

广东名茶介绍 06：石古坪乌龙茶



石古坪乌龙茶原产于广东省潮州市潮安县凤凰镇石古坪，制作分晒青、凉青、摇青、静置、杀青、揉捻、焙干等 7 道工序。其中摇青为形成该茶品质关键工序。摇青与静置需 5—6 次，均由有经验的茶师亲自掌握。全过程需 18 个小时。其成品茶外形细紧油绿，香气浓郁清高，味道鲜醇爽口；汤色黄绿清澈，叶底嫩绿，叶边呈一线红。以精制茶壶冲泡，冲饮多次，茶香外溢，茶味不减。新茶贮存一年以后，色、香、味仍能保持如初。