

## 四步驟辨別優質苦茶油



讚 0

推文

2018-01-11 記者 涂湘玲 文

市面上到處都是琳瑯滿目的苦茶油，消費者要如何辨別品質好的苦茶油呢？透過「聞、看、觸、判」4步驟，挑選出優質的苦茶油。

步驟一 / 聞：氣味芳香

將一滴油滴在手掌心，雙手摩擦生熱，聞一下油遇熱後的氣味，若是優質的苦茶油，會散發出一股清新的芳香，若是劣質油或是混和油，則會散發一股油耗味道。

步驟二 / 看：搖晃後，氣泡細小而持久

輕輕搖晃瓶身，打開瓶蓋後讓苦茶油跟空氣接觸，油面會逐漸出現氣泡，如果氣泡細小而持久的話，表示這瓶油的純度較高，油脂較濃郁；如果產生的氣泡很快就不見的話，表示這瓶油，並非優質的油。

步驟三 / 觸：觸感滑順，不會黏膩

挑選苦茶油時，可滴幾滴在手背上均勻塗抹，如果苦茶油被皮膚完全吸收且不黏膩，就代表品質純正。反之，如果皮膚一直泛著油光、有黏膩感，則代表皮膚無法吸收這些油脂，油品不純，或參雜其他油脂。

步驟四 / 判：低溫初榨品質優

高品質的冷壓苦茶油有淡淡的茶香，顏色偏黃綠色，含有大量不飽和脂肪酸的苦茶油，通常保留較多天然營養成分，也沒有化學溶劑殘留的疑慮。

縮圖來源：金佳和純正菁選油坊

**延伸閱讀：**

返鄉青農 傳承獅潭「苦」早味

[▲TOP](#)

關於新客家人群像 聯絡我們

© 2007-2018 國立交通大學 傳播與科技學系 All Rights Reserved.

Powered by  DODO v4.0