(19)中华人民共和国国家知识产权局

(12)发明专利申请

(10)申请公布号 CN 107712147 A
(43)申请公布日 2018.02.23

(21)申请号 201711025442.1

(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 谢宏山 覃心怡 谢大高 谢宏华 谢慧叶

(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 3/14*(2006.01)
*A23F 3/06*(2006.01)
*A23F 3/12*(2006.01)
*A23F 3/40*(2006.01)

权利要求书1页 说明书5页

(54)发明名称

一种茉莉大红袍茶的加工方法

(57)摘要

本发明涉及一种茉莉大红袍茶的加工方法，包括初次炒青、初次揉捻、二次炒青、二次揉捻、初次烘焙、筛选、复焙和窨花工序，采用炒和揉交替进行，炒青和揉捻交叉进行，炒青时选用高温、快速、以闷为主，揉捻选用重压、快速、以重为主，这种方法解决了传统机械炒青和揉捻时容易出现“欠火”或“过火”的现象，在机械化生产的同时保证了茶叶的品质，是特有的茉莉大红袍茶加工方法。

CN 107712147 A

1.一种茉莉大红袍茶的加工方法，其特征在于：所述加工方法包括以下步骤：

(1)初次炒青：将经过晒青和凉青后的茶叶投入微波杀青机中初炒，锅温度为240～260℃，炒青1-3分钟；

(2)初次揉捻：初炒后的茶叶投入小型揉捻机中，采用重压为主轻压为辅的方式热揉，揉捻1-5分钟至茶叶卷成条索状；

(3)二次杀青：将初次揉捻后的茶叶投入杀青机中复炒，复炒锅温200～240℃，闷炒10-30秒，至茶叶发烫即可；

(4)二次揉捻：将二次杀青的茶叶投入小型揉捻机中复揉，复揉1-3分钟，茶叶呈条形卷紧，得到备用茶叶；

(5)初次烘焙：将炒揉完成的备用茶叶进行初焙，初焙温度为90～120℃，初焙10～15分钟，水份将至20～30%时放入筛中备用；

(6)筛选：将初次烘焙之后的茶叶筛去碎末，巅去黄片后自然摊凉，摊凉至室温后拣剔茶梗、粗黄片、朴片和杂物后准备复焙；

(7)复焙：将上步筛选好的茶叶复焙，复焙采用低温慢烤的形式，温度为75～85℃，复焙1～2小时，至茶叶发出茶香后趁热收藏；

(8)窨花：将复焙收藏的茶叶按照一层茶叶一层茉莉花的方式窨花，所述每层茉莉花中添加一斤白玉兰一起窨制，窨花1～2小时后按照传统方法通花散热、起花、摊凉得到所述茉莉大红袍茶。

2.根据权利要求1所述的茉莉大红袍茶加工方法，其特征在于：所述的微波杀青机采用高温、快速、以闷为主的杀青模式。

3.根据权利要求1所述的茉莉大红袍茶加工方法，其特征在于：所述的小型揉捻机采用重压、快速、短时的揉捻模式。

# 一种茉莉大红袍茶的加工方法

## 技术领域

[0001] 本发明涉及一种茶叶加工领域，特别设计一种茉莉大红袍茶的加工方法。

## 背景技术

[0002] 大红袍，产于福建武夷山，属乌龙茶，品质优异。中国特种名茶。其外形条索紧结，色泽绿褐鲜润，冲泡后汤色橙黄明亮，叶片红绿相间。品质最突出之处是香气馥郁有兰花香，香高而持久，“岩韵”明显。除与一般茶叶具有提神益思，消除疲劳、生津利尿、解热防暑、杀菌消炎、解毒防病、消食去腻、减肥健美等保健功能外，还具有防癌症、降血脂、抗衰老、等特殊功效。大红袍很耐冲泡，冲泡七、八次仍有香味。

[0003] 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“窖得茉莉无上味，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。

[0004] 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、窨制，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窨制而成的茉莉花茶，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。

[0005] 通常的茉莉花茶多数以普通绿茶为原料，经过窨制而成，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、抗衰老的功能与大红袍茶提神、消疲、解热防癌等功能不谋而合，但由于岩茶本身制备的工艺要求高、普通香料对其的吸附力较弱，甚至会影响口感；另外，大红袍茶的工艺复杂，讲究火功，所以长久以来未有较好的大批量采用机械加工生产的方法。

## 发明内容

[0006] 本发明的目的是提供一种区别于现有技术的，茉莉大红袍茶加工方法、能够解决传统机械加工茉莉大红袍茶出现的欠火、过火等现象，并取代手工加工，达到手工加工的口感和质量，本发明的技术方案是这样实现的：

一、所述茉莉大红袍茶的加工方法包括以下步骤：

(1)初次炒青：将经过晒青和凉青后的茶叶投入微波杀青机中初炒，锅温度为240～260℃，炒青1-3分钟；

(2)初次揉捻：初炒后的茶叶投入小型揉捻机中，采用重压为主轻压为辅的方式热揉，揉捻1-5分钟至茶叶卷成条索状；

(3)二次杀青：将初次揉捻后的茶叶投入杀青机中复炒，复炒锅温200～240℃，闷炒10-30秒，至茶叶发烫即可；

(4)二次揉捻：将二次杀青的茶叶投入小型揉捻机中复揉，复揉1-3分钟，茶叶呈条形卷

紧，得到备用茶叶；

(5)初次烘焙：将炒揉完成的备用茶叶进行初焙，初焙温度为90～120℃，初焙10～15分钟，水份将至20～30%时放入筛中备用；

(6)筛选：将初次烘焙之后的茶叶筛去碎末，巅去黄片后自然摊凉，摊凉至室温后拣剔茶梗、粗黄片、朴片和杂物后准备复焙；

(7)复焙：将上步筛选好的茶叶复焙，复焙采用低温慢烤的形式，温度为75～85℃，复焙1～2小时，至茶叶发出茶香后趁热收藏；

(8)窨花：将复焙收藏的茶叶按照一层茶叶一层茉莉花的方式窨花，所述每层茉莉花中添加一斤白玉兰一起窨制，窨花1～2小时后按照传统方法通花散热、起花、摊凉得到所述茉莉大红袍茶。

[0007] 所述的微波杀青机采用高温、快速、以闷为主的杀青模式，一般这种炒青方式多用于乌龙茶，本申请利用闷炒的方式炒青，保证茶叶受热均匀，炒青过程中保留一定水份，不会过干导致茶叶断裂，适量水分使得一些细碎的茶叶在揉捻过程中可以集合起来形成茶叶条。

[0008] 所述的小型揉捻机采用重压、快速、短时的揉捻模式，这种方式可以使茶叶迅速成形，不会破碎，重压的方式使细碎茶叶集合成形。

[0009] 二、本发明的优势在于：

1.本发明在窨花步骤时，加入白玉兰一起窨制，目的有两个，一是将玉兰花特有的清香一并窨入茶叶中，玉兰花的清香与茉莉花的浓郁香味不同，可与茉莉花香互补，使茶叶的香味饱满，且多次浸泡后茉莉花香趋淡，大红袍本味具有兰花香，玉兰花的淡香作为辅助更有韵味；二是白玉兰在中医中具有化湿、行气、止咳的作用，配合茉莉花独具的清热解毒、止痛化瘀功效，长期饮用所述茉莉大红袍茶，可以缓解急躁、上火、失眠等都市病。下面是白玉兰和茉莉花的介绍：

白玉兰(学名:Michelia alba DC.)，是玉兰花中开白色花的品种，药用价值：

功能主治

花：化湿；行气；止咳。主胸闷腹胀；中暑；咳嗽；前列腺炎；白带。

[0010] ①《四川中药志》：治白浊及女子白带。

[0011] ②广州空军《常用中草药手册》：行气化浊，止咳。治前列腺炎，妇女白带，小儿支气管炎，虚劳久咳。

[0012] 茉莉花，别名：茉莉，拉丁文名：Jasminum sambac (L.) Ait，木犀科、素馨属直立或攀援灌木，高达3米，为著名的花茶原料及重要的香精原料；花、叶药用治目赤肿痛，并有止咳化痰之效。

[0013] 2.茉莉花和白玉兰通常用于绿茶的窨制，大红袍属于岩茶，本身具有特殊的香味，对于其它香味的接纳吸附能力不强，而本申请通过科学配比和对大红袍特殊加工，使大红袍茶更易于吸收茉莉花和白玉兰的香味，且不冲突，茶香有层次，随着浸泡时间逐一显现。

[0014] 3.本申请在加工大红袍茶叶的工艺上采用炒和揉交替进行，炒青和揉捻交叉进行，炒青时选用高温、快速、以闷为主，揉捻选用重压、快速、以重为主，这种方法解决了传统机械炒青和揉捻时容易出现“欠火”或“过火”的现象，在机械化生产的同时保证了茶叶的品质，是特有的大红袍茶炒揉方法。

[0015] 4.本申请的筛选方式与传统加工方法不同，本申请在第一次烘焙完成后才筛选，此目的在于完全利用原料，包括一些边角料在烘焙过程中产生的营养物质会残留在茶叶上，一些细碎的茶叶也可以经过炒青和揉捻集合制成茶叶，所以第一次烘焙完成后才筛选去除边角料，这与传统加工方法在炒青之前就先筛选的方式不同，原料的利用率更高。

## 具体实施方式

[0016] 1、实施例1

所述茉莉大红袍茶的加工方法包括以下步骤：

(1)初次炒青：将经过晒青和凉青后的茶叶投入微波杀青机中初炒，锅温度为240℃，炒青1分钟；

(2)初次揉捻：初炒后的茶叶投入小型揉捻机中，采用重压为主轻压为辅的方式热揉，揉捻1分钟至茶叶卷成条索状；

(3)二次杀青：将初次揉捻后的茶叶投入杀青机中复炒，复炒锅温200℃，闷炒10秒，至茶叶发烫即可；

(4)二次揉捻：将二次杀青的茶叶投入小型揉捻机中复揉，复揉1分钟，茶叶呈条形卷紧，得到备用茶叶；

(5)初次烘焙：将炒揉完成的备用茶叶进行初焙，初焙温度为90℃，初焙10分钟，水份将至20%时放入筛中备用；

(6)筛选：将初次烘焙之后的茶叶筛去碎末，巅去黄片后自然摊凉，摊凉至室温后拣剔茶梗、粗黄片、朴片和杂物后准备复焙；

(7)复焙：将上步筛选好的茶叶复焙，复焙采用低温慢烤的形式，温度为75℃，复焙1小时，至茶叶发出茶香后趁热收藏；

(8)窨花：将复焙收藏的茶叶按照一层茶叶一层茉莉花的方式窨花，所述每层茉莉花中添加一斤白玉兰一起窨制，窨花1小时后按照传统方法通花散热、起花、摊凉得到所述茉莉大红袍茶。

[0017] 所述的微波杀青机采用高温、快速、以闷为主的杀青模式，一般这种炒青方式多用于乌龙茶，本申请利用闷炒的方式炒青，保证茶叶受热均匀，炒青过程中保留一定水份，不会过干导致茶叶断裂，适量水分使得一些细碎的茶叶在揉捻过程中可以集合起来形成茶叶条。

[0018] 所述的小型揉捻机采用重压、快速、短时的揉捻模式，这种方式可以使茶叶迅速成形，不会破碎，重压的方式使细碎茶叶集合成形。

[0019] 2、实施例2

所述茉莉大红袍茶的加工方法包括以下步骤：

(1)初次炒青：将经过晒青和凉青后的茶叶投入微波杀青机中初炒，锅温度为255℃，炒青2分钟；

(2)初次揉捻：初炒后的茶叶投入小型揉捻机中，采用重压为主轻压为辅的方式热揉，揉捻3分钟至茶叶卷成条索状；

(3)二次杀青：将初次揉捻后的茶叶投入杀青机中复炒，复炒锅温220℃，闷炒15秒，至茶叶发烫即可；

(4)二次揉捻:将二次杀青的茶叶投入小型揉捻机中复揉,复揉1-3分钟,茶叶呈条形卷紧,得到备用茶叶;

(5)初次烘焙:将炒揉完成的备用茶叶进行初焙,初焙温度为100℃,初焙12分钟,水份将至25%时放入筛中备用;

(6)筛选:将初次烘焙之后的茶叶筛去碎末,巅去黄片后自然摊凉,摊凉至室温后拣剔茶梗、粗黄片、朴片和杂物后准备复焙;

(7)复焙:将上步筛选好的茶叶复焙,复焙采用低温慢烤的形式,温度为80℃,复焙1小时,至茶叶发出茶香后趁热收藏;

(8)窨花:将复焙收藏的茶叶按照一层茶叶一层茉莉花的方式窨花,所述每层茉莉花中添加一斤白玉兰一起窨制,窨花2小时后按照传统方法通花散热、起花、摊凉得到所述茉莉大红袍茶。

[0020] 所述的微波杀青机采用高温、快速、以闷为主的杀青模式,一般这种炒青方式多用于乌龙茶,本申请利用闷炒的方式炒青,保证茶叶受热均匀,炒青过程中保留一定水份,不会过干导致茶叶断裂,适量水分使得一些细碎的茶叶在揉捻过程中可以集合起来形成茶叶条。

[0021] 所述的小型揉捻机采用重压、快速、短时的揉捻模式,这种方式可以使茶叶迅速成形,不会破碎,重压的方式使细碎茶叶集合成形。

[0022] 实施例3

所述茉莉大红袍茶的加工方法包括以下步骤:

(1)初次炒青:将经过晒青和凉青后的茶叶投入微波杀青机中初炒,锅温度为260℃,炒青3分钟;

(2)初次揉捻:初炒后的茶叶投入小型揉捻机中,采用重压为主轻压为辅的方式热揉,揉捻5分钟至茶叶卷成条索状;

(3)二次杀青:将初次揉捻后的茶叶投入杀青机中复炒,复炒锅温240℃,闷炒30秒,至茶叶发烫即可;

(4)二次揉捻:将二次杀青的茶叶投入小型揉捻机中复揉,复揉3分钟,茶叶呈条形卷紧,得到备用茶叶;

(5)初次烘焙:将炒揉完成的备用茶叶进行初焙,初焙温度为120℃,初焙15分钟,水份将至30%时放入筛中备用;

(6)筛选:将初次烘焙之后的茶叶筛去碎末,巅去黄片后自然摊凉,摊凉至室温后拣剔茶梗、粗黄片、朴片和杂物后准备复焙;

(7)复焙:将上步筛选好的茶叶复焙,复焙采用低温慢烤的形式,温度为85℃,复焙2小时,至茶叶发出茶香后趁热收藏;

(8)窨花:将复焙收藏的茶叶按照一层茶叶一层茉莉花的方式窨花,所述每层茉莉花中添加一斤白玉兰一起窨制,窨花2小时后按照传统方法通花散热、起花、摊凉得到所述茉莉大红袍茶。

[0023] 所述的微波杀青机采用高温、快速、以闷为主的杀青模式,一般这种炒青方式多用于乌龙茶,本申请利用闷炒的方式炒青,保证茶叶受热均匀,炒青过程中保留一定水份,不会过干导致茶叶断裂,适量水分使得一些细碎的茶叶在揉捻过程中可以集合起来形成茶叶

条。

[0024] 所述的小型揉捻机采用重压、快速、短时的揉捻模式，这种方式可以使茶叶迅速成形，不会破碎，重压的方式使细碎茶叶集合成形。