

## 100 年度製茶文化體驗營活動日程表

Day1 09/24 (六)			Day2 09/25 (日)		
時間	活動名稱	內容	時間	活動名稱	內容
08:30   09:00	相見歡	報到、分組	08:00   08:30	早餐	早餐時間
09:00   09:30	製茶體驗 金萱の紅茶	講解金萱の紅茶 製作流程	08:30   10:00	茶葉成品 茶師傅解說	成果分享 頒發證書
09:30   12:00	製茶體驗 金萱の紅茶 南港包種茶	分發茶菁及製作	賦 歸		
12:00   13:00	午餐時光	茶山風味簡餐	※流程表為暫定時程，將依當日氣候等環境因素決定萎凋時間，製茶時程可能略為調整。		
13:00   16:30	製茶體驗 金萱の紅茶 南港包種茶	紅-製作及烘培 包種-室內萎凋	活動地點：臺北市南港區舊莊里舊莊街 2 段 318 號		
16:30   17:30	茶食示範 教學	介紹茶葉加工食 品製作			
17:30   21:00	晚餐  茶藝講座	巴比 Q  茶葉相關知識 包種茶起源、發 展、品茗			
21:00   完成	製茶體驗 南港包種茶	<b>【室內萎凋】</b> 講解包種茶製作 流程、殺菁、揉 捻、解塊、乾燥、 休息~	交通資訊： 大眾運輸可搭乘捷運或各線公車在捷運昆陽站 4 號出口下車，轉搭小 5 公車前往，只要不妨礙 交通，小公車於山區路段可隨招隨停，沿途皆可 上下車。		