



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

笃学

砺能

明德

自强

第二节：各类茶的加工方法

第七篇：拓展（再加工茶的加工）

第二节：各类茶的加工方法

拓展 再加工茶的加工——花茶的加工

□ 花茶又称**熏制茶**，或**香片**。主产于**福建**、**广西**、**浙江**等地，采用精加工好的**茶叶**与**鲜花**窰制而成。



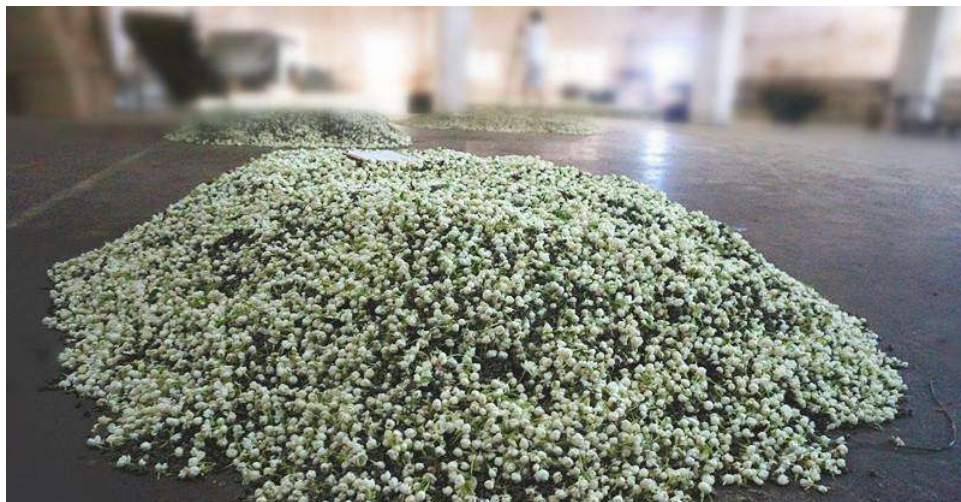
- 花茶的加工从我国**明代**开始就有，钱椿年、顾元庆校编的《**茶谱**》中，记载：“木樨、茉莉、蔷薇、蕙兰、橘花、梔子、木香、梅花皆可做茶，诸花开放，摘其半含半放、蕊之香气全者，量其茶叶多少，扎花为伴。”
- 其中提到多种花可以用来制作花茶，另外提到加工过程中应注意：“花多则太香而脱茶韵，花少则不香而不尽美”，并且“用瓷罐，一层茶，一层花，相间至满，纸箬抓固，入锅，重汤煮之，取出待冷，用纸封裹，置火上焙干收用”。



第二节：各类茶的加工方法

拓展 再加工茶的加工——花茶的加工

- 用于窈制花茶的茶坯主要是**烘青绿茶**。用于窈制花茶的鲜花主要有**茉莉花**、**白兰花**、**珠兰花**、**桂花**等。
- **芬芳的花香**加上**醇厚的茶味**是花茶的总体品质特征。
- 其加工工序是：**茶坯处理**——**鲜花处理**——**茶花拼和**——**窈花**——**通花散热**——**收堆续窈**——**起花烘焙**——**提花**。



第二节：各类茶的加工方法

拓展 再加工茶的加工——花茶的加工

- **茶坯处理**：毛茶进行筛分后进行复火，复火是为了减少茶坯含水量，增进吸香。
鲜花处理：鲜花采回后摊放至 **90% 的花开成鱼口形**时，便可用来窨花。
- 茶花拼和—**窨花**：将茶与花按照一定比例拼和，然后开始窨花。
 - 通花散热—**收堆续窨**：窨花过程中会产生热量，因此要通花散热，散热之后又收堆，继续窨制。
 - 起花烘焙—**提花**：窨花后期，鲜花失去生机，此时要将花提出，之后用高温快速干燥，干燥后再用少量花提香。





经济管理学院



第三章 (第二节 / 第七篇) 完 毕

