1.89.解塊 unravel

揉撚時茶葉容易絞結在一起，應及時將之鬆散，稱為"解塊 unravel"。

1.90.炒青 stir fixation
1.91.鍋炒 pan fixation
1.92.滾筒式殺青機 roller fixation machine

"炒青 stir fixation"是殺青的一種方式，傳統是用"鍋炒 pan fixation"，現代化是用"滾筒式殺青機 roller fixation machine"。

1.93.蒸青 steam fixation
1.94.燙青 blanch fixation
1.95.烘青 hot air fixation
1.96.曬青 sun fixation

"蒸青 steam fixation"是用蒸氣殺青，"燙青 blanch fixation"是用沸水殺青，"烘青 hot air fixation"是用熱風殺青，"曬青 sun fixation"是用陽光殺青。

1.97.日光萎凋 sun withering
1.98.室內萎凋 indoor withering
1.99.熱風萎凋 hot air withering

“日光萎凋 sun withering”是利用室外的光與熱進行萎凋，“室內萎凋 indoor withering”是在室內進行萎凋。陰雨天可以使用“熱風萎凋 hot air withering”代替日光萎凋，並補足室內萎凋之不足。

1.100.晾青 fresh leaf airing

將茶青表面的露水或雨珠陰乾的過程稱為“晾青 fresh leaf airing”。

1.101.輕揉 light rolling
1.102.重揉 heavy rolling

“輕揉 light rolling”與“重揉 heavy rolling”是指揉撚時所施壓力的大小與時間的長短。
1.103.乾燥 drying
1.104.炒乾 stir drying
1.105.烘乾 hot air drying
1.106.曬乾 sun drying

有些茶的“乾燥 drying”是在鍋子裏“炒乾 stir drying”，有的是用熱風“烘乾 hot air drying”，有的是用太陽“曬乾 sun drying”。

1.107.悶黃 sweltering
1.108.黃茶 yellow tea
1.109.白毫銀針 White Tip Silver Needle
1.110.白牡丹 White Peony
1.111.壽眉 Long Brow

如果在“乾燥”前後增加“悶黃 sweltering”的制程，就會形成“黃茶 yellow tea”。

1.112.不萎凋不發酵 no withering-no fermentation
1.113.輕萎凋輕發酵 light withering-light fermentation
1.114.中萎凋中發酵 medium withering-medium fermentation
1.115.重萎凋重發酵 heavy withering-heavy fermentation

1.116.重萎凋輕發酵 heavy withering-light fermentation
1.117.重萎凋全發酵 heavy withering-complete fermentation

依萎凋與發酵的輕重，可將茶葉分成"不萎凋不發酵 no withering-no fermentation"、"輕萎凋輕發酵 light withering-light fermentation"、"中萎凋中發酵 medium withering-medium fermentation"、"重萎凋重發酵 heavy withering-heavy fermentation"、"重萎凋輕發酵 heavy withering-light fermentation"、"重萎凋全發酵 heavy withering-complete fermentation"等不同的製法。
1.118.失水 excessive evaporation
1.119.積水 insufficient evaporation

萎凋時水分消失得太快，來不及適當的發酵就得殺青，稱為"失水 excessive evaporation"。相反的，水分消失得太慢，葉子四周都已發酵變紅，裏面卻還未達到適當的消水程度，稱為"積水 insufficient evaporation"。

1.120.綠中帶黃 yellowish green

炒青綠茶是"綠中帶黃 yellowish green"的湯色。

1.121.人工化風味 processed flavor

發酵愈重，"人工化風味 processed flavor"愈重。

1.122.條狀 twist shape
1.123.半球狀 loose ball shape
1.124.全球狀 tight ball shape

輕揉撚後的茶成"條狀 twist shape"，中揉撚後的茶成"半球狀 loose ball shape"，重揉撚後的茶成"全球狀 tight ball shape"。

1.125.布揉 cloth rolling

用布將一些茶包成球狀進行揉撚的方式稱為"布揉 cloth rolling"。

1.126.輕揉撚 light rolling
1.127.中揉撚 medium rolling
1.128.重揉撚 heavy rolling

揉捻分為"輕揉撚 light rolling"、"中揉撚 medium rolling"、"重揉撚 heavy rolling"。
1.129.線型壓揉 straight-flat rolling
1.130.針狀滾揉 needle rolling
1.131.螺旋揉 circular rolling
1.132.圓滾揉 round rolling
1.133.球狀揉 ball rolling

因揉撚的使力方向不同，可分為"線型壓揉 straight-flat rolling"、"針狀滾揉 needle rolling"、"螺旋揉 circular rolling"、"圓滾揉 round rolling"、"球狀揉 ball rolling"等。

1.134.邊揉邊焙 multiple rolling-roasting

有一種重揉撚的方法是"邊揉邊焙 multiple rolling-roasting"。

1.135.清揚 light taste
1.136.低沉 heavy taste

輕揉撚的茶，茶性比較"清揚 light taste"；重揉撚的茶， 茶性比較"低沉 heavy taste"。

1.137.熟香 ripe scent

將成品茶施以溫度、時間不等的烘焙，飲用時會有股"熟香 ripe scent"。

1.138.高香 high fragrance
1.139.低頻的糖香 deep notes of candy scent
1.140.高頻的熟果香 sharp notes of ripe fruit scent

日光萎凋可以造就出部分發酵茶"高香 high fragrance"的特質。不經日光萎凋的"重萎凋全發酵"可以造就出紅茶"低頻的糖香 deep notes of candy scent"。相反的，經日光萎凋的"重萎凋重發酵"可以造就出如"白毫烏龍"高頻的熟果香 sharp notes of ripe fruit scent"。

1.141.菜香型 vegetal scent type

不發酵茶是屬"菜香型 vegetal scent type"的茶葉。

1.142.花香型 floral scent type

輕發酵茶是屬"花香型 floral scent type"的茶葉。

1.143.堅果香型 nutty scent type

中發酵茶通常會焙點火而呈"堅果香型 nutty scent type"。

1.144.熟果香型 ripe fruit scent type

重發酵茶是屬"熟果香型 ripe fruit scent type"的茶葉。

1.145.糖香型 candy scent type

全發酵茶是屬"糖香型 candy scent type"的茶葉。

1.146.接近自然植物的風味 close to plant flavor
1.147.遠離自然植物的風味 far away from plant flavor

發酵愈少的茶愈"接近自然植物的風味 close to plant flavor"；發酵愈多，愈"遠離自然植物的風味 far away from plant flavor"。

1.148.低溫乾燥法 ambient drying
1.149.碾茶 flake tea

有些茶講究顏色的翠綠，乾燥時會選用"低溫乾燥法 ambient drying"，如成茶後將繼續研磨成末茶的"碾茶 flake tea"即使用此法。

1.150.平地茶 lowland tea
1.151.高山茶 Alpine Tea （High Mountain Oolong）

"地理環境 geographic environment"直接影響茶青的品質，海拔高一點是植茶的好地方，這樣製成的茶稱為"高山茶 Alpine Tea"。

1.152.绿茶 Green Tea
1.153.乌龙茶 Oolong Tea
1.154.四大茶類 The Four Tea Types
1.155.红茶 Black Tea
1.156.普洱茶 Puerh Tea

市場上將茶簡分為"四大茶類 The Four Tea Types"，即將"全發酵茶 completely fermented tea"統稱為"紅茶 Black Tea"，將"後發酵茶 post-fermented tea"統稱為"普洱茶 Puerh Tea"，將"部分發酵茶 partially fermented tea"統稱為"烏龍茶 Oolong Tea"，將"不發酵茶 non-fermented tea"統稱為「綠茶」 Green Tea。

1.157.扁平狀 press-flat shape
1.158.針狀 needle shape

揉撚時直線來回壓揉， 若使茶青滑動，即造就成"扁平狀 press-flat shape"的茶，若使茶青滾動，即造就成"針狀 needle shape"的茶。

1.159.片狀 flat shape
1.160.芽狀 tip shape

揉撚時若只是輕輕撥動一下，對於葉片型的茶而言即形成"片狀 flat shape"的茶，對於芽心形的茶而言即形成"芽狀 tip shape"的茶。

1.161.卷 curl
1.162.揉 roll
1.163.珠狀 pearl shape

揉撚時若將茶葉"捲 curl"成一團，而不是"揉 roll"成一團，那造就成的茶就叫"珠狀 pearl shape"。

1.164.體積大小 volume size
1.165.堅實 tight
1.166.密實 compact
1.167.細條 thin strip
1.168.鬆卷 loose curled
1.169.條狀 twist shape
1.170.蓬鬆 puffy
1.171.粗鬆 course and loose

同樣重量的茶葉，其"體積大小 volume size"可分成"堅實 tight"、"密實 compact"、"細條 thin strip"、"鬆卷 loose curled"、"條狀 twist"、"蓬鬆 puffy"、"粗鬆 course and loose"等七個等級。

1.172.緊結度 tightness degree
1.173.粒狀 granular tightness
1.174.球狀 ball tightness
1.175.緊塊狀 block piece tightness
1.176.細角狀 fanning tightness
1.177.碎片狀 broken leaf tightness
1.178.圓條狀 twist needle tightness
1.179.鬆塊狀 loose block tightness
1.180.捲曲狀 curl tightness
1.181.劍片狀 sword tightness
1.182.自然條狀 natural twist tightness
1.183.自然彎曲 natural curve tightness
1.184.自然片狀 natural flat tightness

茶葉的外形，從"緊結程度 tightness degree"的高低可分成"粒狀 granular tightness"、"球狀 ball tightness"、"緊塊狀 block piece tightness"、"細角狀 flake tightness"、"碎片狀 chip piece tightness"、"圓條狀 twist needle tightness"、"鬆塊狀 loose block tightness"、"捲曲狀 curl tightness"、"劍片狀 sword tightness"、"自然條狀 natural twist tightness"、"自然彎曲 natural curve tightness"、"自然片狀 natural flat tightness"。

1.185.條索緊結程度 leaf twist tightness
1.186.茶青老嫩 fresh leaf maturity
"條索緊結程度 leaf twist tightness"與"茶青老嫩 fresh leaf maturity"最為有關。

1.187.成茶外形大小 finished leaf size
1.188.採摘成熟度 plucking maturity
1.189.破碎程度 crumbling degree

茶葉"成茶外形大小 finished leaf size"受先天品種、季節、營養、樹齡與"採摘成熟度 plucking maturity"之影響。也因製成後"破碎程度 crumbling degree"而有別。

1.190.緊壓茶 compressed tea
1.191 散形茶 loose tea

緊壓成塊狀的茶稱為"緊壓茶 compressed tea"，未經緊壓的茶稱為"散形茶 loose tea"。

1.192.依採制季節而做的分類 classify by harvest season
1.193.春茶 spring tea
1.194.夏茶 summer tea
1.195.秋茶 autumn tea
1.196.冬茶 winter tea

"依採製季節而做的分類 classify by harvest season"，可將茶葉分成"春茶 spring tea"、"夏茶 summer tea"、"秋茶 autumn tea"與"冬茶 winter tea"。

1.197.節氣 period
1.198.清明節 Ching Ming Festival（ Apr. 4-6）
1.199.明前茶 Pre-Ching Ming Tea
1.200.穀雨 Grain Rain （Apr.19-21）
1.201.穀雨茶 Grain Rain Tea

若依"節氣 period"而分，春茶尚可分成三個階段，第一階段是"清明節 Ching Ming Day"以前採製的芽茶類，俗稱"明前茶 Pre-Ching Ming Tea"。第二階段是清明節以後採製的較為早採的葉茶類。第三階段是"穀雨 Grain Rain"以後採製成熟度較高的葉茶類，俗稱"穀雨茶 Grain Rain Tea"。

1.202.發酵程度 degree of fermentation
1.203.茶乾色澤 dry tea color
1.204.綠茶 green tea
1.205.黃茶 yellow tea
1.206.黑茶 dark tea
1.207.白茶 white tea
1.208.青茶 celadon tea
1.209.紅茶 black tea

將茶分成綠茶、黃茶、黑茶、白茶、青茶、紅茶等六類是依"發酵程度 degree of fermentation"與"茶乾色澤 dry tea color"而做的分類。

1.210.不发酵茶 non-fermented tea
1.211.部分发酵茶 partially fermented tea
1.212.全发酵茶 completely fermented tea
1.213.後发酵茶 post fermented tea

第 二 章

茶叶精製、加工、包装

Chapter Two
Tea Refining， Added Processing，
and Packaging

2.0 初製 primary processing
2.1.精製 refining
2.2.穩定品質 stabilize quality
2.3.篩分 screening
2.4.剪切 cutting
2.5.拔梗 de-stemming
2.6.整形 shaping
2.7.風選 winnowing
2.8.拼配 blending
2.9.覆火 re-drying

茶葉的"精製 refining"除了美化外形，還可"穩定品質 stabilize quality"。包括"篩分 screening"、"剪切 cutting"、"拔梗 de-stemming"、"整形 shaping"、"風選 winnowing"、"拼配 blending"、"覆火 re-drying"。

2.10.正茶 primary tea product
2.11.副茶 tea byproduct
2.12.茶枝 tea stem
2.13.茶角 tea fannings
2.14.茶末 tea dust

茶廠還有"正茶 primary tea product"、"副茶 tea byproduct"的分類法。副茶還分成"茶枝 tea stem"、"茶角 tea fannings"與"茶末 tea dust"。

2.15.枝葉連理 stem and leaf joint
2.16.枝葉分離 stem and leaf disjoint

有些成品茶講求枝、葉不分離，泡開後一朵朵如原來長在樹上一般，稱為“枝葉連理 stem and leaf joint”；有些成品茶則要枝、葉分離，以利乾燥，稱為“枝葉分離 stem and leaf disjoint”。芽茶類的茶，“枝葉連理 stem and leaf joint”是常態。

2.17.葉基 leaf base
2.18.梗部 stem

葉茶類的茶之所以要將枝葉分離，是避免“葉基 leaf base”與“梗部 stem”連接的地方乾燥不易。

2.19.枝葉分離點 stem and leaf separation point

對枝葉分離的茶，我們還要進一步觀察“枝葉分離點 stem and leaf separation point”，判斷是否破壞了葉子的完整度。

2.20.加工 added processing
2.21.焙火 roasting
2.22.熏花 scenting
2.23.調味 spicing
2.24.陳放 aging

“茶的加工 added processing”包括“焙火 roasting、熏花 scenting、調味 spicing、陳放 aging ”。

2.25.焙火 roasting
2.26.溫暖 warm nature
2.27.熟香 ripe scent
2.28.寒性 cool nature
2.29.熟火烏龍 Roast Oolong

“焙火 roasting”是以烘焙的方式將茶變得“溫暖 warm nature”且具“熟香 ripe scent”。茶屬“寒性 cool nature”的食物，製作時焙些火可以使它變得“溫暖 warm nature”一些，如“熟火烏龍 Roast Oolong”。

2.30.炭焙 charcoal roasting
2.31.機焙 machine roasting

焙火因使用的方式分成“炭焙 charcoal roasting”與“機焙 machine roasting”。

2.32.存放 storing
2.33.陳香 aged scent
2.34.老茶 old tea
2.35.陳茶 stored tea

"存放 storing"良好的茶，茶湯呈現一種"陳香 aged scent"的風味。存放五年八年後就是"老茶 old tea"。至於"陳茶 stored tea"，只表明是舊茶，品質是提升還是下降就不得而知了。

2.36.茶乾的光澤度 dry tea luster degree

陳放會影響"茶乾的光澤度 dry tea luster degree"，陳放愈久光澤度愈差。

2.37.渥堆 piling
2.38.發熱 generate heating
2.39.微生物的生長 microbe growth
2.40.降解 degradation

茶的"渥堆 piling"會"發熱 generate heating"，且帶動"微生物的生長 microbe growth"，造成許多茶成分的"降解 degradation"。

2.41.成品茶 finished tea

完成全部製造過程，品質達到一定穩定度的茶稱為"成品茶 finished tea"。

2.42.熏花 scenting
2.43.七分茶三分花 seven parts tea and three parts fragrance

"熏花 scenting"是將花香加到茶裏，增進茶的風味。但還是要以茶為主，所謂"七分茶三分花 seven parts tea and three parts flower"。

2.44.調味 spicing
2.45.摻和 blending
2.46.肉桂 cinnamon
2.47.菊花 chrysanthemum
2.48.桂花 osmanthus

“調味 spicing”是將其他食物與茶“摻和 blending”在一起以增進其風味。“肉桂 cinnamon”與“菊花 chrysanthemum”都是“摻和 blending”的材料，“桂花 osmanthus”則兼具熏花與調味的功能。

2.49.喉韻 aftertaste
2.50.回甘 sweet aftertaste

茶湯喝下後，在口腔與喉頭上遺留的香與味稱為“喉韻 aftertaste”，也稱為“回甘 sweet aftertaste”。

2.51.緊壓茶 compressed tea
2.52.圓餅狀 round compress shape
2.53.方磚形 square compress shape
2.54.碗狀 bowl compress shape
2.55.球狀 ball compress shape
2.56.柱狀 roll compress shape

“緊壓茶 compressed tea”的形狀有“圓餅狀 round compress shape”、“方磚形 square compress shape”、“碗狀 bowl compress shape”、“球狀 ball compress shape”、“柱狀 roll compress shape”等。

2.57.餅狀 disk shape
2.58.碗狀 bowl shape
2.59.磚形 brick shape
2.60.球形 ball shape

緊壓茶包括“餅狀 disk shape”、“碗狀 bowl shape”、“磚形 brick shape”、“球形 ball shape”等等。

2.61.清炒 stir fry
2.62.紅燒 stew

沒焙火的茶喝來有如“清炒 stir fry”的菜，焙火的茶喝來有如“紅燒 stew”的菜。

2.63.厚重醇和 rich mellow

渥堆讓茶葉變得“厚重醇和 rich mellow”。

2.64.小袋茶 tea bag
2.65.碎形小袋茶 shredded-tea bag
2.66.立體袋茶 triangular tea bag
2.67.原片小袋茶 whole-leaf tea bag

包裝成"一人泡一次"的"過濾性"茶包，稱為"小袋茶 tea bag"。若包裝的是碎形茶，稱為"碎形小袋茶 shredded-tea bag"。將小袋茶的外形設計成立體狀，有利茶葉舒展，稱"立體袋茶 triangular tea bag"。小袋茶內裝的是未經剪切的原形茶，稱為"原片袋茶 whole-leaf tea bag"。

2.68.茶 tea leaf
2.69.茶湯 tea liquid
2.70.飲料茶 tea beverage
2.71.速溶茶（茶精）instant tea
2.72.茶点心 tea snacks
2.73.茶菜 tea cuisine

將"茶 tea leaf"浸泡成"茶湯 tea liquid"。用以直接飲用的茶稱為"飲料茶 tea beverage"。

2.74.儲存 storage
2.75.無雜味 no odors
2.76.不透光 opaque
2.77.儲存方法 stored method

茶葉應"儲存 storage"在"無雜味 no orders"、"不透光 opaque"、且乾燥度良好的地方或容器內。茶葉在消費者手中的"儲存方法 stored method"決定了品質的穩定性與是否往優質的方向邁進。

2.78.包裝 packaging
2.79.真空包裝 vacuum packaging
2.80.充氮包裝 nitrogen packaging

為減少成品茶的品質變化，"包裝 Packaging"時可以採取"真空包裝 vacuum packaging"或"充氮包裝 nitrogen packaging"的方式。

2.81.冷凍保存 freezer storage

維持成品茶的原樣，最有效的方法是"冷凍保存 freezer storage"。

2.82.商品名稱 product name
2.83.茶名解說 tea name description
2.84.茶性解說 tea character description

包裝上除"商品名稱 product name"外，應標示"茶名解說 tea name description"與"茶性解說 tea character description"。

2.85.老茶 old tea（aged tea）
2.86.醇和 mild
2.87.陳香 aged scent
2.88.短期陳放 short-term aging
2.89.中期陳放 medium-term aging
2.90.長期陳放 long-term aging

有人喜歡"老茶 aged tea"，茶性變得"醇和 mild"，而且帶有一股"陳香 aged scent"。存放一年者屬"短期陳放 short-term aging"，三、五年者屬"中期陳放 medium-term aging"，十年以上者稱"長期陳放 long-term aging"。

2.91.鬥茶 tea competition
2.92.茶商品比賽 tea product competition
2.93.制茶比賽 tea producing competition

"鬥茶 tea competition"在中國宋代是一種泡茶比賽，現代的"茶比賽 tea competition"還包括"茶商品比賽 tea product competition"與"制茶比賽 tea producing competition"。

第 三 章

茶之分类与识别

Chapter Three
Tea Classification and Recognition

3.1.市場之茶分類 Marketing Tea Classification

"市場之茶分類 Marketing Tea Classification"乃依"發酵 fermentation"、"揉撚 rolling"、"焙火 roasting"、"原料成熟度 tea leaf maturity"等之不同而分。

分 類 名 稱
Classification Name\&商 品 名 稱 舉 例
Product Name Examples\&
綠茶
（含黃茶）
Green Tea
（including Yellow Tea）\&3.2.銀針綠茶
Silver Needle
Green Tea\&3.3.綠茶銀針 Green Needle、
3.4.君山銀針 Jun Mountain Silver Needle\&
3.5.原形綠茶
Lightly Rubbed
Green Tea\&3.6.六安瓜片 Liuan Leaf、3.7.安吉白茶 Anji White Leaf、3.8.太平猴魁 Taiping Monkey、3.9.霍山黃芽 Huoshan Yellow Bud\&
3.10.鬆捲綠茶
Curled Green Tea\&3.11.碧螺春 Green Spiral、
3.12.徑山茶 Jing Mountain Tea、
3.13.蟠毫 Coil Curly Hair、

綠茶
（含黃茶）
Green Tea
including Yellow Tea）\&3.14.劍片綠茶
Sword Shaped
Green Tea\&3.15.龍井 Dragon Well、
3.16.煎茶 Green Blade （Sencha）、竹茗香 Zhuming Tea\&
3.17.條形綠茶
Twisted Green Tea\&3.18.雨花茶 Rain Flower Tea、3.19.玉露 Jade Dew、3.20.香片 Jasmine Tea、3.21.眉茶 Brow Tea\&

3.22.圓珠綠茶
Pearled Green Tea\&3.23.珠茶 Gunpowder、
3.24.蝦目 Shrimp Eye、
3.25.繡球 Silk Ball\&
3.26.蒸青綠茶
Steamed Green Tea\&玉露 Jade Dew、
煎茶 Green Blade Sencha\&
普洱茶
Puerh Tea\&3.27.存放普洱 Stored Puerh\&3.28.青沱 Celadon Bowl Puerh、3.29.
青餅 Celadon Cake Puerh\&
3.30.渥堆普洱 Pile Puerh Tea
（黑茶類） Dark Tea \&3.31.宮廷普洱 Palace Puerh、3.32.七子餅 Seven Stack
Puerh、3.33.康磚 Kang Brick Tea、3.34.六堡茶 Liubao Tea\&
烏龍茶
（含白茶與青茶）
Oolong Tea
（including White Tea
and Celadon
Tea）\&3.35.白茶烏龍
White Oolong\&3.36.白毫銀針 White Tip Needle、3.37.白牡丹 White Peony、
3.38.壽眉 Long Brow Tea\&
3.39.條型烏龍
Twisted Oolong\&3.40.清茶（包種茶）Light Oolong （Pouchong）、3.41.大紅袍
Red Robe Tea、3.42 鳳凰單叢 Fenghuang Unique Bush\&
3.43.球型烏龍
Pelleted Oolong\&3.44.凍頂 Dong Ding Oolong、3.45.鐵觀音 Iron Goddess、
3.46.佛手 Finger Citron

\&3.47.熟火烏龍
Roasted Oolong
\&3.48.熟火鐵觀音 Roast Iron Goddess、3.49.熟火岩茶 Roast Rock Tea\&
3.50.白毫烏龍
White Tipped
Oolong\&白毫烏龍 White Tip Oolong （3.51.東方美人 Oriental Beauty）\&
紅茶
Black Tea\&3.52.條形紅茶
Unshredded Black

Tea\&3.53.祁紅 Keemun Black、
3.54.滇紅 Dian Black、
3.55.正山小種 Lapsang Souchong \&
3.56.碎形紅茶
Shredded Black
Tea\&3.57.紅小袋茶 Black Tea Flake

3.58.西湖龍井 Xihu Dragon Well
3.59.黃山毛峰 Yellow Mountain Fuzz Tip

有些茶以原產地為名，如"西湖龍井 Xihu Dragon Well"、"黃山毛峰 Yellow Mountain Fuzz Tip"都是。

0.00.渥堆普洱 Pile Puerh
0.00.黑茶 Dark Tea
3.60.熟普 Dark Puerh
3.61.熟餅 Dark Cake
0.00.存放普洱 Stored Puerh
3.62.生普 Green Puerh
3.63.青普 Celadon Puerh
3.64.生餅 Green Cake

"渥堆普洱 Pile Puerh "屬"黑茶 Dark Tea"類，市面上有人稱"熟普 Dark Puerh "或"熟餅 Dark Cake"；"存放普洱 Stored Puerh"不屬黑茶，市面上有人稱"生普 Green Puerh"或"青普 Celadon Puerh "或"生餅 Green Cake"。

0.00.大紅袍 Red Robe
3.65.白鷄冠 White Comb
3.66.水金龜 Gold Turtle
3.67.鐵羅漢 Iron Monk
3.68.武夷岩茶 Wuyi Rock

"大紅袍 Red Robe Tea"， "白鷄冠 White Comb"， "水金龜 Gold Turtle"， "鐵羅漢 Iron Monk"，都是"武夷岩茶 Wuyi Rock"的一種。武夷 Wuyi 是中國福建省的一處山區地名。

0.00.條型紅茶 Unshredded Black Tea
0.00.碎形紅茶 Shredded Black Tea
3.69.工夫紅茶 Gongfu Black Tea

成品茶成條狀的紅茶稱為"條型紅茶 Unshredded Black Tea"，切成碎角狀的稱為"碎形紅茶 Shredded Black Tea"。條型紅茶中製作精良者可以特別稱為"工夫紅茶 Gongfu Black Tea"。

3.70.炒青茶 stir dried tea
3.71.曬青茶 sun dried tea
3.72.烘青茶 roast dried tea
0.00.蒸青綠茶 steam fixed green tea
3.73.燙青綠茶 blanch fixed green tea
3.74.炒青綠茶 stir fixed green tea
3.75.曬青綠茶 sun fixed green tea
3.76.碾茶 flake tea
綠茶因殺青方式不同可有"蒸青綠茶 steam fixed green tea"、"燙青綠茶 blanch fixed green tea"、"炒青綠茶 stir fixed green tea"、"曬青綠茶 sun fixed green tea"等種類。研磨成"抹茶 Fine Powder Tea"的"碾茶 flake tea"屬"蒸青綠茶 steam fixed green tea"。

3.77.茶水交融 well mixed
3.78.泡沫 froth

茶道上使用的"抹茶 Fine Powder Tea"是在碗內和水攪擊至"茶水交融 well mixed"，液面起"泡沫 froth"後飲用。

0.00.白毫烏龍 White Tip Oolong
0.00.東方美人 Oriental Beauty
3.79.着延茶 Bitten Tea
3.80.膨風茶 Boast Tea
3.81.三色茶 Motley Tea
3.82.五色茶 Motley Tea

"白毫烏龍 White Tip Oolong"又稱為"東方美人 Oriental Beauty"、"着延茶 Bitten Tea"、"膨風茶 Boast Tea"、"三色茶"或"五色茶 Motley Tea"。

0.00.綠茶 green tea

3.83.秧苗 seedling

綠茶像一片"秧苗 seedling"，生命力很旺盛的樣子。

0.00.清茶（包種茶） Light Oolong （Pouchong）
3.84.草原 grassland

清茶像一片"草原 grassland"，活潑有朝氣。

0.00.凍頂 Dong Ding Oolong
3.85.森林 forest

凍頂像一片"森林 forest"，能扛重責大任。

0.00.鐵觀音茶 Iron Goddess Tea
3.86.崇山峻嶺 lofty mountains

"鐵觀音茶 Iron Goddess Tea"像"崇山峻嶺 lofty mountains"，是陽剛茶的代表。

0.00.白毫烏龍 White Tip Oolong
3.87.玫瑰花海 sea of roses

"白毫烏龍 White Tip Oolong"像一片"玫瑰花海 sea of roses"，是陰柔茶的代表。

0.00.普洱茶 Puerh Tea
3.88.深山古剎 deep mountain ancient temple

"普洱茶 Puerh Tea"像出家的老和尚，喝普洱茶如走進了"深山古剎 deep mountain ancient temple"。

3.89.大葉紅茶 large-leaf black tea
3.90.小葉紅茶 small-leaf black tea
3.91.煙熏紅茶 Smoked Black Tea（Lapsang Souchong）
3.92.阿薩姆紅茶 Assam Black Tea

用大葉種製成的紅茶稱為"大葉紅茶 large-leaf black tea"，用小葉種製成的紅茶稱為"小葉紅茶 small-leaf black tea"，用鬆枝等熏過的紅茶稱為"煙熏紅茶 smoked black tea"，用阿薩姆品種製成的紅茶就稱為"阿薩姆紅茶 Assam Black Tea"。

3.93. 末茶 Tea Powder
3.94.抹茶 Fine Powder Tea（Matcha）

粉狀的茶稱為"末茶 Tea Powder"，其中特別講究品質，且磨得特別細緻，直接攪擊以飲用者稱為"抹茶 Fine Powder Tea"。

3.95.泡沫茶 foam tea （bubble tea）
3.96.泡沫紅茶 Foam Black Tea

攪擊泡妥之紅茶茶湯，使起泡沫，增強口感之活性，稱為"泡沫紅茶 Foam Black Tea"。

0.00.紅茶 Black Tea
3.97.秋天變紅了的楓樹林 autumn maple forest

紅茶有如一片"秋天變紅了的楓樹林 autumn maple forest"，像慈祥的媽媽。

3.98.熏花茶 scented tea
3.99.熏花綠茶 scented green tea
3.100.熏花普洱茶 scented puerh tea
3.101.熏花烏龍茶 scented oolong tea
3.102.熏花紅茶 scented black tea

將茶加入花香就成"熏花茶 scented tea"，以綠茶加熏花香就是"熏花綠茶 scented green tea"、以普洱茶加熏花香就是"熏花普洱 scented puerh tea"、以烏龍茶加熏花香就是"熏花烏龍茶 scented oolong tea"、以紅茶加熏花香就是"熏花紅茶 scented black tea"。

3.103.茉莉綠茶 Jasmine Scented Green Tea
3.104.桂花烏龍茶 Osmanthus Oolong
3.105.茉莉花茶 Jasmine Tea
3.106.玫瑰繡球 Rose Bulb Tea

熏花茶也可因所加入的花香名而稱呼為"茉莉綠茶 Jasmine Scented Green Tea"、"桂花烏龍茶 Osmanthus Oolong"。如果只稱"茉莉花茶 Jasmine Tea"或"玫瑰繡球 Rose Bulb Tea"，那就是以茉莉花或玫瑰花所熏製的綠茶。

3.107.調味茶 spiced tea
3.108.調味綠茶 spiced green tea
3.109.調味普洱 spiced Puerh tea
3.110.調味烏龍 spiced oolong tea
3.111.調味紅茶 spiced black tea
3.112.人參烏龍茶 Ginseng Oolong
3.113.肉桂茶 Cassia Tea

調味茶 spiced tea 是以其他食物與茶摻和在一起的茶，各類茶都可以如此調製而稱為"調味綠茶 spiced green tea"、"調味普洱 spiced puerh tea"、"調味烏龍 spiced oolong tea"、"調味紅茶 spiced black tea"。如果以人參粉調製烏龍茶，則稱為"人參烏龍茶 Ginseng Oolong"，以肉桂粉調製的茶，則稱為"肉桂茶 Cassia Tea"。

第 四 章

泡茶原理

Chapter Four
Tea Brewing Principles

4.1.與茶為友 be friends with tea

泡茶的基本態度是"與茶為友 be friends with tea"。

4.2.泡茶五要素 5-Keys of Brewing
4.3.水溫 water temperature
4.4.水質 water quality
4.5.茶水比例 tea to water ratio （g：cc）
4.6.時間 infusion time
4.7.沖泡器 brewing vessel

"水溫 water temperature"、 "水質 water quality"、"茶水比例 tea to water ratio"、"時間 infusion time"、"沖泡器 brewing vessel"，是為"泡茶五要素 5-Keys of Brewing"。

4.8.散熱速度 heat dissipation rate
4.9.密度高 high density
4.10.胎身薄 thin body
4.11.保溫效果 heat preservation effect
4.12.密度低 low density
4.13.胎身厚 thick body

壺之影響泡茶效果，最主要的是壺的"散熱速度 heat dissipation rate"，"密度高 high density"者、"胎身薄 thin body"者，散熱速度快，即所謂之"保溫效果 heat preservation effect"差；"密度低 low density"者，"胎身厚 thick body"者，散熱速度慢，即所謂之保溫效果好。

4.14.水中礦物質含量 dissolved mineral content
4.15.硬水 hard water
4.16.軟水 soft water

若"水中的礦物質含量 dissolved mineral content"太高，一般稱為"硬水 hard water"，相反的，含量不高時，就稱為"軟水 soft water"。軟水才是泡茶良好的用水。

4.17.逆滲透淨水法 reverse osmosis water filtration

降低水中礦物質的含量，可以使用"逆滲透淨水法 reverse osmosis water filtration"。

4.18.逆滲透濾水器 reverse osmosis water filter （RO water filter）
4.19.活性碳 active carbon
4.20.逆滲透濾水 reverse osmosis （RO）

"逆滲透濾水器 RO water filter"可以降低水的硬度；"活性碳 active carbon"可以濾掉雜味與雜色。

4.21.消毒藥劑 disinfectant
4.22.氯 chlorine
0.00.活性碳 active carbon

若水中含有"消毒藥劑 disinfectant"，如"氯 chlorine"，可以使用"活性碳 active

carbon"將之濾掉。

4.23.水中空氣含量 water air solubility
4.24.活性 vibrant
4.25.呆滯 flat

"水中空氣含量 water air solubility"高者，飲來口感較具"活性 vibrant"而不"呆滯 flat"。

4.26.雜質 impurity
4.27.含菌量 bacteria quantity

水中的"雜質 impurity"與"含菌量 bacteria quantity"是越少越好。

4.28.餘氯 residual chlorine
4.29.雜味 off-flavor
4.30.危害健康的重金屬 harmful heavy metals
4.31.含菌量 bacteria quantity

泡茶用水的礦物質總含量要低，而且不含"餘氯 residual chlorine"等其它"雜味 off-flavor"。含"危害健康的重金屬 harmful heavy metals"或"含菌量 bacteria quantity"太高也是不好的。

4.32.礦泉水 mineral water
4.33.飲用水 drinking water

市面上的"礦泉水 mineral water"與"飲用水 drinking water"若是礦物質含量低者，是可以用來泡茶的，若是礦物質含量高，只能作為飲用。

4.34.泉水 spring water

"泉水 spring water"是否適於泡茶，也是要依其礦物質、雜質、含菌量的多少而定。

4.35.導電度 electric conductivity

水中礦物質含量的多寡可以用"導電度 electric conductivity"來表示，100ppm 以內的軟水是很適合泡茶的。

4.36.暫時硬水 impermanent hard water
4.37.以煮沸的方法降低硬度 reduce hardness by boiling
4.38.永久硬水 permanent hard water

"暫時硬水 impermanent hard water"可"以煮沸的方法降低硬度 reduce hardness by boiling"，"永久硬水 permanent hard water"就不行了。

4.39.泉源深 deep wellspring

"泉源深 deep wellspring"的泉水較不易受地面水的影響。

4.40.水溫 water temperature
4.41.低溫 low temperature （70°C～80°C）
4.42.中溫 medium temperature （80°C～90°C）
4.43.高溫 high temperature （90°C～100°C）

泡茶的"水溫 water temperature"很重要，有些茶要用"低溫 low temperature （70°C～80°C）"的水，有些茶要用"中溫 medium temperature （80°C～90°C）"的水，有些茶要用"高溫 high temperature （90°C～100°C）"的水。

4.44.茶葉主要成分在不同水溫之下的溶解狀況 the dissolving parameters of tea leaf main ingredients in various water temperatures

泡茶時要注意"茶葉主要成分在不同水溫之下的溶解狀況 the dissolving parameters of tea leaf main ingredients in various water temperatures"。

4.45.影響水溫的因素 factors of changing water temperature

有沒有溫壺是"影響水溫的因素 factors of changing water temperature"之一。

4.46.水溫的判斷 determine water temperature

"水溫的判斷 determine water temperature"是學習泡茶的重要課題。

4.47.蒸氣外冒的狀況 steam emitting condition

從"蒸氣外冒的狀況 steam emitting condition"可以判斷水的溫度。

4.48.茶湯倒出後茶葉的散熱 leaves cool down after pouring the liquid

前一泡的水溫太高，使用"茶湯倒出後茶葉的散熱 leaves cool down after pouring the liquid"是改善該泡水溫的方法之一。

4.49.水溫與茶湯品質 water temperature and tea liquid quality

"水溫與茶湯品質 water temperature and tea liquid quality"是指不同的水溫可以將同一種茶泡出不同質感的茶湯。

4.50.置茶量 tea amount
4.51.蓬鬆的茶 puffy form tea
4.52.緊結的茶 tight form tea
4.53.密實的茶 compact form tea
4.54.沖泡的次數 number of brews

小壺茶的"置茶量 tea amount"要看茶是屬"蓬鬆的茶 puffy form tea"，還是"緊結的茶 tight form tea"，還是"密實的茶 compact form tea"，再依想"沖泡的次數 number of brews"來決定置茶量。

4.55.緊壓程度 degree of compression
4.56.剝碎程度 degree of flaked size

緊壓茶的沖泡要注意茶的"壓緊程度 degree of compression"與"剝碎程度 degree of flaking size"。

4.57.多次性泡茶法 multiple brew method
4.58.可泡茶次數 possible number of brews
4.59.茶水比例 tea to water ratio

"多次性泡茶法 multiple brew method"的"可泡茶次數 possible number of brews"要依置茶量與"茶水比例 tea to water ratio"而定。

4.60.單次性泡茶法 single brew method
4.61.水量（cc 數）之 1.5%的茶量（g 數） 1.5% tea to water ratio （g：cc ）

含葉茶法是"單次性泡茶法 single brew method"，使用"水量（cc 數）之 1.5%的茶量（g 數） 1.5% tea to water ratio （g：cc）"

4.62.淨梗 stemless
4.63.半梗 partially stemless
4.64.帶梗 with stems

泡茶時要注意茶的外形，包括"淨梗 stemless"、"半梗 partially stemless"與"帶梗 with stems"等情形。

4.65.解塊 flaking
4.66.含塊 flakes with lumps

緊壓茶在沖泡之前必先剝散，稱為"解塊 flaking"，這與揉撚時之解塊不同意義。沖泡時還得留意"含塊 flakes with lumps"的大小。

4.67.着延 spread
4.68.茶水可溶物 water soluble substances of tea
茶葉"着延 spread"的輕重會影響"茶水可溶物 water soluble substances of tea"溶解的速度。

4.69.揉撚的輕重 degree of rolling
4.70.葉胞被揉破的程度 leaf crumple degree
4.71.葉底 brewed leaves

所謂"揉撚的輕重 degree of rolling"是指"葉胞被揉破的程度 leaf crumple degree"。這些從泡開後的"葉底 brewed leaves"可以清楚地看出。

4.72.茶青的嫩度 fresh leaf tenderness degree
4.73.萎凋的輕重 withering degree
4.74.外形緊結程度 tea shape tightness
4.75.條索緊結程度 tea leaf tightness
4.76.焙火的輕重 roasting degree
4.77.昆蟲叮咬情形的輕重 insect bitten condition
4.78.枝葉連理的情形 stem and stemless degree
4.79.茶形的大小 tea leaf size
4.80.陳放的時間 storing time
4.81.渥堆與否 piling or non-piling
4.82.水可溶物含量的多寡 water soluble substance quantity
4.83.浸泡時間 infusion time

以上這些狀況都是影響泡茶時"浸泡時間 infusion time"的因素。

4.84.鬆緊程度 compress tightness degree

緊壓茶的"鬆緊程度 compress tightness degree"有很大的差異。

4.85.經濟型置茶量 economical quantity style
4.86.優裕型置茶量 abundant quantity style

只泡一次的茶葉用量有"經濟型置茶量 economical quantity style"與"優裕型置茶量 abundant quantity style"之分。前者在飲用時可以讓茶葉一直浸泡著，後者在適當濃度後必須將茶葉與茶湯分離。

4.87.可溶物釋出速度 solubility rate
4.88.可溶物釋出率 solubility proportion

泡茶水溫會影響"可溶物釋出速度 solubility rate"與"可溶物釋出率 solubility proportion"。

4.89.基本浸泡時間 minimum brewing time

小壺茶的第一泡有所謂之"基本浸泡時間 minimum brewing time"，少於這個時間，雖然茶湯濃度足夠，但水中的成分不夠完整。

4.90.間隔時間 brew interval time（between brews）

前後兩泡"間隔時間 brew interval time"的長短會影響所需浸泡時間。

4.91.向前讀秒的計時器 forward counting timer
4.92.倒數的計時器 countdown timer（backward timer）
控制茶葉浸泡時間可利用"向前讀秒的計時器 forward counting timer"，"倒數的計時器 countdown timer"不實用。

4.93.倒乾程度 drain drying degree

泡茶時茶湯"倒乾程度 drain drying degree"會影響當時與下一泡茶湯的濃度。

4.94.前一泡的濃度對下一泡茶的影響 brewed tea strength influence on the following brewing

連續沖泡數道茶湯，應理解"前一泡的濃淡對下一泡茶的影響 brewed tea strength influence on the following brewing"。

4.95.茶鑒定 tea appraisal （tea tasting）
4.96.茶欣賞 tea appreciation

"茶鑒定 tea appraisal"與"茶欣賞 tea appreciation"是一體的兩面，相輔相成。

4.97.评茶泡茶法 Tea Appraisal Brewing Method
4.98.评茶观能鉴定 Tea senory appraisal
4.99.鑒定茶組 tea appraisal set
4.100.沖泡盅 tea apprasial brewing cup
4.101.評茶碗 tea apprasial bowl
4.102.審茶碟 tea apprasial saucer

茶之國際標準"鑒定茶組 tea apprasial set"包括："沖泡盅 tea apprasial brewing cup"、"評茶碗 tea apprasial bowl"、"審茶碟 tea apprasial saucer"。
4.103.觀湯色 observe tea liquid color
4.104.聞熱香 smell hot aroma
4.105.嘗滋味 observe tea flavor
4.106.聞中香 smell warm aroma
4.107.聞冷香 smell cool aroma
4.108.審葉底 observe brewed leaves
4.109.看外觀 observe appearance

茶之官能鑒定包括："觀湯色 observe tea liquid color"、"聞熱香 smell hot aroma"、"嘗滋味 observe tea flavor"、"聞中香 smell warm aroma"、"聞冷香 smell cool aroma"、"審葉底 observe brewed leaves"與"看外觀 observe appearance"。

4.110.適當的濃度 proper strength
4.111.沖泡總次數 total brews of vessel
4.112. 第幾次之沖泡 which brew of vessel

泡茶要泡出茶湯最"適當的濃度 proper strength"，包括"沖泡總次數 total brews of vessel"中的"第幾次之沖泡 which brew of vessel"

4.113 茶性 tea character
4.114.苦味 bitterness
4.115.澀味 astringency

泡茶要將該種茶的"茶性 tea character"表現得最好。如降低水溫可以減弱茶湯的"苦味 bitterness"，如減少浸泡的時間，可以降低"澀味 astringency"。

4.116.太淡 too light tasting
4.117.太濃 too heavy tasting

泡茶時若可溶物釋出太少，我們稱這時的茶湯為"太淡 too light tasting"，若可溶物釋出太多，我們稱為"太濃 too heavy tasting"。

4.118.濃度 strength
4.119.給予口腔的打擊程度 mouth intenseness
4.120.品質 quality

我們說數道茶的"濃度 strength"應力求一致，這濃度是指茶湯"給予口腔的打擊程度 mouth intenseness"、不是說"品質 quality"的好壞。

4.121.稠度 richness
4.122.水可溶物的總和 TDS-total dissolved solids
4.123.刺激性 sharpness degree

茶湯的"稠度 richness"是指"水可溶物的總和 TDS-total dissolved solids"，與表示強勁度的"刺激性 sharpness degree"不同。

4.124.立體感 stereo feeling

泡茶要將茶湯泡出適當的"稠度 richness"，而且要泡出"立體感 stereo feeling"，泡出"茶性 tea character "。

4.125.湯量在數泡間之變化 tea liquid volume changes per brew

同樣沖泡器，每道湯量會逐漸減少的，泡茶時要留意"湯量在數泡間之變化 tea liquid volume changes per brew"。

4.126.茶湯溫度與口感的關係 tea liquid temperature and mouthfeel relationship

品茶時的湯溫會影響口感，要注意"茶湯溫度與口感的關係 tea liquid temperature and mouthfeel relationship"。

4.127.湯前香 pre-brew scent
4.128.湯後香 post-brew scent

茶葉沖泡之前所顯現的香氣稱為"湯前香 pre-brew scent"，沖泡之後在茶湯與葉底所顯現的香氣稱為"湯後香 post brew scent"

0.000.水可溶物 water soluble substances
4.129.依我們希望的比例與份量溶出 expected proportion and quantities to dissolve

泡茶的要領除要求茶湯達到一定的濃度外，尚要求各種"水可溶物 water soluble substances" "依我們希望的比例與份量溶出 expected proportion and quantities to dissolve"。

4.130.水可溶物溶解速度的內在因素 water TDS dissolved rate intrinsic factors
4.131.水可溶物溶解速度的外在因素 water TDS dissolved rate extrinsic factors

泡茶應理解"水可溶物溶解速度的內在因素 water TDS dissolved rate intrinsic factors"與"水可溶物溶解速度的外在因素 water TDS dissolved rate extrinsic factors"。
4.132.最佳狀況 optimum condition
4.133.標準濃度 standard strength

每道茶都要表現該茶當時的"最佳狀況 optimum condition"，這種最佳狀況也是我們追求的所謂"標準濃度 standard strength"。

4.134.客觀地欣賞茶的美 appreciate tea objectively
4.135.表現你所要述說的意念與思想 express your idea
4.136.陶冶心性 cultivate one's character

品茗的意義在"客觀地欣賞茶的美 appreciate tea objectively"，並借著泡茶、品飲的過程"表現你所要述說的意念與思想 express your idea"。泡茶、品飲、還可以"陶冶心性 cultivate one's character"。

4.137.泡茶師箴言： Tea Master Maxim：
4.138.泡好茶乃茶人體能之訓練、茶道追求之途徑、茶境感悟之本體。Improve Brewing is advancing the ability of the Tea Artist， is the way to the Spirit of Tea， is the enlightenment of the Tea World.

"泡茶師箴言 Tea Master Maxim"對泡茶的重要性如此敍述："泡好茶乃茶人體能之訓練、茶道追求之途徑、茶境感悟之本體 Improve Brewing is advancing the ability of the Tea Artist， is the way to the Spirit of Tea， is the enlightenment of the Tea world."。

第 五 章

十大泡茶法

Chapter Five
The Ten Tea Methods

5.1.十大茶法 The Ten Tea Methods：
5.2.小壺茶法 Small Pot Tea Methodology
5.3.蓋碗茶法 Cover Bowl Tea Method
5.4.抹茶法 Whisking Tea Method
5.5.濃縮茶法 Concentrated Tea Method
5.6.大桶茶法 Large Capacity Tea Method
5.7.含葉茶法 Nonstrained Tea Method
5.8.旅行茶法 Travel Tea Method
5.9.冷泡茶法 Cold Tea Method
5.10.泡沫茶法 Foam Tea Method
5.11.煮茶法 Boiling Tea Method

日常應用的泡茶法不外上列十項，稱為"十大茶法 The Ten Tea Methods"
5.12.陸羽小壺茶法 24 則 Lu-Yu Small Pot Tea Laws： （24 Rules）
5.13.備具 Prepare tea ware
5.14.從靜態到動態 from still to ready position

5.15.備水 prepare water
5.16.溫壺 warm pot
5.17.備茶 prepare tea
5.18.識茶 recognize tea
5.19.賞茶 appreciate tea
5.20.溫盅 warm pitcher
5.21.置茶 put in tea
5.22.聞香 smell fragrance
5.23.沖第一道茶 first infusion
5.24.計時 timing
5.25.燙杯 warm cups
5.26.倒茶 pour tea
5.27.備杯 prepare cups
5.28.分茶 divide tea
5.29.端杯奉茶 serve tea by cups
5.30.沖第二道茶 second infusion
5.31.持盅奉茶 serve tea by pitcher
5.32.茶食供應或品泉 supply snacks or water （not necessary）
5.33.去渣 take out brewed leaves
5.34.賞葉底 appreciate leaves （not necessary）
5.35.涮壺 rinse pot
5.36.歸位 return to seat
5.37.清盅 rinse pitcher
5.38.收杯 collect cups

由陸羽茶藝中心研發的小壺茶法稱為"陸羽小壺茶法"，其操作過程就如上述所列的"陸羽小壺茶法 24 則 Lu-Yu Small Pot Tea Laws"。

5.39.倒茶入荷 pour tea into holder
5.40.撥茶入荷 guide tea into holder

備茶時，緊實的茶使用"倒茶入荷 pour tea into holder"的方式，蓬鬆的茶使用"撥茶入荷 guide tea into holder"的方式。

5.41.從有法到無法 from methodical to free form

泡茶是有"法"可以依循的，但慢慢地要"從有法到無法 from methodical to free form"。

5.42.品泉 savor water
5.43.品茶 savor tea
5.44.空白之美 beauty of white space

數道茶之間，我們常給客人一杯白開水，稱為"品泉 appreciate water"，是茶道"空白之美 beauty of white space"的應用。

5.45.司茶 tea brewer
5.46.助手 brewer assistant

在茶席上主持泡茶的人稱為"司茶 tea brewer"。正式的茶會或人多的場合，可以搭配一位"助手 brewer assistant"。

5.47.遞壺法 pot passing manner

將壺遞給對方時，應將壺把置於對方的右手邊，這是"遞壺法 pot passing manner"所要談論的。

5.48.溫潤泡 pre-brew

有些人泡茶時第一次沖水後很快就倒掉，稱為"溫潤泡 pre-brew"，接著再沖水，才是第一道茶。溫潤泡是可以省略的，免得損失茶的成分。
5.49.平均分茶法 equal liquid division

直接從泡茶的壺將茶湯分倒到數個杯子時，要使用"平均分茶法 equal division"才能將茶湯的濃度分倒平均。

5.50.奉茶 serve tea
5.51.請喝茶 please have some tea

若是端杯"奉茶 serve tea"，要先說："請喝茶 please have some tea"。若是持盅奉茶，則先斟過茶再說："請喝茶"。

5.52.冷泡法 cold brewing

泡茶也可以使用冷水，稱為"冷泡法 cold brewing"。

5.53.功夫茶 Gongfu Tea

功夫茶 Gongfu Tea 是流行於中國南方的一種小壺茶法。

5.54.持壺法 teapot grip styles
5.55.單手提把點紐 one hand pinch handle and touch knob grip
5.56.雙手提把點紐 two hand pinch handle and touch knob grip
5.57.雙手穿把點紐 two hand grasp handle and touch knob grip
5.58.飛天壺持壺法 wing handle grip

“持壺法 teapot grip styles”分為“單手提把點紐 one hand pinch handle and touch knob grip”、“雙手提把點紐 two hand pinch handle and touch knob grip”、“雙手穿把點紐 two hand grasp handle and touch knob grip”與“飛天壺持壺法 wing handle grip”多種。
5.59.提壺 pot moving manner
5.60.持壺 gripping manner

“提壺 pot moving manner”是在操作臺上，將壺從甲地（如茶船上）移到乙地（如茶巾上）的手法；“持壺 pot gripping manner”則是拿起壺來倒茶或倒水的手法。

5.61.泡沫茶 foam tea （bubble tea）
5.62.泡沫紅茶 foam black tea

“泡沫茶 foam tea”是調製後起泡沫的茶，“抹茶 fine powder tea”是調製茶粉使成湯狀的茶。“泡沫紅茶 foam black tea”是屬前者。

5.63.有效控制茶湯濃度的泡茶法 brew method for control tea liquid strength effectively

“濃縮茶法 concentrated brew method”、“大桶茶法 large capacity brew method”與“含葉茶法 non-strained brew method”都是“有效控制茶湯濃度的泡茶法 brew method for control tea liquid strength effectively”。

5.64.單次浸泡 single brewing
5.65.多次浸泡 multiple brewing

泡茶時之“浸泡時間”可有“單次浸泡 single brew”與“多次浸泡 multiple brew”之分。

0.00.小壺茶法 Small Pot Tea Method
5.66.葉型茶 leaf tea
5.67.粉末茶 powder tea

“小壺茶法 Small Pot Tea Method”是以小型壺具沖泡“葉型茶 leaf tea”（非“粉末茶 powder tea”）的方法與品飲方式。

5.68.點茶 whisking tea
5.69.泡茶 brewing tea

茶法的演進是先流行“點茶 whisking tea”，然後才流行“泡茶 brewing tea”。

5.70.搖盪式 shaking style
5.71.攪動式 whisking style
5.72.互沖式 pulling style

“搖盪式 shaking style”、“攪動式 whisking style”與“互沖式 pulling style”是泡沫茶的三種造沫方法。

5.73.水可溶物充分溶解 water TDS dissolved completely

含葉茶法是控制在“水可溶物充分溶解 water TDS dissolved completely”後，茶湯恰是可口的濃度。

5.74.泡茶師 tea master
5.75.泡茶師檢定考試 Tea Master Certification Exam