



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 104336195 A

(43) 申请公布日 2015.02.11

(21) 申请号 201310331816.8

(22) 申请日 2013.08.02

(71) 申请人 兴业县山心云雾茶厂

地址 537823 广西壮族自治区玉林市兴业县
山心镇开发区

(72) 发明人 李毓兴

(51) Int. Cl.

A23F 3/06 (2006.01)

权利要求书1页 说明书2页

(54) 发明名称

一种绿茶加工方法

(57) 摘要

本发明提供一种绿茶加工方法,包括萎凋、高温杀青、揉捻、整形、烘干、补火等六种加工工艺,将加工工艺进行归纳统一,生产的红茶品质高、统一。其中萎凋:在 22-23℃下摊晾 4 小时,摊晾茶叶厚度为 3-4cm;高温杀青:利用内径为 50-60cm 的滚筒杀青机进行杀青,温度为 180-220℃,晴天嫩叶 7~8 分钟,老叶 5~6 分钟,雨、露水叶 10 分钟左右。然后再放在空调室摊晾 30 分钟,温度保持在 22℃;揉捻:采用揉捻机进行,时间为 40 分钟,使叶片揉紧成形,卷转成条,体积缩小,且便于冲泡;整形:采用解块机进行整形;烘干:在 85-90℃烘干 15 分钟,然后摊晾 30 分钟,再在 95-100℃下烘干 15 分钟,蒸发水分,并整理外形,充分发挥茶香;补火:烘干后在 90℃下补火 1 小时,即制的绿茶。本发明生产的绿茶,汤清叶绿,营养丰富,品质高而统一,具有较好的经济效益和社会效益。

1. 一种绿茶加工方法,包括萎凋、高温杀青、揉捻、整形、烘干、补火等六种加工工艺,其中:

所述萎凋:在 22-23℃下摊晾 4 小时,摊晾茶叶厚度为 3-4cm;

所述高温杀青:利用内径为 50-60cm 的滚筒杀青机进行杀青,温度为 180-220℃,晴天嫩叶 7~8 分钟,老叶 5~6 分钟,雨、露水叶 10 分钟左右。然后再放在空调室摊晾 30 分钟,温度保持在 22℃;

所述揉捻:采用揉捻机进行,时间为 40 分钟,使叶片揉紧成形,卷转成条,体积缩小,且便于冲泡;

所述整形:采用解块机进行整形;

所述烘干:在 85-90℃烘干 15 分钟,然后摊晾 30 分钟,再在 95-100℃下烘干 15 分钟,蒸发水分,并整理外形,充分发挥茶香;

所述补火:烘干后在 90℃下补火 1 小时,即制的绿茶。

一种绿茶加工方法

技术领域

[0001] 本发明涉及一种茶叶加工方法,特别是一种绿茶加工方法。

背景技术

[0002] 绿茶的加工,简单分为杀青、揉捻和干燥三个步骤,其中关键在于初制的第一道工序,即杀青,对绿茶品质起着决定性的作用。鲜叶通过杀青,酶的活性钝化,内含的各种化学成分,基本上是在没有酶影响的条件下,由热力作用进行物理化学变化,从而形成了绿茶的品质特征。目前的绿茶加工,工艺标准不一,绿茶的品质参差不齐,影响了绿茶的销售。

发明内容

[0003] 本发明提供一种绿茶加工方法,包括萎凋、高温杀青、揉捻、整形、烘干、补火等六种加工工艺,将加工工艺进行归纳统一,生产的红茶品质高、统一。

[0004] 本发明技术方案如下:

[0005] 萎凋:在 22-23℃ 下摊晾 4 小时,摊晾茶叶厚度为 3-4cm。

[0006] 高温杀青:利用内径为 50-60cm 的滚筒杀青机进行杀青,温度为 180-220℃,晴天嫩叶 7~8 分钟,老叶 5~6 分钟,雨、露水叶 10 分钟左右。然后再放在空调室摊晾 30 分钟,温度保持在 22℃。

[0007] 揉捻:采用揉捻机进行,时间为 40 分钟,使叶片揉紧成形,卷转成条,体积缩小,且便于冲泡。

[0008] 整形:采用解块机进行整形。

[0009] 烘干:在 85-90℃ 烘干 15 分钟,然后摊晾 30 分钟,再在 95-100℃ 下烘干 15 分钟,蒸发水分,并整理外形,充分发挥茶香。

[0010] 补火:烘干后在 90℃ 下补火 1 小时,即制的绿茶。

[0011] 本发明生产的绿茶,汤清叶绿,营养丰富,品质高而统一。

具体实施方式

[0012] 以下结合实例对本发明做进一步的说明,但是本发明不限于实施例,在本发明主题内,所作的任何改进均属于本发明的保护范围。

[0013] 本发明的具体实施例如下:

[0014] 萎凋:在室内开空调保持温度为 22-23℃,摊晾 4 小时,摊晾茶叶厚度为 3-4cm。

[0015] 高温杀青:利用内径为 50-60cm 的滚筒杀青机进行杀青,温度为 180-220℃,晴天嫩叶 7~8 分钟,老叶 5~6 分钟,雨、露水叶 10 分钟左右。然后再放在空调室摊晾 30 分钟,温度保持在 22℃。

[0016] 揉捻:采用揉捻机进行,时间为 40 分钟,使叶片揉紧成形,卷转成条,体积缩小,且便于冲泡。

[0017] 整形:采用解块机进行整形。

[0018] 烘干 :在 85-90℃烘干 15 分钟,然后摊晾 30 分钟,再在 95-100℃下烘干 15 分钟,蒸发水分,并整理外形,充分发挥茶香。

[0019] 补火 :烘干后在 90℃下补火 1 小时,即制的绿茶。

[0020] 通过本实施例所制得绿茶,汤清叶绿,营养丰富,品质高而统一,具有良好的经济效益和社会效益。