

大晃



DA HUANG
Tea Factory
創業50余年

製茶

Da Huang Famous Teas

大晃茗茶



Introduction to
Da Huang

大晃茶廠介紹



層巒疊翠，山的記憶也是歷史的陳跡。山水流瀉，人間桃花源。名間松柏嶺地區適合茶葉深耕厚植，大晃茶業從茶樹的培育，茶菁摘採烘焙，一點一滴，累積專屬的品牌價值，替消費者帶來茶葉獨特的芬芳濃郁。淡淡飄逸的茶菁，是青草自然與空氣的對話，人們默默在這自然化育的流轉之中，擷取所需，試圖將透嬾的山間歲月，留下壺裡杯間的一泡清甜，50餘年來，流瀉山水的平靜。山中搖曳的樹影，濁水溪畔的清翠，闡述著雲霧間，綠葉在高山特有海拔的清氣。浸潤在茶湯中，像溪水般，映照著大晃不停歇的堅持。

Surrounded by greenery, the mountains are witnesses to history. The natural environment with streams and mountains create a heaven on earth. The Songboling area of Mingjian Township is suitable for tea trees. From the cultivation of tea trees tea picking and backing, Da Huang has formed unique brand value, providing customers with the special fragrance of tea.

The aroma of tea in the air is an exchange between the land and the air. As humans, we live among nature, supplied with what we need, and transforming our moments throughout the years into cups of sweet aromatic tea, flowing 50 years of movement into tranquility.

As the trees sway in the mountains, streams continue to accompany the nearby greenery, and trees on the mountaintop remain their unique refreshing figure. Immerse in the tea, reflecting the unwavering perseverance of Da Huang.

服務項目

Service Items

茶飲茶葉批發、供應早餐店、奶茶店、餐廳、咖啡館、連鎖品牌及知名罐裝飲料大廠，茶葉供應通過 SGS、TAF 農藥檢驗合格，及政府機關認可。嚴格把關農檢並符合輸出規定，優質商品外銷全球。

Tea tea wholesale, supply of breakfast shops, tea shops, restaurants, cafes, chain brands, tea supply through the SGS、TAF pesticide inspection, and government agencies approved.

The Da Huang Tea Factory also sells Taiwan's famous canned beverage makers, strictly control the agricultural inspection and meet the export regulations, high-quality goods for export worldwide.



品牌精神

Brand Spirit

「熱氣蒸騰，馨茗一壺，進入一個欲望漸漸消蝕的世界。」這是日本茶聖岡倉天心在《茶之書》中提到的品茗況味。茶湯甘潤，茶香清芬，能踏實的從培植、萎凋、靜置熟成、炒菁、揉捻、烘焙、撿枝、拼配，直到呈現在消費者前，能以一壺剛剛燒開的清水，靜靜等待，浸出清甘回味，落喉繞頂的香，都是大晃努力把關每個品質的結晶。每個不同的來源，步驟，不同的茶種，都衍伸出各種不同口感、風味。大晃茶業把每個堅持做到最好，期盼能讓每個來自大晃的茶葉，都是人們喉頭的驕傲。

Japanese tea master Okakura Tenshin described drinking tea in Teatism as "The hot steam with a fragrant pot of tea induces one to enter a world with no yearnings."

Our mellow and fragrant tea is carefully produced with each step, including the cultivating, withering, oxidation, pan-firing, rolling, baking, picking, pairing process, right until it is presented in front of the customer. Added with boiling water, each pot of tea produces a lingering aromatic flavor, the result of our endeavor at Da Huang.

Each origin, process, and different types of tea, result in different flavors and tastes. Da Huang strives for excellence and that each product we produce we bring pride to our name.



Name of Tea

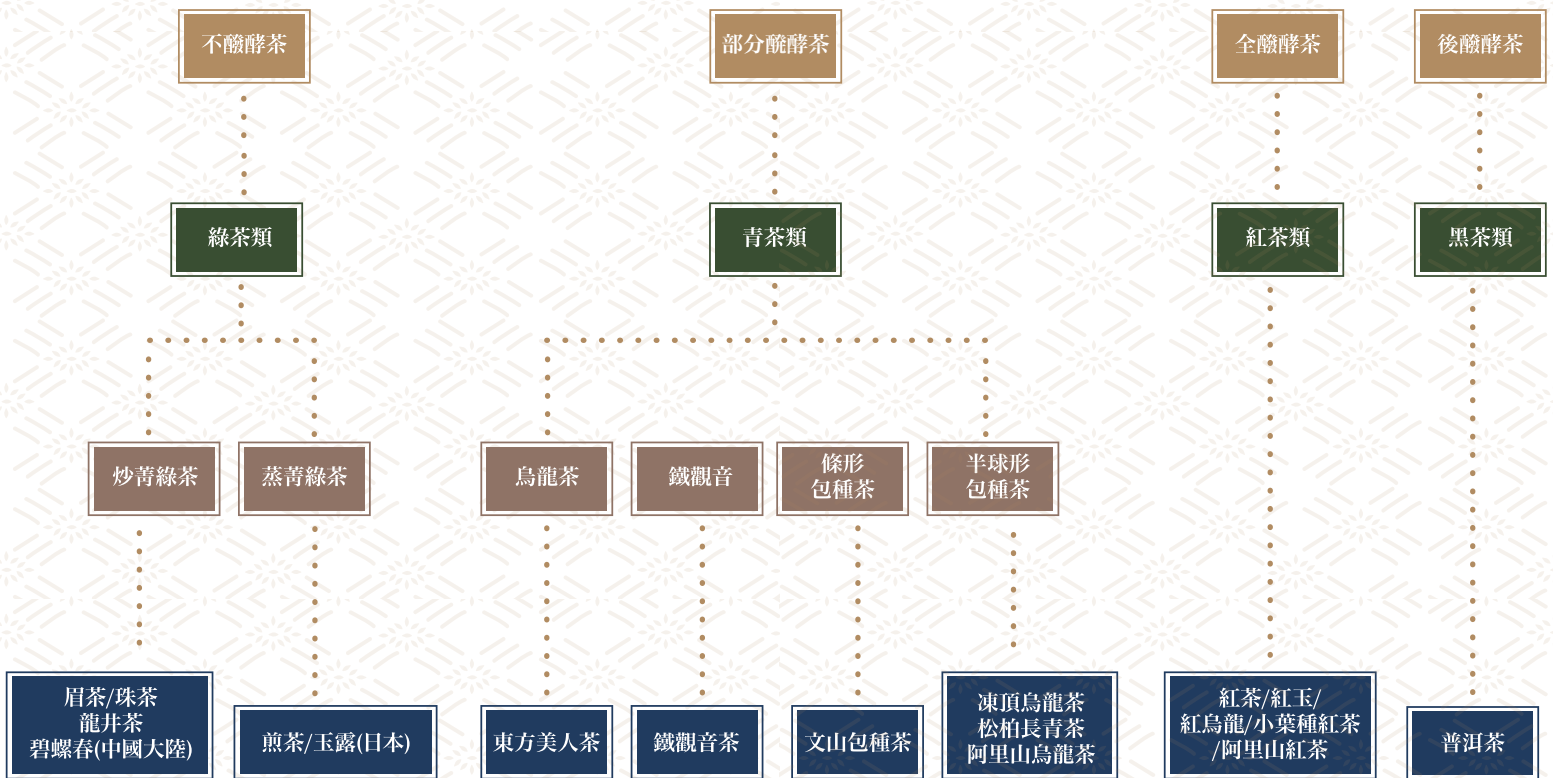
大晃茗茶

空山古城，有湖而靜美。斯里蘭卡的紅茶，依偎著康緹湖畔，享受沉靜。歲月更迭，運送的是繁華和離別，但山中的靜湖，讓人哪裡都不想去，只想靜靜的待著。不論你是王公貴族，甚或是販夫走卒，走過這麼一個連春風都沉醉的靜謐，也都想好好暫停自己的時間，留下契合寧靜的部分靈魂，品嚐山與湖的滋味。

An ancient city in the mountains with a tranquil lake. Sri-Lanka black tea is grown next to Kandy Lake, enjoying the peace and quiet. As time goes by, glamour fades, leaving only the serene lake that is drawing us to stay. Whether you are royalty or a commoner, an experience such as this enchants us with its Spring breeze, urging us to pause and engage our soul with the tranquility and enjoy the mountains and the lake.

大晁茶系圖

DA HUANG





粗製	萎凋	將茶青暴露於空氣中，以降低含水量
	發酵	萎凋後之茶青靜置與空氣起氧化作用
	殺青	一般以高溫技術停止發酵 保留需求茶葉香氣與色澤
	揉捻	破壞茶葉之細胞組織及初步成型
	乾燥	使茶葉之含水量降至需求比例， 至此步驟之茶葉，稱為「粗製茶」、「茶干」或「毛茶」
精製	篩分	將粗製茶以外觀類型進行篩分
	拔梗	利用機器揀出枝梗(副產品)
	整型	使茶葉形成特種形狀，便於消費者辨別(如消費習慣 鐵觀音之卷形、烏龍茶之半球形、紅茶之細碎形等)
	風選	以風吹原理揀出製程中所造成之茶片、茶末等副產品
	加工	賦予茶葉特殊風味或特性，如焙火、薰花等
	包裝	以茶葉屬性需求加以包裝，保存產品完整價值



採菁	以雙指間的彈力，輕輕地摘下新芽， 一心二葉(或三葉)茶菁原料
日光萎凋	在日光燈照射下進行萎凋， 促進茶菁水份的蒸散及進行發酵作用
室內靜置萎凋	以雙手微力翻動茶葉， 使葉綠細胞因摩擦產生氧化發酵
炒菁	以高溫炒菁破壞葉中酵素活性， 已停止茶葉繼續發酵， 並去除鮮葉中的青臭味。
揉捻	揉捻使茶葉液擠出黏附於茶葉表面， 沖泡時更容易溶出
布球揉捻	又稱「團攪」是球型茶成型的重要過程
乾燥	利用熱風乾燥茶葉以利保存， 步驟完成後之成品稱之為「毛茶」

紅茶 Black Tea

葉落，粉紅花朵的雨樹，風吹過，落英繽紛，草地鋪了粉色的花瓣。一片花瓣，有著一個動人的故事，等待欣賞的人，
傾訴紅粉的妝容。

雨樹化春泥，清秋。萬夏點妝紅，夏夜。芳草葉繽紛，春醒。

Fallen leaves, trees in the rain with pink flowers, the breeze passing by, petals falling, pink flowers paved on the ground. Each petal has a touching story, waiting to tell the tale to someone who appreciates.

The Spring Soil, Ching Chiu. Summer Adornments, Hsia Yeh. The Fragrance of Flowers and Grass, Chun Hsing.

|| 大晃·紅茶 BLACK TEA ||

全發酵(100%)，輕焙火。台灣特有紅玉種，葉型條索、烏黑鮮活；湯色紅玉，香似薄荷微甘甜，口感涼爽帶韻回甘。另有阿薩姆紅茶，糖香濃郁活潑，茶湯強勁具收斂性。

DAHUANG Black Tea is strongly flavored but still pleasing to drink. It can be consumed hot or cold and may be mixed with additional additives.



RFAW

赤虎紅茶

風味：醇、滑
香氣：嫩香



ROP(AU3)V

春醒紅茶

風味：厚、鮮
香氣：栗香



RCW

丹頂紅茶

風味：濃、甘
香氣：高爽



RBRV

夏夜紅茶

風味：和、甘
香氣：毫香



RBOPBW

赤龍紅茶

風味：和、爽
香氣：老火



RF(AU3)V

清秋紅茶

風味：厚、和
香氣：陳香

|| 錫蘭·紅茶 ||

空山古城，有湖而靜美。斯里蘭卡的紅茶，依偎著康緹湖畔，享受沉靜。歲月更迭，運送的是繁華和離別，但山中的靜湖，讓人哪裡都不想去，只想靜靜的待著。不論你是王公貴族，甚或是販夫走卒，走過這麼一個連春風都沉醉的靜謐，也都想好好暫停自己的時間，留下契合寧靜的部分靈魂，品嚐山與湖的滋味。



ROP1(VT)Z

古城錫蘭紅茶 茶味重者，適合調奶飲

風味：醇、滑
香氣：陳香



RFBOP(MB)Z

山湖錫蘭紅茶 茶味重者，適合調奶飲

風味：甘、厚
香氣：清香



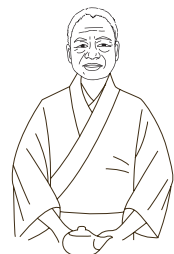
茶葉比例

條狀原葉約壺底 1/4、碎型茶葉約壺底 1/5；杯泡約 3-5g 即可，若要添加牛奶、奶精置茶量請加倍



沖泡溫度

以 100°C 左右沸水沖泡，若使用的茶葉為嫩葉（例如：蜜香紅茶），需降溫至 85-90°C



沖泡時間

第一、二泡約 60-90 秒，第三泡起往後遞增 50 秒，好的茶葉沖泡次數可達 6-7 次，若為碎型茶葉沖泡次數約 2 次左右，沖泡時間約 30 秒



蜜香紅茶 Honey Black Tea

醉人的沉香，是私釀的珍藏。不是酒，比酒更能醉人。茶與蜜的雙重極致，茶香與蜜香纏繞堆疊最上乘的風味

山林珍釀，徐徐沉香。
楓火秋存，不動真澄。

This intoxicating fragrance is a private treasure. This tea is more intoxicating than wine, the feast with tea and honey creates an exquisite combination of lingering flavors.

Treasure of the Mountains: Bursts of Fragrance
Autumn Leaves: Transparent

|| 蜜香·紅茶 ||

選用小綠葉蟬咬過的茶樹，做高度的發酵，帶出「著涎」的香氣與甜味，造就香氣優雅、口感清甜的蜜香紅茶。



RHAW
楓紅蜜香紅茶
風味：醇、和
香氣：栗香



RHBW
楓月蜜香紅茶
風味：濃、潤
香氣：栗香



綠茶 Green Tea

綠是人類感受自然最原始的顏色，從嫩芽冒出肥沃的土地，生命力總喜歡把耀眼奪目的光芒，隱藏在舒服的綠色背後，透過喉間一點點柔軟甘苦，回歸自然初衷。

Green is the most natural color. From the instant the buds appear from the nourishing soil, life often hides its glamour behind the pleasing green. Enjoy nature with the sweet flavor.



|| 大晃·綠茶 GREEN TEA ||

層層疊疊的青，輕輕溫柔地環抱著這個城市。溫潤涼爽的植物，特別眷顧匆忙的世界。拿著一杯充滿生命力的青，彷彿世界都因為你靜止。綠茶屬於未發酵茶，採收的都是茶樹的嫩葉，內含豐富的多酚物質，不適合用剛沸騰的水沖泡，沖泡時間也不宜過久，以保留茶香與茶葉物質活性。



GOPA(XTV)V

松濤綠茶

風味：鮮、醇
香氣：青香



GM(XA)V

松下深蒸煎茶

風味：和、鮮
香氣：嫩香



GMW

雲霧蒸青綠茶

風味：鮮、爽
香氣：毫香

|| 大晃·茉莉綠茶 JASMINE GREEN TEA ||

奧古斯都的鬱金香，曾經風華一時，跟著偉大王朝，散布濃郁芬芳的花香，灑滿顏色在單調的土地上。



S1031W

春紅花茶

風味：甘、濃
香氣：清鮮



S4E(DM)C

築香花茶

風味：濃、爽
香氣：陳香



S1008W

夏艷花茶

風味：甘、醇
香氣：高鮮



SGP(AU3)V

耀光花茶

風味：清、高
香氣：醇香



S1017W

秋真花茶

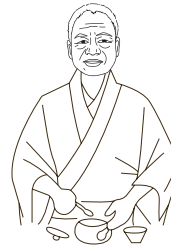
風味：甘、厚
香氣：清高



SP(AU3)V

初豐花茶

風味：甘、鮮
香氣：清香



茶葉比例

壺底鋪滿即可，杯泡約 6g 即可，
比例依個人喜好濃淡調整



沖泡溫度

降溫至 75 - 95°C 沖泡



沖泡時間

沖泡時間約 1-1.5 分，可沖泡次數
約 3-4 次



青茶 Light Green Tea

層層疊疊的青，輕輕溫柔地環抱著這個城市。溫潤涼爽的植物，特別眷顧匆忙的世界。拿著一杯充滿生命力的青，彷彿世界都因為你靜止。

溫香軟玉，溫玉。
明夷清風，清風。
遠山春晴，遠晴。

Layering greenery gently embracing the city, the plants are guardians to the bustling world. With a cup of tea in hand, the entire world seems to pause for you.

The Soft Shine of Jade, Wen Yu.
Gentle Breeze, Ching Feng.
Distance Mountains in Spring, Yuan Chang.

|| 大晃·文山包種茶 GREEN TEA ||

層層疊疊的青，輕輕溫柔地環抱著這個城市。溫潤涼爽的植物，特別眷顧匆忙的世界。拿著一杯充滿生命力的青，彷彿世界都因為你靜止。產自北部坪林高海拔山區的文山包種茶，清香、細膩、優雅，沖泡時飄逸自然花香，滋味清爽甘甜，如聆賞一曲雅樂。

Light curing, the appearance is straight and tight, the color of the loose tea leaves is jasper and vivid, the color of the tea is crystal-clear with light-yellow-golden color, and the taste is delicate with natural flower fragrance and have plentiful after-taste which can last long time in the mouth



H4014W
清焙青

風味：甘、醇
香氣：焙香



H4020W
清山青

風味：甘、爽
香氣：清香



H4009W
清水青

風味：醇、滑
香氣：生青



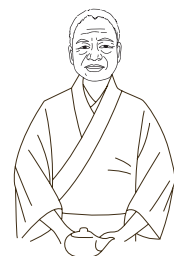
茶葉比例

壺底鋪滿即可，杯泡約 6g 即可，
比例依個人喜好濃淡調整



沖泡溫度

降溫至 75 – 95°C 沖泡



沖泡時間

沖泡時間約 1-1.5 分，可沖泡次數
約 3-4 次



烏龍 Oolong

沒有青澀的初戀窘迫，不是貧乏的日暮西下，在將熟未熟之間，錨定一個精巧的平衡。就好像一個人。剛褪下湧動稚嫩的外衣，卻又保有彈性，絕不世故沉悶，恰到好處。歲月航行在清澈蔚藍的水面，映照容納隨時接踵的變化。

烏龍就是這樣傳承著文化。

The tea inherited a thousand years of Golden mean culture, moderated, flexible and not extreme. It based on a precise balance between immaturity and maturity.

|| 大晃 · 烏龍茶 OOLONG TEA ||



T2030W

青龍烏龍茶

風味：和、醇
香氣：焙香



T-2016W

朱雀烏龍茶

風味：厚、醇
香氣：炭焙香



T2007W

白虎烏龍茶

風味：濃、醇
香氣：老火



TXAW

玄武烏龍茶

風味：甘、醇
香氣：清鮮毫香



TXBW

黃龍烏龍茶

風味：甘、醇
香氣：深焙清香

茶葉比例 壺底鋪滿即可，杯泡約 5-8g 即可

沖泡溫度 以 100°C 左右沸水沖泡

沖泡時間 第一泡 60 秒，第二泡 50 秒，第四泡 1 分 20 秒，第六泡 2 分 05 秒，第七泡 2 分 50 秒，好的茶可以泡到 8 泡，第 8 泡 3 分 30 秒

普洱 Pu'er

俯仰天池，雲霧繚繞的豐美孕育紅褐的真誠。人間仙境裡有著古老傳說，點滴都像是塊凝滯，未經雕琢的紅寶石，閃爍著內斂醇厚的光芒。柔可以淡如輕煙，濃可以重如潑墨，品茗也同時品著一幅藝術。

The ancient said that when you look into your tea cup with your heart, you will see the tea was filtered by earnest, every tea drip is like uncarved and brilliant Ruby born down into the tea cup which was wreathed by the steam. Thin is as suave as the mist, thick is as heavy as the ink. Simultaneously, sipping tea is like appreciating a master piece.

雨墨春秋 - 墨春 Rain of the Ages: Mo Chun

竹岡夜月 - 月竹 Moon in Bamboo Forest: Yueh Chu

|| 大晃 · 普洱茶 PUER TEA ||



PAC
磚草普洱茶
風味：甘、醇
香氣：陳香、烟香



PBC
滇古普洱茶
風味：和、醇
香氣：陳香、烟香

茶葉比例

壺泡約 8g 左右，適合以中大型壺沖泡

沖泡溫度

以 100°C 左右沸水沖泡

煮泡時間

溫潤泡煮 30 秒（加入 160ml 沸水），第一泡煮 1 分鐘（加入 800ml 沸水），第二泡煮 2 分鐘（加入 800ml 沸水），爾後每泡遞增 1 分鐘，切勿煮過久，會使茶葉稍加苦澀！

一般沖泡時間

將 3g 的茶葉放入杯中，使用 150ml 水沖泡 5 分鐘



經典茗茶 Classic Tea



雪楊 Hsueh Yang

霧楊雪留青 - 蒸青綠茶

The Misty Clouds of the Mountain - Steamed Tea



天峰 Tien Feng

月盈日天明 - 阿里山烏龍

The Full Moon and Bright Day - Alishan Oolong



梅峰 Mei Feng

櫻映秋霜紅 - 梨山烏龍

Autumn Red - Lishan Oolong



合峰 Ho Feng

雲掩問客松 - 大禹嶺烏龍

The Snow on the Pine Trees - Dayuling Oolong



古峰 Ku Feng

紅薔倚修竹 - 杉林溪烏龍

The Red Rose and Bamboo - Sun-Link-Sea Oolong



圓峰 Yuan Feng

翠立柏常萱 - 阿里山金萱

The Green Upright Tree - Alishan Jin Shuan

55144

台灣省南投縣名間鄉名松路二段 110 號

(886) 049-2581011 / (886) 049-2581012

(886) 049-2580145 (fax)

tahuang.a168@msa.hinet.net



大晃生活圈