



(12)发明专利申请

(10)申请公布号 CN 107647063 A

(43)申请公布日 2018.02.02

(21)申请号 201711023565.1

(22)申请日 2017.10.27

(71)申请人 横县南方茶厂

地址 530300 广西壮族自治区南宁市横县
横州镇长安路396号

(72)发明人 谢大高 谢宏华 覃心怡 顾沁园
谢宏山 谢慧叶 闭燕妮

(74)专利代理机构 南宁市来来专利代理事务所
(普通合伙) 45118

代理人 石本定

(51)Int.Cl.

A23F 3/40(2006.01)

权利要求书1页 说明书3页

(54)发明名称

一种茉莉龙井茶的加工方法

(57)摘要

本发明涉及一种茉莉龙井茶的加工方法,包括茶芽摊放、炒青、烘干、窨花、复火和装箱,所述茉莉龙井茶的加工方法通过精选茶芽采摘时机,用控制烘焙温度加速茶干燥,窨花结束后使用燃烧竹叶烘焙茶叶的方式,利用乌榄核炭对茶叶提香,制作品质稳定、口感好、产量高的茉莉龙井茶。

1. 一种茉莉龙井茶的加工方法,其特征在于:所述加工方法包括以下步骤:

(1) 茶芽摊放:先把拉回鲜茶叶进行薄摊,把鲜茶叶平摊在簸箕上,厚度为1~3cm,经8-10小时摊放后,鲜叶含水量达60~70%准备杀青;

(2) 炒青:在平锅或斜锅内进行,茶叶下锅前,将少许油脂抹在锅内,当锅温80~100℃时,投叶炒青,以抖为主,炒青3~5min后,逐渐改用搭、压、抖、甩等手式进行初步造型用时10~15min,直至无红梗红叶、无烟焦叶起锅备用;

(3) 烘干过程:历时13~15分钟,将出锅的茶叶摊放在桑皮纸上,纸放在锅上文火烘6~8min,锅温30~40℃,茶叶含水量降至5~7%即可;

(4) 窨花:将筛拣后的茶芽与新鲜摘下的茉莉花按照一层茶叶一层茉莉花的方式平铺在烘焙架上混合窨制30~60min,窨制结束后用竹叶在烘焙架下方燃烧进行复火焙干;

(5) 提香:将窨制后的茶叶置于烘干架上送入密封窨花箱中,用乌榄核炭烘焙30~90min提香;

(5) 装箱:将上步茶叶焙至含水量3~5%后,分拣收花,趁热装箱,得到所述茉莉龙井茶。

2. 根据权利要求1所述的茉莉龙井茶的加工方法,其特征在于:所述的密封窨花箱上有两个循环风口用管道联接来循环吸香。

一种茉莉龙井茶的加工方法

技术领域

[0001] 本发明涉及一种茶叶加工领域,特别涉及一种茉莉龙井茶的加工方法。

背景技术

[0002] 白毫银针,创制于1796年,中国六大茶类之一的白茶,原产地在福建,主要产区为福鼎、政和、松溪、建阳等地,属有中国十大名茶的称号,素有茶中“美女”、“茶王”之美称。其外观特征挺直似针,满披白毫,如银似雪。

[0003] 由于鲜叶原料全部是茶芽,白毫银针制成成品茶后,形状似针,白毫密被,色白如银,因此命名为白毫银针。其针状成品茶,长约三厘米。

[0004] 白毫银针营养分析:白毫银针的“活性酶”普遍高于其它茶叶的一倍。还有多酚类,维生素B1、B2、烟酸、叶酸、维生素E、维生素K和维生素C,儿茶素、25种氨基酸、茶氨酸及多种矿物质等,都比其他茶叶含量丰富。

[0005] 茉莉花茶是目前市场上销量最大的一种花茶,其茶香与茉莉花香交互融合,有“窈得茉莉无上味,列作人间第一香”的美誉,茉莉花茶是花茶的大宗产品,产区辽阔,产量高,品种丰富。

[0006] 在清朝时被列为贡品,有150多年历史。福州茉莉花茶源于汉,中医的创新促进福州茉莉花茶诞生,宋朝中医局方学派对香气和茶保健作用的充分认识,引发香茶热,诞生了数十种香茶。新中国成立以来,福州茉莉花茶一直是国家的外事礼茶。茉莉花茶是将茶叶和茉莉鲜花进行拼和、窈制,使茶叶吸收花香而成的茶叶。其香气鲜灵持久、滋味醇厚鲜爽、汤色黄绿明亮、叶底嫩匀柔软。经过一系列工艺流程窈制而成的茉莉花茶,具有安神、解抑郁、健脾理气、抗衰老防辐射、提高机体免疫力的功效,是一种健康饮品。

[0007] 通常的茉莉花茶多数以普通绿茶为原料,经过窈制而成,但普通绿茶的氨基酸含量较低,且茉莉花所具备的特殊香味和安神、理气、抗衰老的功能与白毫银针祛湿退热,治疗麻疹的功效相辅相成,但由于白毫银针制备的工艺要求高、萎凋和烘焙的时间和温度把握都会影响其品质,所以窈花时机和方式采用传统窈花方式效果并不理想。

发明内容

[0008] 本发明的目的是提供一种区别于现有技术的,茉莉龙井茶加工方法、能够解决传统茉莉龙井茶加工方法萎凋和窈花时间过长,受天气变化影响较大,茶叶易遭虫蚁侵害变质等问题,本发明的技术方案是这样实现的:

一、所述茉莉龙井茶的加工方法包括以下步骤:

(1) 茶芽摊放:先把拉回鲜茶叶进行薄摊,把鲜茶叶平摊在簸箕上,厚度为1~3cm,经8~10小时摊放后,鲜叶含水量达60~70%准备杀青。

[0009] (2) 炒青:在平锅或斜锅内进行,茶叶下锅前,将少许油脂抹在锅内,当锅温80~100℃时,投叶炒青,以抖为主,炒青3~5min后,逐渐改用搭、压、抖、甩等手式进行初步造型用时10~15min,直至无红梗红叶、无烟焦叶起锅备用;

(3) 烘干过程: 历时13~15分钟, 将出锅的茶叶摊放在桑皮纸上, 纸放在锅上文火烘6~8min, 锅温30~40℃, 茶叶含水量降至5~7%即可;

(4) 窨花: 将筛拣后的茶芽与新鲜摘下的茉莉花按照一层茶叶一层茉莉花的方式平铺在烘焙架上混合窨制30~60min, 每一层茉莉花中加入白玉兰混合, 混合比例为10:1, 窨制结束后用竹叶在烘焙架下方燃烧进行复火焙干;

(5) 提香: 将窨制后的茶叶置于烘干架上送入密封窨花箱中, 用乌榄核炭烘焙30~90min提香;

(5) 装箱: 将上步茶叶焙至含水量3~5%后, 分拣收花, 趁热装箱, 得到所述茉莉龙井茶。
[0010] 所述的密封窨花箱上有两个循环风口用管道联接来循环吸香。

[0011] 二、本发明的优势在于:

1. 本发明在窨花时, 将茶芽和茉莉花置于烘焙架上, 混合窨制的同时利用竹叶燃烧产生的热气由下至上进行焙干, 这样做的目的在于可控的提高花堆温度, 缩短窨花时间, 并将竹叶特有清香一同窨入茶叶中, 竹叶具有清热除烦的功效, 其味道清淡, 不会抢去茉莉花的主味也不会改变白茶本身的茶香, 竹叶产生的热气能够将竹子清热防虫的特性窨入茶叶, 使得茶叶具有竹香, 且不遭虫蚁危害。

[0012] 竹叶, 中药名。为禾本科植物淡竹*Phyllostachys nigra* (Lodd. ex Lindl.) Munro var. *henonis* (Mitf.) Stapf et Rendle等的叶。分布于山东、河南及长江流域以南各地。具有清热除烦, 生津, 利尿之功效。

[0013] 2. 本发明在炒青前, 将鲜叶摊放, 使叶子失去一部分水分, 鲜叶散发青草气, 增加茶香, 减少苦涩味, 增加氨基酸含量, 提高鲜爽度。

[0014] 3. 本发明炒青时采用多种不同手法, 按照顺序进行, 开始以抓、抖手式为主, 散发一定的水分后, 逐渐改用搭、压、抖、甩等手式进行初步造型, 压力由轻而重, 达到理直成条、压扁成型的目的。

[0015] 4. 本发明在窨花过程中向茉莉花中混入白玉兰, 使茶叶在吸收茉莉花的同时吸收白玉兰花的香气, 白玉兰花香为淡香型, 不会抢去茉莉花的主味, 同时又能辅助龙井茶散发茶香味。

[0016] 5. 本发明利用乌榄核炭对茶叶进行提香, 乌榄核含有的有效成分起到止血化痰的功效, 用乌榄核炭进行烘焙提香, 一方面可以快速烘干窨花后的茶叶, 另一方面能使茶叶吸收乌榄核的有效成分, 具有止血化痰, 治疗内出血的功效。

具体实施方式

[0017] 1、实施例1

所述茉莉龙井茶的加工方法包括以下步骤:

(1) 茶芽采摘: 选择成年或刈剪后的茶树加以精心培育, 于春季当第一轮新梢萌发第一片真叶, 刚离芽体尚未发展时, 将茶芽连叶采下然后再行“抽针”, 即将芽叶分开, 茶芽备用;

(2) 萎凋: 将茶芽均匀薄平摊在水筛上, 茶芽不重叠。每筛摊叶0.25kg, 摊后静置架上日晒, 以免茶芽受机械损伤变红, 茶芽水份将至10%时备用;

(3) 烘焙: 将萎凋后的茶芽, 当日用焙笼烘焙, 焙心上垫一层白纸, 每笼放茶芽0.125kg, 温度控制在30℃, 如火温太高, 摊芽厚, 则芽色焦红, 香气不纯。如火力不足, 芽色容易变黑,

火候太过则芽色变黄而欠白,完全焙干后取出摊凉备用;

(4)筛拣:将焙干摊凉后的茶芽经过六号或七号筛分筛,筛面为正品,筛下为次品,筛后正品拣去叶片和杂质,并将茶梗摘掉后准备窰花;

(5)窰花:将筛拣后的茶芽与新鲜摘下的茉莉花按照一层茶芽一层茉莉花的方式平铺在烘焙架上混合窰制30min,窰制结束后用竹叶在烘焙架下方燃烧进行复火焙干;

(6)装箱:将上步茶叶焙至含水量3%后,分拣收花,趁热装箱,得到所述茉莉龙井茶。

[0018] 所述的水筛是一种具有大孔眼的大竹筛,径约80cm,每孔1cm,箴条宽0.5cm。

[0019] 2、实施例2

所述茉莉龙井茶的加工方法包括以下步骤:

(1)茶芽采摘:选择成年或刈剪后的茶树加以精心培育,于春季当第一轮新梢萌发第一片真叶,刚离芽体尚未发展时,将茶芽连叶采下然后再行“抽针”,即将芽叶分开,茶芽备用;

(2)萎凋:将茶芽均匀薄平摊在水筛上,茶芽不重叠。每筛摊叶0.3kg,摊后静置架上日晒,以免茶芽受机械损伤变红,茶芽水份将至15%时备用;

(3)烘焙:将萎凋后的茶芽,当日用焙笼烘焙,焙心上垫一层白纸,每笼放茶芽0.125kg,温度控制在35℃,如火温太高,摊芽厚,则芽色焦红,香气不纯。如火力不足,芽色容易变黑,火候太过则芽色变黄而欠白,完全焙干后取出摊凉备用;

(4)筛拣:将焙干摊凉后的茶芽经过六号或七号筛分筛,筛面为正品,筛下为次品,筛后正品拣去叶片和杂质,并将茶梗摘掉后准备窰花;

(5)窰花:将筛拣后的茶芽与新鲜摘下的茉莉花按照一层茶芽一层茉莉花的方式平铺在烘焙架上混合窰制45min,窰制结束后用竹叶在烘焙架下方燃烧进行复火焙干;

(6)装箱:将上步茶叶焙至含水量5%后,分拣收花,趁热装箱,得到所述茉莉龙井茶。

[0020] 所述的水筛是一种具有大孔眼的大竹筛,径约90cm,每孔1.4cm,箴条宽1cm。

[0021] 实施例3

所述茉莉龙井茶的加工方法包括以下步骤:

(1)茶芽采摘:选择成年或刈剪后的茶树加以精心培育,于春季当第一轮新梢萌发第一片真叶,刚离芽体尚未发展时,将茶芽连叶采下然后再行“抽针”,即将芽叶分开,茶芽备用;

(2)萎凋:将茶芽均匀薄平摊在水筛上,茶芽不重叠。每筛摊叶0.3kg,摊后静置架上日晒,以免茶芽受机械损伤变红,茶芽水份将至20%时备用;

(3)烘焙:将萎凋后的茶芽,当日用焙笼烘焙,焙心上垫一层白纸,每笼放茶芽0.15kg,温度控制在40℃,如火温太高,摊芽厚,则芽色焦红,香气不纯。如火力不足,芽色容易变黑,火候太过则芽色变黄而欠白,完全焙干后取出摊凉备用;

(4)筛拣:将焙干摊凉后的茶芽经过六号或七号筛分筛,筛面为正品,筛下为次品,筛后正品拣去叶片和杂质,并将茶梗摘掉后准备窰花;

(5)窰花:将筛拣后的茶芽与新鲜摘下的茉莉花按照一层茶芽一层茉莉花的方式平铺在烘焙架上混合窰制60min,窰制结束后用竹叶在烘焙架下方燃烧进行复火焙干;

(6)装箱:将上步茶叶焙至含水量5%后,分拣收花,趁热装箱,得到所述茉莉龙井茶。

[0022] 所述的水筛是一种具有大孔眼的大竹筛,径约100cm,每孔1.4cm,箴条宽1cm。