



咖啡



綠茶



咖啡

咖啡（英語：coffee）是採用經過烘焙過程的咖啡豆（咖啡屬植物的種子）所製作沖泡出來的飲料。咖啡是人類社會流行範圍最為廣泛的飲料之一，也是重要經濟作物，其為全球期貨貿易額度第二高（最高為石油）。

咖啡樹原產於非洲亞熱帶地區，以及亞洲南部的一些島嶼。那些咖啡樹從非洲出口至世界各國，現時那些咖啡樹種植遍布超過70個國家，主要在美洲、東南亞、印度等赤道地區。

咖啡普遍分為兩種：備受推崇的小果咖啡（阿拉比卡）及顆粒較粗和酸味較低而苦味較濃的中果咖啡（羅布斯塔）。咖啡一旦成熟，就會經過採摘，加工，烘焙的程序。咖啡是微酸性的，其咖啡因的含量對人體有刺激的作用。咖啡是世界上最流行的飲料之一，它能夠以多種方式製作，如：濃縮咖啡、卡布奇諾、拿鐵咖啡等，通常是作為熱飲，亦可作為冷飲。大部分的研究建議，適度飲用咖啡是有益的，甚或有利於健康的成年人。



綠茶

綠茶是茶葉的一種。經過殺青、揉捻、乾燥，大部分白毫脫落，熱水浸泡後依種類呈淡綠色至黃綠色的茶湯。綠茶通過殺青工藝的不同可分為四種：炒青茶、蒸青茶、烘青茶、曬青茶。中國與台灣在綠茶製作上以炒青為主；日本製作綠茶的方式則以蒸青為主。

炒青即將茶葉鮮葉在攝氏120度左右的鐵鍋中翻炒，使其水分散失，使其變得綿軟，以便做形。傳統工藝為徒手翻炒，來到現代為機械翻炒。綠茶沒有焙火工序，所以可以稱為生茶。

中國大部分名茶為綠茶，如產於杭州西湖龍井、蘇州洞庭山碧螺春、秦嶺山脈北麓的紫陽富硒毛尖、漢中仙毫等。在清明之前，茶樹剛發芽時採摘的，為「明前茶」也稱為「蓮心」或「銀針」；在穀雨前採摘的，為「兩前茶」，茶葉已展開，也稱為「旗槍」；在立夏前採摘的為「三春茶」，已經有兩片葉展開，也稱為「雀舌」；立夏後再採摘，葉片已變厚，為「四春茶」，也可稱做「梗片」。以青茶為主流的台灣，在新北市三峽區亦生產龍井茶及碧螺春等綠茶。