



(12)发明专利申请

(10)申请公布号 CN 107772030 A

(43)申请公布日 2018.03.09

(21)申请号 201711291249.2

(22)申请日 2017.12.08

(71)申请人 贵定县得圣贡茶种植农民专业合作社

地址 551300 贵州省黔南布依族苗族自治州贵定县落北河乡长江村大寨三组

(72)发明人 陈士明

(74)专利代理机构 北京华仲龙腾专利代理事务所(普通合伙) 11548

代理人 李静

(51)Int.Cl.

A23F 3/34(2006.01)

权利要求书1页 说明书3页

(54)发明名称

一种高品质苦丁茶的制备工艺

(57)摘要

本发明向人们公开一种高品质苦丁茶的制备工艺,这种方法是:采用自然萎凋使新鲜茶叶失水柔软;采取手工杀青,锅温要在150-200℃之间,先高后低,以外观叶色由鲜绿转为暗绿,手紧握茶叶稍带粘性,粗梗折而不断为佳;揉捻时用慢火随炒随揉,在茶叶粘附力大时,将它卷成团块,出锅做成形,要求嫩叶成形率在80%以上,过老化的芽头成形率60%-70%。鲜叶经萎凋、杀青、揉捻、定形后,立即晾干到茶叶含水量在3%-5%程度。采用本发明加工的苦丁茶叶外形呈条或卷曲状,茶叶粗细均匀,茶叶油润,不焦、不碎,香气足;汤色黄绿明亮,味醇不涩,饮后先苦后甜,回味甘甜持久。

1. 一种高品质苦丁茶的制备工艺,其特征在於,採用手工杀青,锅温要控制在 150-200℃之间,先高后低,茶叶外观叶色由鲜绿转为暗绿,手紧握茶叶稍带粘性,粗梗折而不断,青气消失,有茶香味为宜。揉捻时用慢火随炒随揉,温揉亦须在热灶上进行,在茶叶粘附力大时,将它卷成团块,出锅做成形,嫩叶成形率在 80%以上,过老化的芽头成形率仅 60% - 70%。

2. 如权利要求1所述的高品质苦丁茶的制备工艺,其特征在於,採用手工杀青,锅温要控制在 150-180℃之间,先高后低,茶叶外观叶色由鲜绿转为暗绿,手紧握茶叶稍带粘性,粗梗折而不断,青气消失,有茶香味为宜。揉捻时用慢火随炒随揉,温揉亦须在热灶上进行,在茶叶粘附力大时,将它卷成团块,出锅做成形,嫩叶成形率在 80%以上,过老化的芽头成形率仅 60% -70%。

3. 如权利要求1所述的高品质苦丁茶的制备工艺,其特征在於,採用手工杀青,锅温要控制在 150-160℃之间,先高后低,茶叶外观叶色由鲜绿转为暗绿,手紧握茶叶稍带粘性,粗梗折而不断,青气消失,有茶香味为宜。揉捻时用慢火随炒随揉,温揉亦须在热灶上进行,在茶叶粘附力大时,将它卷成团块,出锅做成形,嫩叶成形率在 80%以上,过老化的芽头成形率仅 60% -70%。

一种高品质苦丁茶的制备工艺

技术领域

[0001] 本发明属于茶叶加工技术领域,特别是一种高品质苦丁茶的制备工艺。

背景技术

[0002] 苦丁茶是冬青科冬青属苦丁茶种常绿乔木,俗称茶丁、富丁茶、皋卢茶,是我国一种传统的纯天然保健饮料佳品。苦丁茶中含有苦丁皂甙、氨基酸、维生素C、多酚类、黄酮类、咖啡碱、蛋白质等成分。其成品茶清香有味苦、而后甘凉,具有清热消暑、生津止渴、润喉止咳、降压减肥、抑癌防癌、抗衰老、活血脉等多种功效,素有“保健茶”、“美容茶”、“减肥茶”、“降压茶”、“益寿茶”等美称。目前采用的苦丁茶加工方法,主要缺陷是茶叶过于干燥、易碎,香气不足等。

发明内容

[0003] 本发明的目的是针对苦丁茶加工存在茶叶过于干燥、易碎,香气不足的问题,提供一种能够使苦丁茶叶不焦、不碎,保持特有香气的加工方法。本发明是这样实现的:

1、萎凋 苦丁茶萎凋可采用两种方法:

(1) 室内自然萎凋方法。主要是在通风透光室内进行。即用竹垫将茶叶均匀摊开,须经15-20小时左右,并均匀翻动数次,使水分蒸发达50%-60%,叶柄、叶芽柔软后即完成萎凋。此法蒸发缓慢,易于掌握。

[0004] (2) 日照萎凋:将鲜叶摊散在竹垫上或放到阳光下晒,晴天只需30分钟即可,阴天则看其柔软程度而定。总之,萎凋的标准是:叶形萎缩;粗梗失水而柔软,不易折断;青味减少。

[0005] 2、杀青

杀青是提高苦丁茶品质的关键措施,要求做到杀青要均匀要透,掌握“高温、叶少、抛炒结合”的原则。手工杀青,通常用铁锅,径宽宜大,锅温要在150-200℃之间,先高后低,锅炒叶一次2公斤左右,机器加工加倍。杀青的标准:外观叶色由鲜绿转为暗绿,手紧握茶叶稍带粘性,粗梗折而不断,青气消失,有茶香味。

[0006] 3、揉捻

苦丁茶一般芽叶粗,梗大,多采用热揉。揉捻时用慢火随炒随揉,温揉亦须在热灶上进行,冷揉一般少用。热揉做法是在茶叶粘附力大时,将它卷成团块,出锅做成形,或抓住每个芽的主梗,一叶一搓或数叶一搓成条索形。亦可将数叶卷成方形或三角形等,使它玲珑雅致,冲泡后还原为绿色,呈现出色、香、味、形来。要求嫩叶成形率在80%以上,过老化的芽头成形率仅60%-70%。

[0007] 4、干燥

鲜叶经萎凋、杀青、揉捻、定形后,立即抖散在竹垫、簸箕或晒场上荫凉,切勿被烈日直射。待叶片可研碎、粗梗折断后有藕断丝连状时,则表示茶叶的含水量在3%-5%,这时,茶叶就达到干燥程度。

[0008] 采用本发明加工的苦丁茶叶外形呈条或卷曲状,茶叶粗细均匀,茶叶油润,不焦、不碎,香气足;汤色黄绿明亮,味醇不涩,饮后先苦后甜,回味甘甜持久。

具体实施方式

[0009] 实施例一:1、萎凋 苦丁茶萎凋可采用两种方法:

(1) 室内自然萎凋方法。主要是在通风透光室内进行。即用竹垫将茶叶均匀摊开,须经15-20小时左右,并均匀翻动数次,使水分蒸发达50%-60%,叶柄、叶芽柔软后即完成萎凋。此法蒸发缓慢,易于掌握。

[0010] (2) 日照萎凋:将鲜叶摊散在竹垫上或放到阳光下晒,晴天只需30分钟即可,阴天则看其柔软程度而定。总之,萎凋的标准是:叶形萎缩;粗梗失水而柔软,不易折断;青味减少。

[0011] 2、杀青

杀青是提高苦丁茶品质的关键措施,要求做到杀青要均匀要透,掌握“高温、叶少、抛炒结合”的原则。手工杀青,通常用铁锅,径宽宜大,锅温要在150℃之间,先高后低,锅炒叶一次2公斤左右,机器加工加倍。杀青的标准:外观叶色由鲜绿转为暗绿,手紧握茶叶稍带粘性,粗梗折而不断,青气消失,有茶香味。

[0012] 3、揉捻

苦丁茶一般芽叶粗,梗大,多采用热揉。揉捻时用慢火随炒随揉,温揉亦须在热灶上进行,冷揉一般少用。热揉做法是在茶叶粘附力大时,将它卷成团块,出锅做成形,或抓住每个芽的主梗,一叶一搓或数叶一搓成条索形。亦可将数叶卷成方形或三角形等,使它玲珑雅致,冲泡后还原为绿色,呈现出色、香、味、形来。要求嫩叶成形率在80%以上,过老化的芽头成形率仅60%-70%。

[0013] 5、干燥

鲜叶经萎凋、杀青、揉捻、定形后,立即抖散在竹垫、簸箕或晒场上荫凉,切勿被烈日直射。待叶片可研碎、粗梗折断后有藕断丝连状时,则表示茶叶的含水量在3%-5%,这时,茶叶就达到干燥程度。如采集后遇阴雨天气,加工后必须用低温慢烘,直至干燥为止。

[0014] 采用本发明加工的苦丁茶叶外形呈条或卷曲状,茶叶粗细均匀,茶叶油润,不焦、不碎,香气足;汤色黄绿明亮,味醇不涩,饮后先苦后甜,回味甘甜持久。

[0015] 实施例二

1、萎凋 苦丁茶萎凋可采用两种方法:

(1) 室内自然萎凋方法。主要是在通风透光室内进行。即用竹垫将茶叶均匀摊开,须经15-20小时左右,并均匀翻动数次,使水分蒸发达50%-60%,叶柄、叶芽柔软后即完成萎凋。此法蒸发缓慢,易于掌握。

[0016] (2) 日照萎凋:将鲜叶摊散在竹垫上或放到阳光下晒,晴天只需30分钟即可,阴天则看其柔软程度而定。总之,萎凋的标准是:叶形萎缩;粗梗失水而柔软,不易折断;青味减少。

[0017] 2、杀青

杀青是提高苦丁茶品质的关键措施,要求做到杀青要均匀要透,掌握“高温、叶少、抛炒结合”的原则。手工杀青,通常用铁锅,径宽宜大,锅温要在200℃之间,先高后低,锅炒叶一

次 2 公斤左右,机器加工加倍。杀青的标准 :外观叶色由鲜绿转为暗绿,手紧握茶叶稍带粘性,粗梗折而不断,青气消失,有茶香味。

[0018] 3、揉捻

苦丁茶一般芽叶粗,梗大,多采用热揉。揉捻时用慢火随炒随揉,温揉亦须在热灶上进行,冷揉一般少用。热揉做法是在茶叶粘附力大时,将它卷成团块,出锅做成形,或抓住每个芽的主梗,一叶一搓或数叶一搓成条索形。亦可将数叶卷成方圆形或三角形等,使它玲珑雅致,冲泡后还原为绿色,呈现出色、香、味、形来。要求嫩叶成形率在80%以上,过老化的芽头成形率仅 60% -70%。

[0019] 6、干燥

鲜叶经萎凋、杀青、揉捻、定形后,立即抖散在竹垫、簸箕或晒场上荫凉,切勿被烈日直射。待叶片可研碎、粗梗折断后有藕断丝连状时,则表示茶叶的含水量在 3% -5%,这时,茶叶就达到干燥程度。如采集后遇阴雨天气,加工后必须用低温慢烘,直至干燥为止。

[0020] 采用本发明加工的苦丁茶叶外形呈条或卷曲状,茶叶粗细均匀,茶叶油润,不焦、不碎,香气足 ;汤色黄绿明亮,味醇不涩,饮后先苦后甜,回味甘甜持久。

[0021] 实施例三

1、萎凋 苦丁茶萎凋可采用两种方法 :

(1) 室内自然萎凋方法。主要是在通风透光室内进行。即用竹垫将茶叶均匀摊开,须经 15-20小时左右,并均匀翻动数次,使水分蒸发达50%-60%,叶柄、叶芽柔软后即完成萎凋。此法蒸发缓慢,易于掌握。

[0022] (2) 日照萎凋 :将鲜叶摊散在竹垫上或放到阳光下晒,晴天只需 30 分钟即可,阴天则看其柔软程度而定。总之,萎凋的标准是 :叶形萎缩 ;粗梗失水而柔软,不易折断 ;青味减少。

[0023] 2、杀青

杀青是提高苦丁茶品质的关键措施,要求做到杀青要均匀要透,掌握“高温、叶少、抛炒结合”的原则。手工杀青,通常用铁锅,径宽宜大,锅温要在170℃之间,先高后低,锅炒叶一次 2 公斤左右,机器加工加倍。杀青的标准 :外观叶色由鲜绿转为暗绿,手紧握茶叶稍带粘性,粗梗折而不断,青气消失,有茶香味。

[0024] 3、揉捻

苦丁茶一般芽叶粗,梗大,多采用热揉。揉捻时用慢火随炒随揉,温揉亦须在热灶上进行,冷揉一般少用。热揉做法是在茶叶粘附力大时,将它卷成团块,出锅做成形,或抓住每个芽的主梗,一叶一搓或数叶一搓成条索形。亦可将数叶卷成方圆形或三角形等,使它玲珑雅致,冲泡后还原为绿色,呈现出色、香、味、形来。要求嫩叶成形率在80%以上,过老化的芽头成形率仅 60% -70%。

[0025] 7、干燥

鲜叶经萎凋、杀青、揉捻、定形后,立即抖散在竹垫、簸箕或晒场上荫凉,切勿被烈日直射。待叶片可研碎、粗梗折断后有藕断丝连状时,则表示茶叶的含水量在 3% -5%,这时,茶叶就达到干燥程度。如采集后遇阴雨天气,加工后必须用低温慢烘,直至干燥为止。

[0026] 采用本发明加工的苦丁茶叶外形呈条或卷曲状,茶叶粗细均匀,茶叶油润,不焦、不碎,香气足 ;汤色黄绿明亮,味醇不涩,饮后先苦后甜,回味甘甜持久。