

茶叶的制作过程



采摘：必需注意选择优良品种，良好的栽培管理，把握茶菁采摘时机与方法，采得茶菁要妥善处理



晒青：晒青茶工艺的萌芽，距今已有三千多年，让茶叶有明显的太阳味



凉青：将晒青后的鲜叶放入筲篱中，翻松后凉于青架上，放在凉爽处，使鲜叶中的各部位水分重新分布均匀，散发叶间热量，降低失水和化学变化速度



摇青：使用摇青机械使茶叶运动、摩擦，形成茶叶特有的香高味醇品质



筛青：是摇青的后续工作



炒青：也称“杀青”，通过高温快速破坏酶的活性，停止其酶促氧化作用，使形成的品质固定下来



揉捻：主要使用中、小型揉捻机，也有用手揉的



包捻：传统包揉用茶巾或布袋，将经烘焙湿茶坯包裹成团球形扎紧，使茶团在搓、压、转、揉等力的作用下，进一步卷曲紧结成型



焙干：制成的茶如果让它有股“火香”，那就拿来焙干



挑梗



包装