

# 表一：花草茶與窰花茶分別

	花草茶	窰花茶
成分	乾花，時而配以草本植物	帶花香的茶葉
咖啡因	無	有
熱泡方法	90°C或以下熱水 浸泡5至8分鐘	綠茶底：80°C熱水 浸泡2至3分鐘； 烏龍茶、紅茶底：85 至95°C熱水 浸泡3至4分鐘
冷泡方法	以室溫水或冷水 置於雪櫃6至12小時	以室溫水或冷水 置於雪櫃4至8小時
調味	可加入其他材料 調味	一般會直接品茗