



经济管理学院

《茶艺技能》

第三章：茶叶分类与加工

经济管理学院酒店 管理教研室

— 张晓菊



第二节：各类茶的加工方法

第一篇：绿茶的加工方法

第二节：各类茶的加工方法

岭南教育

关怀你的一生



第二节：各类茶的加工方法

1 绿茶的加工方法

- 绿茶是鲜叶先经锅炒杀青或蒸汽杀青，揉捻后炒干或烘干或炒干加烘干加工而成的。在绿茶加工过程中，由于高温湿热作用，破坏了茶叶中的酶的活性，阻止了茶叶中的主要成份—多酚类的酶性氧化，较多的保留了茶鲜叶中原有的各种化学成分，保持了“清汤绿叶”的品质风格。因此，绿茶也叫“不发酵茶”。



- 绿茶的初制加工的一般步骤是：鲜叶→杀青→揉捻→干燥。



第二节：各类茶的加工方法

1 绿茶的加工方法

鲜叶原料

- 普通绿茶鲜叶嫩度要求为一芽二吐和一芽三吐，高档绿茶要求芽头、一芽一吐和一芽二吐初展。
- 鲜叶采摘后不能立即进行加工，需要经过一定时间的摊放。摊放后，鲜叶中的水分减少，叶质变软，青草气减弱，茶叶中的氨基酸和可溶性糖增加。
- 摊放后，鲜叶的失重率一般在15%~20%左右。



第二节：各类茶的加工方法

1 绿茶的加工方法

杀青

岭南教育



- 采用高温破坏鲜叶中多酚氧化酶的活性，阻止鲜叶中多酚类物质在酶的作用下氧化，防止茶叶变化，保持茶叶固有的绿色，同时蒸发叶内部分水分，使叶质变软，便于揉捻，随着水分蒸发，一些低沸点的芳香物质散发，高沸点的芳香物质显露，从而使成品茶香气改善。



第二节：各类茶的加工方法

1 绿茶的加工方法

杀青

杀青过程中要注意三个原则

▫ 首先，要“**高温杀青，先高后低**”，高温能迅速破坏细胞内酶的活性，后期温度降低，以免茶尖和叶缘由于水分过度散失而导致焦化

▫ 其次应“**抛闷结合，多抛少闷**”，绿茶要保持绿色的叶底和外形，叶绿素分解要少，因此多抛能使水蒸气尽快散发，以免闷黄茶叶的颜色；

▫ 再者，应注意“**老叶嫩杀，嫩叶老杀**”的原则，老叶水分含量少，杀青程度宜轻，嫩叶水分含量高，酶活性强，杀青程度应重一些。



第二节：各类茶的加工方法

2 红茶的加工方法

▫ 红茶是世界上生产和贸易的主要茶类，但在中国它的生产量次于绿茶。红茶是全发酵的茶类。



▫ 鲜叶经萎凋→揉捻（揉切）→发酵→干燥等工序加工，制出的茶叶，水色和叶底均为红色，故称为红茶。



▫ 红茶根据其加工方法的不同，分为工夫红茶、小种红茶和红碎茶。其主要品质特点是“红汤红叶”。红茶的加工工艺流程如下：





经济管理学院



第三章 (第二节 / 第一篇) 完 毕

