



(12)发明专利申请

(10)申请公布号 CN 106720791 A

(43)申请公布日 2017.05.31

(21)申请号 201611226558.7

(22)申请日 2016.12.27

(71)申请人 安徽省石台县日新茶叶实业有限公司

地址 245100 安徽省池州市石台县丁香镇西柏村

(72)发明人 韩仁甲 孙锋 洪日华 吴汉平  
洪新华 胡强胜

(74)专利代理机构 安徽信拓律师事务所 34117  
代理人 吴奇

(51)Int.Cl.  
A23F 3/34(2006.01)

权利要求书1页 说明书2页

(54)发明名称

一种黄秋葵花茶制备方法

(57)摘要

一种黄秋葵花茶制备方法,其制备方法包括:采摘;微调;杀青:用铁丝通过花萼将黄秋葵花朵串起来,杀青机温度为150-180℃时然后吊装在杀青机的内部保持静止,杀青时间为2-3分钟,杀青机的转速为每分钟35-40转;烘干:将杀青后的成串花茶取出,吊装在烘干机的内部保持静止立即进行烘干,烘干时温度为60-70℃,烘干机的转速每分钟10-20转;摊凉;足烘:采用红木火烘笼打足火,温度为80℃-100℃,吊装在烘干机的内部保持静止立即进行烘干,烘干机的转速每分钟30-35转;包装。本发明有两道烘干,都是高温处理,使黄秋葵花酥脆的同时具有浓厚的香气,颜色金黄鲜艳,特殊的杀青和烘干方式,使得黄秋葵花不会碎烂。

1. 一种黄秋葵花茶制备方法,其特征在于:包括以下步骤:

采摘:黄秋葵开花后4天内,每天早晨5-8点,将黄葵花摘除,摘除时保留花萼,保存在温度为18-25℃的环境下,并撒上一些清水保鲜;

微调:秋葵花摊放在软匾或竹垫上,通风条件好,无阳光直射的房间内,厚度不超过5厘米,摊放7-8小时,每隔1-2小时轻翻一次;

杀青:用铁丝通过花萼将黄秋葵花朵串起来,杀青机温度为150-180℃时然后吊装在杀青机的内部保持静止,杀青时间为2-3分钟,杀青机的转速为每分钟35-40转;

烘干:将杀青后的成串花茶取出,吊装在烘干机的内部保持静止立即进行烘干,烘干时温度为60-70℃,烘干机的转速每分钟10-20转;

摊凉:将烘干的秋葵花茶摊放,摊放20-30分钟;

足烘:采用红木火烘笼打足火,温度为80℃-100℃,吊装在烘干机的内部保持静止立即进行烘干,烘干机的转速每分钟30-35转;直至含水量低于6%,茶香显露,色泽金黄为止;

包装:冷却后进行包装。

2. 根据权利要求1中的一种黄秋葵花茶制备方法,其特征在于:所述的采摘选择晴天上午,露水干后开始采摘,不要采摘雨水花,手工采摘要求提手采,动作要轻。

3. 根据权利要求1中的一种黄秋葵花茶制备方法,其特征在于:所述的采摘要求清洁竹编茶篓或篓框透气器具装鲜花,不要按压,保持鲜花呈蓬松状态。

4. 根据权利要求1中的一种黄秋葵花茶制备方法,其特征在于:所述的摊放过程中遇雨水、露水要适当延长摊放时间。

5. 根据权利要求1中的一种黄秋葵花茶制备方法,其特征在于:所述的花茶在足烘时加入调味料,所述的调味料牛奶、冰糖或者蜂蜜。

## 一种黄秋葵花茶制备方法

### 技术领域：

[0001] 本发明涉及茶花加工技术领域，具体涉及一种黄秋葵花茶制备方法。

### 背景技术：

[0002] 黄秋葵，俗名羊角豆，别称越南芝麻(湖南)、湖麻、秋葵、补肾菜等、锦葵科秋葵属植物。目前市场上有绿色秋葵和红秋葵两种，而绿色秋葵又分为两个品种一个比较细长，另一种横切面呈菱形，我国大部分地区都多有栽种，由于生长周期短、耐干热，广泛栽培于热带和亚热带地区。素有蔬菜王之称，有极高的经济用途和食用等价值。而黄秋葵的花非常清香，花朵比较大，同样具有很高的营养价值，而现有将黄秋葵制作成花茶时存在以下问题，现有的秋葵花茶未不经过高温过程，香气不足，秋葵花在经过高温时变的非常酥脆，很容易碎烂，包装后过一段时间至少有四分之一的重量变成碎末，而黄秋葵的表面有一层粉状物质，是香气的重要来源，在处理特别是高温处理时容易掉，而且高温处理是颜色的灰暗，因此会降低品质。

### 发明内容：

[0003] 本发明所要解决的技术问题在于克服现有技术的缺陷，提供一种香味浓，颜色鲜亮，不容易碎烂的黄秋葵花茶制备方法。

[0004] 本发明所要解决的技术问题采用以下技术方案来实现。

[0005] 一种黄秋葵花茶制备方法，包括以下步骤：

[0006] 采摘：黄秋葵开花后4天内，每天早晨5-8点，将黄葵花摘除，摘除时保留花萼，保存在温度为18-25℃的环境下，并撒上一些清水保鲜；

[0007] 微调：秋葵花摊放在软匾或竹垫上，通风条件好，无阳光直射的房间内，厚度不超过5厘米，摊放7-8小时，每隔1-2小时轻翻一次；

[0008] 杀青：用铁丝通过花萼将黄秋葵花朵串起来，杀青机温度为150-180℃时然后吊装在杀青机的内部保持静止，杀青时间为2-3分钟，杀青机的转速为每分钟35-40转；

[0009] 烘干：将杀青后的成串花茶取出，吊装在烘干机的内部保持静止立即进行烘干，烘干时温度为60-70℃，烘干机的转速每分钟10-20转；

[0010] 摊凉：将烘干的秋葵花茶摊放，摊放20-30分钟；

[0011] 足烘：采用红木火烘笼打足火，温度为80℃-100℃，吊装在烘干机的内部保持静止立即进行烘干，烘干机的转速每分钟30-35转；直至含水量低于6%，茶香显露，色泽金黄为止；

[0012] 包装：冷却后进行包装。

[0013] 所述的采摘选择晴天上午，露水干后开始采摘，不要采摘雨水花，手工采摘要求提手采，动作要轻。

[0014] 所述的采摘要求清洁竹编茶篓或篓框透气器具装鲜花，不要按压，保持鲜花呈蓬松状态。

[0015] 所述的堆放过程中遇雨水、露水要适当延长堆放时间。

[0016] 所述的花茶在足烘时加入调味料,所述的调味料牛奶、冰糖或者蜂蜜。秋葵花香气怡人,开包后十米以内都能问道浓重的香气,但是其口味相对清淡,对于喜欢甜度等口味的人来说,可以适当添加一些调试口味的调味物质。

[0017] 本发明有益效果在于:本发明有两道烘干,都是高温处理,使黄秋葵花酥脆的同时具有浓厚的香气,颜色金黄鲜艳,特殊的杀青和烘干方式,使得黄秋葵花不会碎烂。

#### 具体实施方式:

[0018] 为了使本发明实现的技术手段、创作特征、达成目的与功效易于明白了解,下面结合具体实施,具体包括以下步骤:

[0019] 一种黄秋葵花茶制备方法,包括以下步骤:

[0020] 采摘:黄秋葵开花后4天内,每天早晨5-8点,将黄葵花摘除,摘除时保留花萼,保存在温度为18-25℃的环境下,并撒上一些清水保鲜;

[0021] 微调:秋葵花摊放在软匾或竹垫上,通风条件好,无阳光直射的房间内,厚度不超过5厘米,摊放7-8小时,每隔1-2小时轻翻一次;

[0022] 杀青:用铁丝通过花萼将黄秋葵花朵串起来,杀青机温度为150-180℃时然后吊装在杀青机的内部保持静止,杀青时间为2-3分钟,杀青机的转速为每分钟35-40转;

[0023] 烘干:将杀青后的成串花茶取出,吊装在烘干机的内部保持静止立即进行烘干,烘干时温度为60-70℃,烘干机的转速每分钟10-20转;

[0024] 摊凉:将烘干的秋葵花茶摊放,摊放20-30分钟;

[0025] 足烘:采用红木火烘笼打足火,温度为80℃-100℃,吊装在烘干机的内部保持静止立即进行烘干,烘干机的转速每分钟30-35转;直至含水量低于6%,茶香显露,色泽金黄为止;

[0026] 包装:冷却后进行包装。

[0027] 采摘选择晴天上午,露水干后开始采摘,不要采摘雨水花,手工采摘要求提手采,动作要轻。

[0028] 采摘要求清洁竹编茶篓或篓框透气器具装鲜花,不要按压,保持鲜花呈蓬松状态。

[0029] 堆放过程中遇雨水、露水要适当延长堆放时间。

[0030] 花茶在足烘时加入调味料,调味料牛奶、冰糖或者蜂蜜。

[0031] 以上显示和描述了本发明的基本原理、主要特征和本发明的优点。本行业的技术人员应该了解,本发明不受上述实施例的限制,上述实施例和说明书中描述的只是说明本发明的原理,在不脱离本发明精神和范围的前提下,本发明还会有各种变化和改进,这些变化和改进都落入要求保护的本发明范围内。本发明要求保护范围由所附的权利要求书及其等效物界定。