



(12) 发明专利

(10) 授权公告号 CN 102726559 B

(45) 授权公告日 2014. 03. 26

(21) 申请号 201210242737. 5

(22) 申请日 2012. 07. 13

(73) 专利权人 林秀英

地址 666200 云南省西双版纳傣族自治州勐海县鑫海花园 13 栋 2 单元 101

(72) 发明人 林秀英

(74) 专利代理机构 昆明大百科专利事务所
53106

代理人 何健

(51) Int. Cl.

A23F 3/14 (2006. 01)

A23F 3/06 (2006. 01)

A23F 3/08 (2006. 01)

(56) 对比文件

CN 1981585 A, 2007. 06. 20, 全文.

CN 102511814 A, 2012. 06. 27, 全文.

CN 102499299 A, 2012. 06. 20, 说明书第 1 页第 0008 段和第 2 页第 0012-0014 段.

清茶. 普洱茶可以清净血液. 《http://www. 11tea. com/article/450》. 2007, 第 1 页.

中国普洱茶网. 荷叶普洱茶的药功效. 《http://www. puer. cn. com/puerchazs/pecgx/8713. html》. 2011, 第 1 页.

审查员 盛小波

权利要求书 1 页 说明书 6 页

(54) 发明名称

一种由普洱茶茶熟茶、晒青荷叶、晒青干姜混合的泡腾饮品

(57) 摘要

一种由普洱茶茶熟茶、晒青荷叶、晒青干姜混合的泡腾饮品, 本发明的配方包括普洱茶熟茶、晒青荷叶、晒青干姜; 该配方按照重量百分比为, 普洱茶熟茶占 78%~82%; 荷叶占 16%~20%; 晒青干姜占 1%~3%。本发明的有益效果为: 普洱茶熟茶能够较好地降血脂、降低胆固醇、调节心脑血管; 添加荷叶可以防止牙龈出血, 起到快速止血的作用; 晒青干姜可以起到温肝肾、暖胃气、驱寒、止痛的作用; 另外本发明的方法不仅可以使普洱茶的茶叶, 而且还可以使用普洱茶的茶树根、茶树梗作为原料进行加工; 而晒青干姜也不仅能使用晒青干姜茎, 同时也能使用晒青干姜叶。本发明尽可能得使用原料, 充分发挥各组织的功能, 使其达到较好、较大的利用价值。

1. 一种由普洱茶熟茶、晒青荷叶、晒青干姜混合制成的泡腾饮品,其特征在于,该饮品的配方包括普洱茶熟茶、晒青荷叶、晒青干姜,按照重量百分比为,普洱茶熟茶占 78%~82%;晒青荷叶占 16%~20%;晒青干姜占 1%~3%;

其中,

(1) 普洱茶熟茶的加工方法包括:

a、将采摘的茶叶、茶梗、茶根去除泥土、石块杂物后,在蒸锅内蒸 50~70 秒,蒸锅的温度为 50℃~180℃;然后晾干至水分含量在 10% 以下,为晒青毛茶、晒青茶梗、晒青茶根,打包存放;

b、将晒青毛茶、晒青茶梗、晒青茶根混合后经湿水-渥堆-反复翻堆-出堆-解堆常规方法步骤 45-65 天后晾干至水分含量在 13% 以下,分拣杂物后,存放在通风、湿度在 10% 以下的环境下备用;

c、需要配料时,在蒸锅内蒸 50~70 秒,蒸锅的温度为 50℃~180℃;

d、然后在烘箱内烘 10~14 小时,烘箱的温度为 50℃~58℃;

e、然后晾干至水分含量在 10% 以下,准备配料;

(2) 晒青荷叶的加工方法为:

a、将采摘的鲜荷叶剔除泥土、石块杂质后清洗干净,切断为 1cm 以下的短条,然后采用常规的杀青方法对其杀青,经晒干或烘干至水分含量在 10% 以下,然后存放在通风、湿度在 10% 以下的环境下备用;

b、需要配料时,在蒸锅内蒸 50~70 秒,蒸锅的温度为 50℃~180℃;

c、然后晾干至水分含量在 10% 以下,准备配料;

(3) 晒青干姜的加工方法:

a、将采摘的鲜干姜茎、鲜干姜叶剔除泥土、石块杂质后清洗干净,切断为 1cm 以下的短条,然后采用常规的杀青方法对其杀青,经晒干或烘干至水分含量在 13% 以下,存放在通风、湿度在 10% 以下的环境下备用;

b、需要配料时,在蒸锅内蒸 45~55 秒,蒸锅的温度为 50℃~180℃;

c、然后在烘箱内烘 10~14 小时,烘箱的温度为 50℃~58℃;

d、然后晾干至水分含量在 10% 以下,准备配料。

2. 如权利要求 1 所述的的泡腾饮品,其特征在于,该饮品的配方按照重量百分比为,普洱茶熟茶占 80%;晒青荷叶占 18%;晒青干姜占 2%。

一种由普洱茶茶熟茶、晒青荷叶、晒青干姜混合的泡腾饮品

技术领域

[0001] 本发明属于一种泡腾饮品技术领域,尤其属于一种由普洱茶茶熟茶、晒青荷叶、晒青干姜混合的泡腾饮品技术领域。

背景技术

[0002] 普洱茶属于黑茶,因产地旧属云南普洱府(今普洱市),故得名。现在泛指普洱茶区生产的茶,是以公认普洱茶区的云南大叶种晒青毛茶为原料,经过后发酵加工成的散茶和紧压茶。外形色泽褐红,内质汤色红浓明亮,香气独特陈香,滋味醇厚回甘,叶底褐红。有生茶和熟茶之分,生茶自然发酵,熟茶人工催熟。“越陈越香”被公认为是普洱茶区别其他茶类的最大特点,“香陈九畹芳兰气,品尽千年普洱情。”普洱茶是“可入口的古董”,不同于别的茶贵在新,普洱茶贵在“陈”往往会随着时间逐渐升值。

[0003] 普洱茶按制法分生茶、熟茶两类。其中,熟茶是以符合普洱茶产地环境条件的云南大叶种晒青茶为原料,采用渥堆工艺,经后发酵(人为加水提温促进细菌繁殖,加速茶叶熟化去除生茶苦涩以达到入口纯和汤色红浓之独特品性)加工形成的散茶和紧压茶。其品质特征为:汤色红浓明亮,香气独特陈香,滋味醇厚回甘,叶底红褐均匀。加工步骤:生茶毛茶—湿水—反复翻堆—出堆—解块—干燥—分级—蒸压—干燥摊凉。其中渥堆发酵是指将湿水后的茶叶按一定厚度堆积在一起,在微生物作用、湿热作用和氧化作用的共同作用下,形成普洱茶特有的风味、品质。

[0004] 荷叶含有莲碱(Roemerine)、原荷叶碱(Pronuciferine)和荷叶碱(Nuciferine)等多种生物碱及维生素C、多糖。有清热解毒、凉血、止血的作用。

[0005] 干姜含挥发油2%~3%,为淡黄色或黄绿色的油状液体,油中主成分为姜酮(zingiberone),其次为 β -没药烯(β -bisabolene)、 α -姜黄烯(α -curcumene)、 β -倍半水芹烯(β -sesqui-phellandrene)及姜醇(zingiberol);另含d-茨烯,桉油精,枸橼醛(citral)、龙脑等萜类化合物及姜烯(zingiberene)等。此外,尚含天冬酰胺、1-派可酸(1-pipecolinic acid)及多种氨基酸。干姜温中散寒,回阳通脉,燥湿消痰。用于脘腹冷痛,呕吐泄泻,肢冷脉微,痰饮喘咳。

[0006] 普洱茶熟茶自身的使用已是众所周知,普洱茶和一些如三七、陈皮、百灵菇、橘子皮等辅料混合制成的泡腾茶也是越来越多。荷叶、干姜一般常用作烹饪的辅料,并没有文献报道荷叶、干姜混合普洱茶熟茶后泡茶饮用的情况。

发明内容

[0007] 本发明针对上述缺陷,提供了一种由普洱茶茶熟茶、晒青荷叶、晒青干姜混合的泡腾饮品加工方法及配方。本方法具有操作简便、成本低廉、易于大规模生产的优点;本配方具有搭配科学、反应温和、味道独特、各原料之间基本不产生拮抗反应的优点。

[0008] 本发明是采用如下技术方案实现:

[0009] 一种由普洱茶茶熟茶、晒青荷叶、晒青干姜混合的泡腾饮品,本发明的配方包括普

洱茶熟茶、晒青荷叶、晒青干姜；

[0010] 其中，

[0011] (1) 普洱茶熟茶的加工方法包括：

[0012] a、将采摘的茶叶、茶梗、茶根去除泥土、石块杂物后，在蒸锅内蒸 50~70 秒，蒸锅的温度为 50℃~180℃；然后晾干至水分含量在 10% 以下，为晒青毛茶、晒青茶梗、晒青茶根，打包存放；

[0013] a、将晒青毛茶、晒青茶梗、晒青茶根混合后经湿水-渥堆-反复翻堆-出堆-解堆常规方法步骤 45-65 天后晾干至水分含量在 13% 以下，分拣杂物后，存放在通风、湿度在 10% 以下的环境下备用，此时已为普洱茶熟茶；

[0014] b、需要配料时，将备用的普洱茶熟茶在蒸锅内蒸 50~70 秒，蒸锅的温度为 50℃~180℃；

[0015] c、将蒸过的普洱茶熟茶在烘箱内烘 10~14 小时，烘箱的温度为 50℃~58℃；

[0016] d、然后晾干至水分含量在 10% 以下，准备配料；

[0017] (2) 晒青荷叶的加工方法为：

[0018] a、将采摘的鲜荷叶剔除泥土、石块杂质后清洗干净，切断为 1cm 以下的短条，然后采用常规的杀青方法对其杀青，经晒干或烘干至水分含量在 10% 以下，为晒青荷叶，然后存放在通风，湿度在 10% 以下的环境下备用；

[0019] b、需要配料时，将备用的晒青荷叶在蒸锅内蒸 50~70 秒，蒸锅的温度为 50℃~180℃；

[0020] d、然后晾干至水分含量在 10% 以下，准备配料；

[0021] (3) 晒青干姜的加工方法：

[0022] a、将采摘的鲜干姜茎、鲜干姜叶剔除泥土、石块杂质后清洗干净，切断为 1cm 以下的短条，然后采用常规的杀青方法对其杀青，经晒干或烘干至水分含量在 13% 以下，存放在通风，湿度在 10% 以下的环境下备用；

[0023] b、需要配料时，在蒸锅内蒸 45~55 秒，蒸锅的温度为 50℃~180℃；

[0024] c、然后在烘箱内烘 10~14 小时，烘箱的温度为 50℃~58℃；

[0025] c、然后晾干至水分含量在 10% 以下，准备配料。

[0026] 本发明普洱茶熟茶指的是，使用茶叶或茶梗或茶根任意一种或两种三种为原料，然后经所述的普洱茶熟茶的加工方法步骤制作而成的普洱茶熟茶。

[0027] 本发明晒青干姜指的是，使用鲜干姜茎、鲜干姜叶任意一种或两种为原料，然后经晒青干姜的加工方法步骤制作而成的干姜。

[0028] 本发明该饮品的配方按照重量百分比为，普洱茶熟茶占 78%~82%；荷叶占 16%~20%；晒青干姜占 1%~3%。

[0029] 本发明该优选的配方按照重量百分比为，普洱茶熟茶占 80%；荷叶占 18%；晒青干姜占 2%。

[0030] 本发明的有益效果为：普洱茶熟茶能够较好地起到降血脂、降低胆固醇、调节心脑血管的作用；添加荷叶可以防止牙龈出血，起到快速止血的作用；晒青干姜可以起到温肝肾，暖胃气、驱寒、止痛的作用；另外本发明的方法不仅可以使普洱茶的茶叶，而且还可以使用普洱茶的茶树根、茶树梗作为原料进行加工；而晒青干姜也不仅能使用晒青干姜茎，同

时也能使用晒青干姜叶。本发明尽可能得使用原料,充分发挥各组织的功能,使其达到较好、较大的利用价值。

具体实施方式

[0031] 实施例一

[0032] 一种由普洱茶熟茶、晒青荷叶、晒青干姜混合的泡腾饮品,本发明的配方包括普洱茶熟茶、晒青荷叶、晒青干姜;

[0033] 其中,

[0034] (1) 普洱茶熟茶的加工方法包括:

[0035] a、将采摘的茶叶、茶梗、茶根去除泥土、石块杂物后,在蒸锅内蒸 50 秒,蒸锅的温度为 180℃;然后晾干至水分含量在 10% 以下,为晒青毛茶、晒青茶梗、晒青茶根,打包存放;

[0036] a、将晒青毛茶、晒青茶梗、晒青茶根混合后经湿水-渥堆-反复翻堆-出堆-解堆常规方法步骤 45 天后晾干至水分含量在 13% 以下,分拣杂物后,存放在通风、湿度在 10% 以下的环境下备用,此时已为普洱茶熟茶;

[0037] b、需要配料时,将备用的普洱茶熟茶在蒸锅内蒸 50 秒,蒸锅的温度为 180℃;

[0038] c、将蒸过的普洱茶熟茶在烘箱内烘 10 小时,烘箱的温度为 58℃;

[0039] d、然后晾干至水分含量在 10% 以下,准备配料;

[0040] (2) 晒青荷叶的加工方法为:

[0041] a、将采摘的鲜荷叶剔除泥土、石块杂质后清洗干净,切断为 1cm 以下的短条,然后采用常规的杀青方法对其杀青,经晒干或烘干至水分含量在 10% 以下,为晒青荷叶,然后存放在通风,湿度在 10% 以下的环境下备用;

[0042] b、需要配料时,将备用的晒青荷叶在蒸锅内蒸 50 秒,蒸锅的温度为 180℃;

[0043] d、然后晾干至水分含量在 10% 以下,准备配料;

[0044] (3) 晒青干姜的加工方法:

[0045] a、将采摘的鲜干姜茎、鲜干姜叶剔除泥土、石块杂质后清洗干净,切断为 1cm 以下的短条,然后采用常规的杀青方法对其杀青,经晒干或烘干至水分含量在 13% 以下,存放在通风,湿度在 10% 以下的环境下备用;

[0046] b、需要配料时,在蒸锅内蒸 45 秒,蒸锅的温度为 180℃;

[0047] c、然后在烘箱内烘 10 小时,烘箱的温度为 58℃;

[0048] c、然后晾干至水分含量在 10% 以下,准备配料。

[0049] 本发明该饮品的配方按照重量百分比为,普洱茶熟茶占 78%;荷叶占 20%;晒青干姜占 2%。

[0050] 实施例二

[0051] 一种由普洱茶熟茶、晒青荷叶、晒青干姜混合的泡腾饮品,本发明的配方包括普洱茶熟茶、晒青荷叶、晒青干姜;

[0052] 其中,

[0053] (1) 普洱茶熟茶的加工方法包括:

[0054] a、将采摘的茶叶、茶梗、茶根去除泥土、石块杂物后,在蒸锅内蒸 70 秒,蒸锅的温度为 50℃;然后晾干至水分含量在 10% 以下,为晒青毛茶、晒青茶梗、晒青茶根,打包存放;

[0055] a、将晒青毛茶、晒青茶梗、晒青茶根混合后经湿水-渥堆-反复翻堆-出堆-解堆常规方法步骤 65 天后晾干至水分含量在 13% 以下,分拣杂物后,存放在通风、湿度在 10% 以下的环境下备用,此时已为普洱茶熟茶;

[0056] b、需要配料时,将备用的普洱茶熟茶在蒸锅内蒸 70 秒,蒸锅的温度为 50℃;

[0057] c、将蒸过的普洱茶熟茶在烘箱内烘 14 小时,烘箱的温度为 50℃;

[0058] d、然后晾干至水分含量在 10% 以下,准备配料;

[0059] (2) 晒青荷叶的加工方法为:

[0060] a、将采摘的鲜荷叶剔除泥土、石块杂质后清洗干净,切断为 1cm 以下的短条,然后采用常规的杀青方法对其杀青,经晒干或烘干至水分含量在 10% 以下,为晒青荷叶,然后存放在通风,湿度在 10% 以下的环境下备用;

[0061] b、需要配料时,将备用的晒青荷叶在蒸锅内蒸 70 秒,蒸锅的温度为 50℃;

[0062] d、然后晾干至水分含量在 10% 以下,准备配料;

[0063] (3) 晒青干姜的加工方法:

[0064] a、将采摘的鲜干姜茎、鲜干姜叶剔除泥土、石块杂质后清洗干净,切断为 1cm 以下的短条,然后采用常规的杀青方法对其杀青,经晒干或烘干至水分含量在 12-13% 以下,存放在通风,湿度在 10% 以下的环境下备用;

[0065] b、需要配料时,在蒸锅内蒸 55 秒,蒸锅的温度为 50℃;

[0066] c、然后在烘箱内烘 14 小时,烘箱的温度为 50℃;

[0067] c、然后晾干至水分含量在 10% 以下,准备配料。

[0068] 本发明该饮品的配方按照重量百分比为,普洱茶熟茶占 82%;荷叶占 16%;晒青干姜占 2%。

[0069] 实施例三:

[0070] 一种由普洱茶熟茶、晒青荷叶、晒青干姜混合的泡腾饮品,本发明的配方包括普洱茶熟茶、晒青荷叶、晒青干姜;

[0071] 其中,

[0072] (1) 普洱茶熟茶的加工方法包括:

[0073] a、将采摘的茶叶、茶梗、茶根去除泥土、石块杂物后,在蒸锅内蒸 60 秒,蒸锅的温度为 115℃;然后晾干至水分含量在 10% 以下,为晒青毛茶、晒青茶梗、晒青茶根,打包存放;

[0074] a、将晒青毛茶、晒青茶梗、晒青茶根混合后经湿水-渥堆-反复翻堆-出堆-解堆常规方法步骤 55 天后晾干至水分含量在 13% 以下,分拣杂物后,存放在通风、湿度在 10% 以下的环境下备用,此时已为普洱茶熟茶;

[0075] b、需要配料时,将备用的普洱茶熟茶在蒸锅内蒸 60 秒,蒸锅的温度为 115℃;

[0076] c、将蒸过的普洱茶熟茶在烘箱内烘 12 小时,烘箱的温度为 54℃;

[0077] d、然后晾干至水分含量在 10% 以下,准备配料;

[0078] (2) 晒青荷叶的加工方法为:

[0079] a、将采摘的鲜荷叶剔除泥土、石块杂质后清洗干净,切断为 1cm 以下的短条,然后采用常规的杀青方法对其杀青,经晒干或烘干至水分含量在 10% 以下,为晒青荷叶,然后存放在通风,湿度在 10% 以下的环境下备用;

[0080] b、需要配料时,将备用的晒青荷叶在蒸锅内蒸 60 秒,蒸锅的温度为 115℃;

[0081] d、然后晾干至水分含量在 10% 以下,准备配料;

[0082] (3)晒青干姜的加工方法:

[0083] a、将采摘的鲜干姜茎、鲜干姜叶剔除泥土、石块杂质后清洗干净,切断为 1cm 以下的短条,然后采用常规的杀青方法对其杀青,经晒干或烘干至水分含量在 13% 以下,存放在通风,湿度在 10% 以下的环境下备用;

[0084] b、需要配料时,在蒸锅内蒸 50 秒,蒸锅的温度为 115℃;

[0085] c、然后在烘箱内烘 12 小时,烘箱的温度为 54℃;

[0086] c、然后晾干至水分含量在 10% 以下,准备配料。

[0087] 本发明该优选的配方按照重量百分比为,普洱茶熟茶占 80%;荷叶占 18%;晒青干姜占 2%。

[0088] 实施例四:

[0089] 一种由普洱茶熟茶、晒青荷叶、晒青干姜混合的泡腾饮品,本发明的配方包括普洱茶熟茶、晒青荷叶、晒青干姜;

[0090] 其中,

[0091] (1)普洱茶熟茶的加工方法包括:

[0092] a、将采摘的茶叶、茶梗、茶根去除泥土、石块杂物后,在蒸锅内蒸 55 秒,蒸锅的温度为 148℃;然后晾干至水分含量在 10% 以下,为晒青毛茶、晒青茶梗、晒青茶根,打包存放;

[0093] a、将晒青毛茶、晒青茶梗、晒青茶根混合后经湿水-渥堆-反复翻堆-出堆-解堆常规方法步骤 60 天后晾干至水分含量在 13% 以下,分拣杂物后,存放在通风、湿度在 10% 以下的环境下备用,此时已为普洱茶熟茶;

[0094] b、需要配料时,将备用的普洱茶熟茶在蒸锅内蒸 55 秒,蒸锅的温度为 148℃;

[0095] c、将蒸过的普洱茶熟茶在烘箱内烘 11 小时,烘箱的温度为 56℃;

[0096] d、然后晾干至水分含量在 10% 以下,准备配料;

[0097] (2)晒青荷叶的加工方法为:

[0098] a、将采摘的鲜荷叶剔除泥土、石块杂质后清洗干净,切断为 1cm 以下的短条,然后采用常规的杀青方法对其杀青,经晒干或烘干至水分含量在 10% 以下,为晒青荷叶,然后存放在通风,湿度在 10% 以下的环境下备用;

[0099] b、需要配料时,将备用的晒青荷叶在蒸锅内蒸 55 秒,蒸锅的温度为 148℃;

[0100] d、然后晾干至水分含量在 10% 以下,准备配料;

[0101] (3)晒青干姜的加工方法:

[0102] a、将采摘的鲜干姜茎、鲜干姜叶剔除泥土、石块杂质后清洗干净,切断为 1cm 以下的短条,然后采用常规的杀青方法对其杀青,经晒干或烘干至水分含量在 13% 以下,存放在通风,湿度在 10% 以下的环境下备用;

[0103] b、需要配料时,在蒸锅内蒸 48 秒,蒸锅的温度为 148℃;

[0104] c、然后在烘箱内烘 11 小时,烘箱的温度为 56℃;

[0105] c、然后晾干至水分含量在 10% 以下,准备配料。

[0106] 本发明该饮品的配方按照重量百分比为,普洱茶熟茶占 79%;荷叶占 20%;晒青干姜占 1%。

[0107] 实施例五:

[0108] 一种由普洱茶熟茶、晒青荷叶、晒青干姜混合的泡腾饮品,本发明的配方包括普洱茶熟茶、晒青荷叶、晒青干姜;

[0109] 其中,

[0110] (1) 普洱茶熟茶的加工方法包括:

[0111] a、将采摘的茶叶、茶梗、茶根去除泥土、石块杂物后,在蒸锅内蒸 65 秒,蒸锅的温度为 83℃;然后晾干至水分含量在 10% 以下,为晒青毛茶、晒青茶梗、晒青茶根,打包存放;

[0112] a、将晒青毛茶、晒青茶梗、晒青茶根混合后经湿水-渥堆-反复翻堆-出堆-解堆常规方法步骤 50 天后晾干至水分含量在 13% 以下,分拣杂物后,存放在通风、湿度在 10% 以下的环境下备用,此时已为普洱茶熟茶;

[0113] b、需要配料时,将备用的普洱茶熟茶在蒸锅内蒸 65 秒,蒸锅的温度为 83℃;

[0114] c、将蒸过的普洱茶熟茶在烘箱内烘 13 小时,烘箱的温度为 52℃;

[0115] d、然后晾干至水分含量在 10% 以下,准备配料;

[0116] (2) 晒青荷叶的加工方法为:

[0117] a、将采摘的鲜荷叶剔除泥土、石块杂质后清洗干净,切断为 1cm 以下的短条,然后采用常规的杀青方法对其杀青,经晒干或烘干至水分含量在 10% 以下,为晒青荷叶,然后存放在通风,湿度在 10% 以下的环境下备用;

[0118] b、需要配料时,将备用的晒青荷叶在蒸锅内蒸 65 秒,蒸锅的温度为 83℃;

[0119] d、然后晾干至水分含量在 10% 以下,准备配料;

[0120] (3) 晒青干姜的加工方法:

[0121] a、将采摘的鲜干姜茎、鲜干姜叶剔除泥土、石块杂质后清洗干净,切断为 1cm 以下的短条,然后采用常规的杀青方法对其杀青,经晒干或烘干至水分含量在 13% 以下,存放在通风,湿度在 10% 以下的环境下备用;

[0122] b、需要配料时,在蒸锅内蒸 53 秒,蒸锅的温度为 83℃;

[0123] c、然后在烘箱内烘 13 小时,烘箱的温度为 52℃;

[0124] c、然后晾干至水分含量在 10% 以下,准备配料。

[0125] 本发明该饮品的配方按照重量百分比为,普洱茶熟茶占 81%;荷叶占 16%;晒青干姜占 3%。

[0126] 上述实施例中,普洱茶熟茶指的是,使用茶叶或茶梗或茶根任意一种或两种三种为原料,然后经所述的普洱茶熟茶的加工方法步骤制作而成的普洱茶熟茶。晒青干姜指的是,使用鲜干姜茎、鲜干姜叶任意一种或两种为原料,然后经晒青干姜的加工方法步骤制作而成的干姜。