

素養導向課程設計

課程名稱：茶香・山谷・人文情—走進三峽谷芳的生活

教案設計：蕭妘羽老師



一、農場名稱：三峽谷芳有機茶園

(一)農場地址：新北市三峽區白雞路 153–79 號（三峽行修宮觀光商場正中間）

(二)農場介紹：

三峽谷芳有機茶園創立於 1871 年清朝同治十年，百年七代傳承，現由第六代李昌峻、洪佳玉伉儷攜手第七代三位孩子共同經營，2012 年返鄉接手茶園與製茶廠，2014 年通過慈心有機驗證，攜手走上守護土地的永續之路。

茶園孕育豐富生態，翡翠樹蛙、小綠葉蟬、紅螢共棲，穿山甲悠遊其間，榮獲象徵生物多樣性的「綠色保育標章」，成為一座充滿生命力的自然園地，我們推動以茶為核心的食農教育，讓孩子從採摘、製茶到品飲與手作茶風味點心，體驗與土地的連結，讓永續從小扎根。

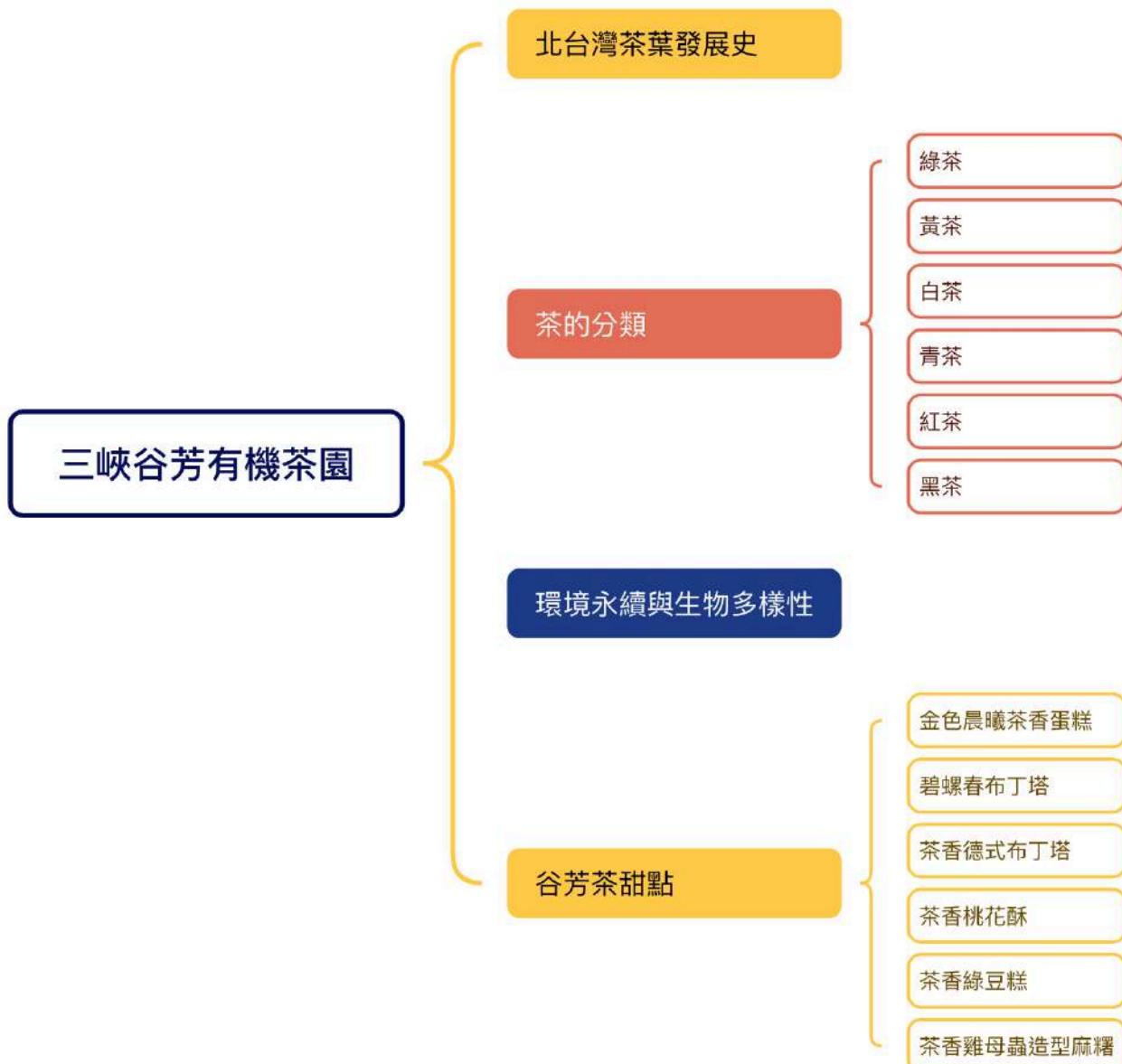
茶園與茶廠通過慈心有機、ISO22000、HACCP、HALAL 等國際認證，並獲選為經濟部百年老店與臺灣亮點茶莊，創新更榮獲荷蘭「靛藍設計獎」，也是臺灣第一家通過 ISO 14064–1 自願性溫室氣體盤查的初級農產加工場，實踐減碳責任，2023 與 2024 年，連續代表臺灣參加「日本東京食品展」，將三峽茶香與臺灣茶文化推向世界。

二、教案設計理念

本課程以「三峽谷芳有機茶園」為核心學習場域，結合百年製茶歷史、生物多樣性、生態永續與茶品甜點體驗，設計三節具探究與實作的素養導向課程。帶領學生在真實的場域學習，引導學生從認識三峽茶葉發展的脈絡，了解環境變遷與地理人文對茶業的影響，進而探索臺灣六大茶類的特色，並關注茶園所孕育的生物多樣性與永續農業實踐，建立對環境與土地的感知與責任。

課程不僅重視知識學習，更著重學生動手實作與感官體驗。最後藉由手作茶風味甜點的活動，將所學內化為生活素養，串連「土地、食物、文化」之間的關係，並在過程中培養學生的觀察力、創造力與合作精神。整體課程以食農教育為主軸，結合雙語導覽教學，強調在地文化、環境永續與公民責任，讓學生學會用感恩與尊重的心對待自然與食物，也為永續的未來扎下根基。

三、課程架構



領域/科目	社會科	設計者	蕭妘羽
實施年級	國中	教學節次	共 3 節，共 135 小時
單元名稱	茶香、山谷、人文情—走進三峽谷芳的生活		
設計依據			
學習表現	<p>社 1a-IV-1 發覺生活經驗或社會現象與社會領域內容知識的關係。</p> <p>社 1b-IV-1 應用社會領域內容知識解析生活經驗或社會現象。</p> <p>地 1b-IV-1 解析自然環境與人文景觀的相互關係。</p> <p>社 2a-IV-1 敏銳察覺人與環境的互動關係及其淵源。</p> <p>社 2a-IV-2 關注生活周遭的重要議題及其脈絡，發展本土意識與在地關懷。</p> <p>社 2a-IV-3 關心不同的社會文化及其發展，並展現開闊的世界觀。</p> <p>社 2c-IV-3 欣賞並願意維護自然與人文之美。</p> <p>社 3c-IV-1 聆聽他人意見，表達自我觀點，並能以同理心與他人討論。</p>	<p>社-J-A2 覺察人類生活相關議題，進而分析判斷及反思，並嘗試改善或解決問題。</p> <p>社-J-A3 主動學習與探究人類生活相關議題，善用資源並規劃相對應的行動方案及創新突破的可能性。</p> <p>社-J-B1 運用文字、語言、表格與圖像等表徵符號，表達人類生活的豐富面貌，並能促進相互溝通與理解。</p> <p>社-J-B3 欣賞不同時空環境下形塑的自然、族群與文化之美，增進生活的豐富性。</p> <p>社-J-C2 具備同理與理性溝通的知能與態度，發展與人合作的互動關係。</p> <p>社-J-C3 尊重並欣賞各族群文化的多樣性，了解文化間的相互關聯，以及臺灣與國際社會的互動關係。</p>	核心素養
學習重點	<p>歷 Bb-V-1 早期移民的歷史背景及其影響。</p> <p>地 Ae-IV-1 臺灣農業經營的特色。</p> <p>地 Cb-IV-1 農業生產與地理環境。</p> <p>地 Cb-IV-3 飲食文化與食品加工、基因改造食物。</p> <p>地 Af-IV-1 聚落體系與交通網絡。</p> <p>地 Bd-IV-2 產業與文化發展的特色。</p> <p>地 Ca-IV-1 「臺灣」地名的由來與指涉範圍的演變。</p>		
議題	實質	環 J1 了解生物多樣性及環境承載力的重要性。	

融入 內涵	<p>環 J2 了解人與周遭動物的互動關係，認識動物需求，並關切動物福利。</p> <p>環 J3 經由環境美學與自然文學了解自然環境的倫理價值。</p> <p>環 J8 了解台灣生態環境及社會發展面對氣候變遷的脆弱性與韌性。</p> <p>環 U2 理解人為破壞對其他物種與棲地所帶來的生態不正義，進而支持相關環境保護政策。</p>
所融入之學習重點	<p>地 Bb-IV-4 問題探究：經濟發展與環境衝擊。</p> <p>地 Cb-IV-4 問題探究：從地理觀點探究食安問題的原因與解決策略。</p> <p>地 Ae-IV-4 問題探究：產業活動的挑戰與調適。</p> <p>食 J2 參與農業產銷相關工作場域的體驗活動，探索農業相關的職業與生涯發展。</p> <p>食 J4 分析農業生產與環境及生態資源的關聯性，探討維持生態平衡的農業生產策略。</p> <p>食 J5 探討農業發展與食物生產之社會責任與倫理議題，並能實踐公民責任的行動。</p> <p>食 J8 覺察影響飲食消費行為的因素，關心食安議題及消費權益，建立健康安全的飲食消費行為。</p> <p>食 J9 善用在地、當季食材，設計並製作創意餐點或簡易加工食品。</p> <p>食 J12 探究飲食文化與在地農業及環境的關聯性，運用在地農產品製備餐點，認同並支持在地飲食文化及農業發展。</p>
與其他領域/科目的連結	社會科、環境教育、食農教育。
教材來源	<ol style="list-style-type: none"> 2025.06.27，三峽谷芳有機茶園 茶場主人洪佳玉、李昌峻口述訪談。 教案設計老師自編教材。 國立臺灣歷史博物館。淡水河流域圖。https://reurl.cc/ZNXxdp 谷芳有機茶園(2021年1月12日)。新北女力一有機茶青農，女生做的茶，更棒！https://www.youtube.com/watch?v=TxrGGZArong 李昌峻(2017年6月9日)。三峽白雞谷芳有機茶園農夫與他的田驚豔碧螺春。https://www.youtube.com/watch?v=YN2ajA_c4wo 台灣真善美(2023年3月5日)。傳承百年的“野放茶”谷芳有機茶園。https://www.youtube.com/watch?v=kFMbaPcfNxk

	<p>7. 谷芳有機茶園(2021年7月9日)。中國時報頭版報導百年有機野放茶—谷芳有機茶園。https://www.youtube.com/watch?v=5oFVFLgmQEM</p> <p>8. 李昌峻(2018年7月10日)。谷芳有機茶園 茶園吉他手之戀。 https://www.youtube.com/watch?v=8tkQZv2jW34</p> <p>9. 請問今晚住誰家(2023年1月3日)。皇上御用茶品!"野放型"茶園嚇壞威廉？小威小舜變採茶夫雨天上工！ https://www.youtube.com/watch?v=py7DvmdTyn4&t=158s</p> <p>10. 林清河(2011年12月30日)。台語陳年老歌『茶山相褒』吳晉淮、張淑美合唱。https://www.youtube.com/watch?v=gPQdIRHmQNI</p>
教學設備/ 資源	1. 電腦、學習單、茶葉、彩色筆。
學習目標	
<p>1. 認識三峽地區茶葉栽種的歷史與變遷。</p> <p>2. 了解地形、氣候與人文如何影響北台灣茶產業的發展。</p> <p>3. 認識六大茶類(綠茶、黃茶、白茶、青茶、紅茶、黑茶)。</p> <p>4. 理解生物多樣性對維持農業與環境平衡的重要性。</p> <p>5. 認識茶葉在飲食中的多元應用。</p> <p>6. 體驗茶葉與甜點的創新結合，感受食物與文化的連結。</p> <p>7. 培養手作甜點的動手能力與團隊合作精神。</p>	

教學活動設計			
教學活動內容及實施方式	時間	備註	
<p style="text-align: center;">活動一、三峽茶葉發展史(45分鐘)</p> <p>【課程說明】 「活動一」教師可在戶外活動前，在課堂上做基本概念的解說後，再到三峽谷芳有機茶園進行實地踏查，或是將學生帶至農場由農場主人進行導覽解說。</p> <p>【引起動機】</p> <p>1. 教師拿出三峽老街茶行照片與歷史製茶工具照片。</p> <p>2. 教師提問：「你知道三峽最早是以什麼產業聞名的嗎？」</p> <p>3. 教師提問：「你曾喝過碧螺春、東方美人、蜜香紅茶嗎？你知道它們和三峽有什麼關係嗎？」</p>			
 	5 分鐘		

圖一：谷芳有機茶園家族老照片

圖二：百年製茶工具

能說出三峽地區茶葉栽種的歷史與變遷。

10
分
鐘

【發展活動】

一、老師說明三峽茶葉從清朝到現代的發展

(一)教師說明：三峽地區舊名為「三角躅」，後來演變成「三角湧」，到至今日的三峽始得定名。

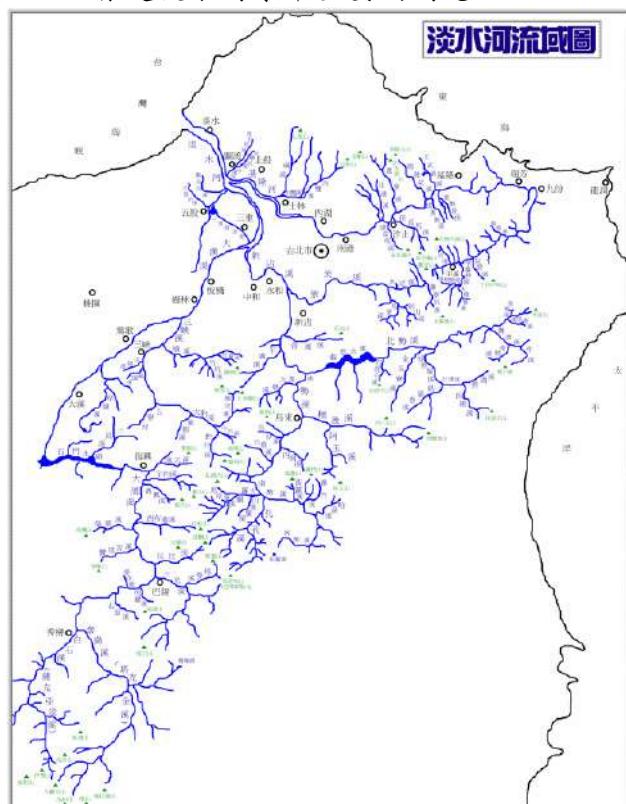
過去在大陸來的移民尚未來台時，三峽昔日為泰雅族的「大豹」、「詩朗」、「悉格」等三社原住民狩獵及居住的地方，三峽這個地區根據文獻記載是在清朝的康熙年間，臺灣正式納入清朝版圖，泉州府安溪人陳瑜童獲得開墾海山莊之間開墾證照，1736年以後陸續有移民泉州人、潭州人、客家人人都有移民，三角湧漸成開墾中心。

1810年以後臺灣茶葉正式有規模栽種茶樹，將粗茶出口至福建加工，北臺灣種茶沿著淡水河上游及其支流大嵙崁溪（今大漢溪）、新店溪、基隆河之丘陵地種植，19世紀為中國大陸茶葉外銷盛期，受到大陸區域分工之影響，臺灣才較有規模的種植製造，運往廈門、福州精製和銷售。

但其實1860年以前，臺灣經濟發展以米、糖生產為主，因漢人遷移人口的聚集增加，平原開發殆盡後，就逐漸往丘陵、山區開發，丘陵、山坡地並不適合種植水稻，因此特用作物如：茶、大菁、甘藷等，就成為主要的種植作物。

到十九世紀中後，英國人陶德曾經來臺灣調查臺灣茶葉，當時他認為新北市一帶有發展茶葉種植的條件，於是引進茶苗及茶種，以貸款的方式交由農民去種植，以鼓勵農民種植茶業。三峽當時採收的茶葉，先由茶農製成粗製茶，再透過中盤商沿淡水河送達台北大稻埕經過精製以及包裝之後再外銷到國外。

三峽地理位置因大漢溪和三峽溪、和橫溪沖積並交匯，早期境內水道密佈，且溪水豐沛，水運相當發達，所以三峽曾經是以河運為其繁榮的經濟命脈，也曾是淡水河系中重要的河港。



圖三：淡水河流域圖

能說出地形、氣候與人文如何影響北台灣茶業的發展。

5分鐘

清朝末年以至光復初年是三峽茶葉的黃金時期，現今在三峽區仍有種植茶葉，以延續這兩百餘年來的傳統產業，三峽茶區當地所生產的碧螺春綠茶、龍井茶、包種茶等。

二、老師介紹谷芳有機茶園

谷芳有機茶園主人的祖先一開始就在三峽種植茶樹，目前已經創立超過 150 年，谷芳有機茶園從前是三峽的大茶廠，也就是茶葉加工廠，有很多契作茶農，日治時期以前產製紅茶、番庄烏龍跟包種茶，交由茶商外銷。

谷芳老闆李昌峻說：「小時候這整個山頭都是我們的，整個家族的人都在做茶。」二戰後隨國民政府來臺的軍民習慣喝綠茶，李昌峻老闆回憶說：「爸爸說那時三峽沒幾家在做綠茶，我們家有在做，很多老兵會來買茶，還建議我們做龍井、碧螺春，就是他們家鄉的味道。」然後就越來越多茶農生產炒菁綠茶，被稱為三峽碧螺春，也成為三峽的特色茶種。

三、老師帶領學生到茶園認識茶樹及體驗採茶

方案一：參觀谷芳有機茶園

三峽谷芳有機茶園裡的野放老茶樹長得比人高，部分為過去留下的老茶樹，這片茶園皆為野放種植。

一、什麼是野放茶園

(一)老師說明何謂野放種植：「野放茶園的茶樹通常樹齡較長，生長過程中不施肥、不灑農藥，不修剪茶樹，只在必要時進行少量除草，讓茶樹自然生長，充分展現土地和環境的風味，而茶樹根部的雜草一定要用手去拔，用除草機太靠近會傷到茶樹。」

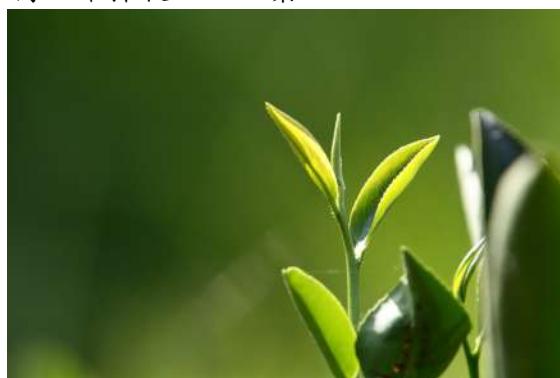
使其茶園孕育豐富生態，翡翠樹蛙、小綠葉蟬、紅螢共棲，穿山甲悠遊其間，榮獲象徵生物多樣性的「慈心綠色保育標章」，

(二)教師說明野放茶的產量：「野放茶無法將量做大，但品質非常好，為了取得消費者信任，谷芳有機茶園與茶廠通過慈心有機、ISO22000、HACCP、清真 HALAL 等國際驗證，並獲選為經濟部百年老店與臺灣亮點茶莊，創新更榮獲荷蘭「靛藍設計獎」，也是臺灣第一家通過 ISO 14064-1 自願性溫室氣體盤查的初級農產加工場，實踐減碳責任，2023 與 2024 年，連續代表臺灣參加「日本東京食品展」，將三峽茶香與臺灣茶文化推向世界。」

(三)老師說明野放茶園採茶的方式：「人力採茶的部分，因為野放茶樹不是齊頭式生長，一定要人工檢視採。農場主人李昌峻說：「他們七天採一次茶，一棵樹大約能採 20~30 個一心二葉，得蒐集一萬個才能做出一斤茶乾。」

(四)教師說明如何正確採收一心二葉。

15分鐘



圖四：一心二葉

能說出生物多樣性對維持農業與環境平衡的重要性。

5分鐘



圖五：申請有機驗證的流程

(六)教師提問：「你知道這些動物為什麼會住在茶園裡嗎？」

1. 學生分組使用觀察紀錄單，尋找指定物種或生痕（如：蛙泡、綠葉蟬、花朵、蜘蛛網等）。每組需拍照或畫圖、記錄出現地點與行為特徵，並完成附件一。

方案二：影片欣賞

1. 谷芳有機茶園(2021年1月12日)。新北女力—有機茶青農，女生做的茶，更棒!—谷芳有機茶園

<https://www.youtube.com/watch?v=TxrGGZArong>

【統整與總結】

一、統整

1. 為什麼茶葉能成為在19世紀末至20世紀初最大宗的出口產品？

教師引導學生探討：國際市場的青睞、地理環境優勢、出口政策、低廉的成本、大稻埕的崛起。

5分鐘

【延伸學習】

1. 影片欣賞：台灣真善美(2023.03.05)。傳承百年的“野放茶”谷芳有機茶園。<https://www.youtube.com/watch?v=kFMbaPcfNxk>

2. 採茶歌教學

採茶歌起源於台灣早期茶葉種植盛行的年代，是茶農在採茶工作時所唱的勞動歌，具備調劑辛勞、傳遞訊息、增進氣氛等多重功能，由於採茶多由女性進行，採茶歌也常蘊含著女性情感與地方文化。

(1)採茶歌

早起開門望茶山，山色青青天色藍，西邊月亮還未落，東方日頭已出山。山歌直直唱上山，小小心心把茶挽，十指酸痛腰也彎，都都盛滿一小籃，昨晏落雨像落金，今朝嫩枝攏抽心，哥哥呷得香噴噴，我是一葉一青春。

(2)林清河(2011年12月30日)。台語陳年老歌『茶山相褒』吳晉淮、張淑美合唱。<https://www.youtube.com/watch?v=gPQdIRHmQNI>

<p>活動二、認識茶葉種類與特色(45分鐘)</p> <p>【課程說明】 本課程教師可先做課前說明，再邀請農場主人做專業解說。</p> <p>【引起動機】 教師說明：「上一節課我們到谷芳有機農場探索一座百年老茶園的秘密，但你知道我們平時喝的茶會因製程的不同而有不同的口感及名稱嗎？這節課我們就一起來探究吧！」</p> <p>【發展活動】</p> <p>一、教師引導學生觀察茶葉</p> <ul style="list-style-type: none"> (一)老師拿出六種不同的茶葉讓學生觀察與品茶 (二)老師發給每組學生茶葉樣本 (三)搭配附件二學習單，發給學生一人一張學習單。 (四)讓學生分享自己所觀察到的經驗。 <p>二、教師說明什麼是六大茶類？</p> <p>六大茶類的命名是根據其前人在創制的工藝基礎上，結合不同茶類各自的製茶特點而來的，分為：綠茶、黃茶、白茶、青茶、紅茶、黑茶。</p> <p>(一)綠茶：屬於不發酵茶，茶葉在製作過程中未經氧化，保留了茶葉的天然色澤和風味，口感清香淡雅，捲曲如螺，色澤翠綠。</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 綠茶類的基本工藝是萎凋、殺青、揉捻和乾燥。 2. 屬於綠茶類的茶如下： <ul style="list-style-type: none"> (1)碧螺春綠茶：零發酵茶，茶葉萎凋後再經中止發酵氧化的炒菁工序，接著揉捻成條狀，茶乾呈捲曲條形，有明顯白毫，李昌峻說，老茶樹製成的碧螺春綠茶陳化後滋味更佳，帶有青蘋果的風味，最好冷泡，若是熱泡，可等到放涼後茶湯的甜味會更加明顯。 (2)龍井茶：與碧螺春同屬零發酵茶，差別是龍井炒菁的溫度較低，炒後會放置吸收水氣、軟化，再壓成劍片狀，茶乾形貌的辨識度極高。 <p>(二)黃茶：屬於不發酵茶，以菠蘿宣紙包覆炒菁後的茶葉，放置20至36個小時，催化茶葉轉色泛黃，使茶葉略微發酵，茶湯帶有稻穀與蜜棗的氣味，滋味醇厚。由於製程費工，是較為稀有的茶種。</p> <p>(三)白茶：屬於微發酵茶，製作過程中經過萎凋和乾燥，保留了較多茶葉的原始風味，口感清新，以細緻柔嫩的茶芽製成，採摘後日晒兩週、烘乾即成，茶芽、葉背有許多白毫毛，沖泡出來的茶湯乾淨透亮，由於不揉捻因此稱為白茶，葉形輪廓猶存，乍看像枯乾的落葉。剛做好有水蜜桃的香甜，陳放一年後會轉化成梅子跟糖炒栗子的味道。</p> <p>(四)青茶：屬於部分發酵茶，發酵程度介於綠茶和紅茶之間，種類繁多，風味各異，如：台灣高山烏龍茶、鐵觀音、凍頂烏龍等。</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 東方美人茶：又稱白毫烏龍茶，外觀白毫明顯，香氣甜果香，是發酵度高的烏龍茶。 2. 鐵觀音茶：為重發酵重烘焙茶，香氣濃郁、焙火重，外型緊結呈球狀。 <p>(五)紅茶：屬於全發酵茶，茶葉在製作過程中完全氧化，茶湯呈現紅</p>	<p>1 分 鐘</p> <p>15 分 鐘</p> <p>能說出六大茶類的差異。</p>
--	---

<p>色，口感醇厚，如：蜜香紅茶、阿薩姆紅茶等。</p> <p>1. 紅茶的工藝是萎凋、揉捻、後發酵和乾燥。</p> <p>2. 屬於紅茶類的茶如下：</p> <p>(1)蜜香紅茶：茶芽嫩葉被小綠葉蟬吸咬後產生特殊香氣，會生成具蜜香的特殊化學成分，有蜜香果香，在小綠葉蟬大量繁殖的5、6月走進茶園，甚至能聞到蜂蜜香氣，茶湯帶有自然甘甜，如果將茶葉製成綠茶，就是蜜香綠茶。</p> <p>(2)紅玉紅茶：又稱台茶18號，具有肉桂與薄荷香氣，產自魚池一帶。</p> <p>(六)黑茶：屬於後發酵茶，經過微生物發酵，茶葉的風味更加醇厚，如：普洱茶。</p> <p>(七)教師說明：「台灣的茶葉分類，除了以上六大茶類，還會依據茶樹品種、產地和製茶工藝等因素，細分出更多不同的茶品，例如：包種茶、東方美人茶、紅烏龍、紅茶等等。」</p>	<p>15 分鐘</p> <p>5 分鐘</p> <p>9 分鐘</p>
---	--

5分鐘

活動三、動手做茶香甜點—碧螺春布丁塔(45分鐘)



圖六：碧螺春布丁塔

【引起動機】

- 教師提問：同學們「你吃過用茶做的食物嗎？」
- 老師邀請學生回答。
- 同學們我們今天要使用碧螺春綠茶來製作的德式布丁塔，會使用碧螺春綠茶加上口感甜甜滑滑的布丁，配上酥脆的塔皮，它有一個神祕又清香的口味喔！我們一起來體驗吧！

【發展活動】

一、食材準備及介紹材料（每組約4~6人份）

- 塔皮
- 布丁餡料：
- 鮮奶
- 糖
- 雞蛋
- 碧螺春茶葉

二、教師示範與說明「碧螺春布丁塔」製作流程。

(一)步驟一：教師示範捏塔皮



圖六：教師指導製作塔皮

(二)步驟二：製作布丁液

- 在碗中打入雞蛋，加入糖，輕輕攪拌均勻（避免起泡）。
- 加入鮮奶與鮮奶油，再倒入剛才泡好的茶湯，混合均勻。
- 用濾網過濾一次，讓布丁液更滑順。



圖七：製作布丁液

(三)步驟三：裝入塔皮

- 將布丁液倒入塔皮中，約八分滿即可。

35分鐘

(四)步驟四：進烤箱

1. 放入預熱好的烤箱，使用 150° C 烘烤約 20~25 分鐘，表面微凝固即可。



圖八：碧螺春布丁塔完成

(五)步驟五：冷卻與裝飾

1. 將成品放涼，可放入冰箱冷藏 10 分鐘口感更佳。
2. 可搭配薄荷葉、小茶葉裝飾，或撒些綠茶粉增加茶香。



【統整與總結】

一、統整

1. 回饋與分享製作碧螺春布丁塔的感想。

5
分
鐘

試教成果：

<https://youtu.be/DcZbD4J7Tmo>

本影片之課程活動，邀請「谷芳有機茶園」洪佳玉老師來帶領學生製作「碧螺春布丁塔」，並認識北臺灣茶文化。

參考資料：（若有請列出）

1. 廖詠恩(2022)。扎根野放茶園 家族茶業生機不滅。鄉間小路，48，(1)，24–27。
2. 吳承圃(2011)。大漢溪水老街情－三峽風貌。藝術欣賞，7，(3)，71–89。
3. 陳慈玉(2013)。臺灣飲茶文化與中日情懷。和風華韻：中日飲食文化的交融，137–170。
4. 施欣宜(2007)。台灣茶葉包裝設計之構成元素對消費者行為影響。[碩士論文，台灣藝術大學造形藝術研究所視覺傳達設計組]。

<https://hdl.handle.net/11296/4rtaqb>

5. 郭大玄(1997)台灣茶葉生產與製茶工業發展變遷之研究。私立中國文化大學地理研究報告，(10)，51–75。

- 6 曾淑美(2016)。台灣東方美人茶產業的演進過程與發展困境。[碩士論文。淡江大學國際行銷碩士在職專班]。華藝。

附錄：

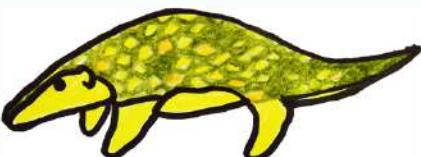
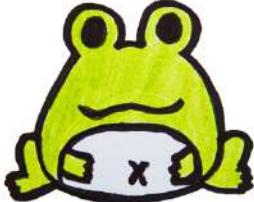
附件一 谷芳有機茶園的生物

附件二 臺灣六大茶類

附件一 谷芳有機茶園的生物

 WORKSHEET
谷芳有機茶園的生物

班級：
座號：
姓名：

<p>穿山甲 Pangolin</p> 	<p>藍腹鶲 Swinhoe's Pheasant</p> 
<p>小綠葉蟬 <i>Jacobiasca formosana</i></p>	<p>赤尾青竹絲 Taiwan Bamboo Viper</p> 
<p>翡翠樹蛙 Emerald Green Treefrog</p> 	<p>Did you see any animals on the farm?</p>

教案設計：蕭姍羽老師 執行單位：野野有限公司 輔導單位：新北市政府農業局

附件二 臺灣六大茶類



worksheet
臺灣六大茶類
The Six Major Categories of Taiwanese Tea

班級：
座號：
姓名：

 綠茶 Green Tea 不發酵	 黃茶 Yellow Tea 不發酵	 白茶 White Tea 微發酵
 青茶 Partially Fermented Tea 部份發酵	 紅茶 Black Tea 全發酵	 黑茶 Dark Tea 後發酵

1.What kind of tea do you like?

A : I like _____.

()2.Which tea is the lowest degree of fermentation(發酵程度最低)?

- A. Black tea
- B. Green tea
- C. Partially fermented tea
- D. White tea