



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



明德 笃学 砺能 自强

第二节：各类茶的加工方法

第六篇：黑茶的加工

第二节：各类茶的加工方法

6 黑茶的加工方法

▫ 黑茶属**后发酵茶**，主产区为**四川、云南、湖北、湖南**等地。

▫ 黑茶是以绿茶为原料经蒸压而成的边销茶。由于四川、云南的茶叶要运输到西北地区，当时交通不便，运输困难，为减少体积，所以蒸压成团块。



▫ 黑茶在加工成团块的工程中，要经过**二十多天的湿坯堆积**，所以毛茶的色泽逐渐由绿变黑。成品团块茶叶的色泽为**黑褐色**，并形成了茶品的独特风味。



第二节：各类茶的加工方法

6 黑茶的加工方法

- 由于黑茶的原料比较粗老，制造过程中往往要堆积发酵较长时间，所以叶片大多呈现暗褐色，因此被人们称为“黑茶”。



- 黑茶主要供边区少数民族饮用，所以又称边销茶。



第二节：各类茶的加工方法

6 黑茶的加工方法

▫ 黑茶按地域分布，主要分类为湖南黑茶、四川黑茶、云南黑茶及湖北黑茶。



▫ 传统黑毛茶的初制工艺为：杀青→揉捻→干燥→渥堆。一般黑茶所采用的原料较粗老时，由于含水量少，在杀青时可进行洒水。

▫ 杀青叶趁热揉捻，揉捻成形后进行渥堆。黑茶在渥堆过程中，微生物大量繁殖，呼吸和分解产物使堆内温度升高，为防止渥堆过度，在这个过程中还应适时翻堆





经济管理学院



第三章 (第二节 / 第六篇) 完 毕

