



(12)发明专利申请

(10)申请公布号 CN 106417824 A

(43)申请公布日 2017.02.22

(21)申请号 201610942767.5

(22)申请日 2016.11.02

(71)申请人 邢台麓馨农业发展有限公司

地址 055250 河北省邢台市巨鹿县堤村乡
纪家寨村村北

(72)发明人 尼胜礼

(51)Int.Cl.

A23F 3/34(2006.01)

权利要求书1页 说明书4页

(54)发明名称

一种新型金银花红茶的制作方法

(57)摘要

本发明公开了一种新型金银花红茶的制作方法,具体操作方法如下:清洗,初步去湿;萎凋机去除水分,使萎凋花含水量为58%~62%,揉捻机进行揉捻,揉捻室的温度在20~24℃,相对湿度85%~95%,机器发酵3~5h,发酵后的金银花在温度为158~162℃的条件下,炒制18~22min;提香及提香,提香温度为106~124℃,时间为25~35min。本发明的方法能够完好的保证了金银花原有形状和冲泡后的美观,味道比传统的工艺苦味有较大减弱口感更佳更好。

1. 一种新型金银花红茶的制作方法,其特征在於:包括清洗→萎凋→揉捻→发酵→炒制→提香步骤,具体操作方法如下:

(1) 清洗:把采摘的新鲜嫩花蕾清洗干净,沥水后摊在烤盘里放到阴凉处进行晾晒2~3小时,初步去湿;

(2) 萎凋:萎凋机去除水分,使萎凋花含水量为58%~62%,根据不同的生产季节,萎凋花的含水量略有差异;

(3) 揉捻:将步骤(2)的萎凋花投入揉捻机进行揉捻,使金银花红茶柔软,初步形成造型,揉捻室的温度在20~24℃,相对湿度85%~95%,并避免阳光直射,保持室内空气新鲜;

(4) 发酵:发酵至花蕾色90%以上变为铜红色,青气逐渐消失,发出清新鲜浓的花果香,花脉及汁液泛红;机械发酵35-45min;自然环境发酵时间一般为3~5h;

(5) 炒制:发酵后的金银花在温度为158~162℃的条件下,炒制18~22min,形状为球状体;

(6) 提香:提香温度为106~124℃,时间为25~35min。

2. 根据权利要求1所述的一种新型金银花红茶的制作方法,其特征在於:步骤(1)中晾晒时花蕾的厚度为1~2cm。

3. 根据权利要求1所述的一种新型金银花红茶的制作方法,其特征在於:所述步骤(2)中,春花萎凋程度宜重,含水量控制在58%~60%,以消除青气青味;夏秋花宜轻,含水量控制在60%~62%,鲜爽度好。

4. 根据权利要求1所述的一种新型金银花红茶的制作方法,其特征在於:所述步骤(3)中,夏秋茶季节气温高、湿度低,在揉捻室地面洒冷水或喷雾,以降低室温,提高相对湿度。

5. 根据权利要求1所述的一种新型金银花红茶的制作方法,其特征在於:步骤(3)中采用的揉捻机为920型的揉捻机或者采用65或55型的揉捻机,采用920型的揉捻机的投花量在100~120kg,65或55型的揉捻机的投花量在30~40kg。

6. 根据权利要求1所述的一种新型金银花红茶的制作方法,其特征在於:步骤(3)采用两次揉捻,第一次揉捻后,将揉捻花投入解块分解机,通过2~3目筛网,筛下的花紧条细,直接进入发酵室发酵,筛面的粗松揉花进行第二次揉捻。

7. 根据权利要求6所述的一种新型金银花红茶的制作方法,其特征在於:两次揉捻的时间均为25~35min。

8. 根据权利要求1所述的一种新型金银花红茶的制作方法,其特征在於:所述步骤(4)发酵时,酵摊金银花厚度一般为10~15cm。

一种新型金银花红茶的制作方法

技术领域

[0001] 本发明涉及一种茶的加工技术,具体涉及一种新型金银花红茶的制作方法。

背景技术

[0002] 金银花,又名忍冬(学名:Lonicera japonica)。“金银花”一名出自《本草纲目》,由于忍冬花初开为白色,后转为黄色,因此得名金银花。药材金银花为忍冬科忍冬属植物忍冬及同属植物干燥花蕾或带初开的花。金银花自古被誉为清热解毒的良药。它性甘寒气芳香,甘寒清热而不伤胃,芳香透达又可祛邪。金银花既能宣散风热,还善清解血毒,用于各种热性病,如身热、发疹、发斑、热毒疮痍、咽喉肿痛等症,均效果显著。

[0003] 由于金银花的药用和保健价值,人们将金银花加工制成饮品,由于传统金银花的加工方法加工时间长,对金银花形状和冲泡后美观和口感有较大影响。

发明内容

[0004] 本发明要解决的技术问题是提供一种新型金银花红茶的制作方法,较大减弱金银花红茶的苦味。

[0005] 为解决上述技术问题,本发明采取如下技术方案:一种新型金银花红茶的制作方法,包括清洗→萎凋→揉捻→发酵→炒制→提香步骤,具体操作方法如下:

[0006] (1)清洗:把采摘的新鲜嫩花蕾清洗干净,沥水后摊在烤盘里放到阴凉处进行晾晒2~3小时,初步去湿;

[0007] (2)萎凋:萎凋机去除水分,使萎凋花含水量为58%~62%,根据不同的生产季节,萎凋花的含水量略有差异;

[0008] (3)揉捻:将步骤(2)的萎凋花投入揉捻机进行揉捻,使金银花红茶柔软,初步形成造型,揉捻室的温度在20~24℃,相对湿度85%~95%,并避免阳光直射,保持室内空气新鲜;

[0009] (4)发酵:发酵至花蕾色90%以上变为铜红色,青气逐渐消失,发出清新浓郁的花果香,花脉及汁液泛红;机械发酵35-45min;自然环境发酵时间一般为3~5h;

[0010] (5)炒制:发酵后的金银花在温度为158~162℃的条件下,炒制18~22min,形状为球状体;

[0011] (6)提香:提香温度为106~124℃,时间为25~35min。

[0012] 进一步地,步骤(1)中晾晒时花蕾的厚度为2cm。

[0013] 进一步地,所述步骤(2)中,春花萎凋程度宜重,含水量控制在58%~60%,以消除青气青味;夏秋花宜轻,含水量控制在60%~62%,鲜爽度好。

[0014] 进一步地,所述步骤(3)中,夏秋茶季节气温高、湿度低,在揉捻室地面洒冷水或喷雾,以降低室温,提高相对湿度。

[0015] 进一步地,步骤(3)中采用的揉捻机为920型的揉捻机或者采用65或55型的揉捻机,采用920型的揉捻机的投花量在100~120kg,65或55型的揉捻机的投花量在30~40kg。

[0016] 进一步地,步骤(3)采用两次揉捻,第一次揉捻后,将揉捻花投入解块分解机,通过2~3目筛网,筛下的花紧条细,直接进入发酵室发酵,筛面的粗松揉花进行第二次揉捻。

[0017] 进一步地,两次揉捻的时间均为25~35min。

[0018] 进一步地,所述步骤(4)发酵时,酵摊金银花厚度一般为10~15cm。

[0019] 本发明的有益效果:采用本发明的新型金银花红茶的制作方法,缩短了制作时间,在炒制步骤之前进行目的提高口感,去除苦味,降解苦元素;通过本发明的各工序和个工艺参数的选择,能够完好的保证了金银花原有形状和冲泡后的美观,味道比传统的工艺苦味有较大减弱口感更加更好。

具体实施方式

[0020] 下面结合具体实施例,对本发明的技术方案作详细说明。

[0021] 一种新型金银花红茶的制作方法,包括清洗→萎凋→揉捻→发酵→炒制→提香步骤,具体操作方法如下:

[0022] (1)清洗:把采摘的新鲜嫩花蕾清洗干净,沥水后摊在烤盘里放到阴凉处进行晾晒2~3小时,初步去湿;步骤(1)中晾晒时花蕾的厚度为1~2公分厚。

[0023] (2)萎凋:萎凋机去除水分,使萎凋花含水量为58%~62%,根据不同的生产季节,萎凋花的含水量略有差异;掌握的基本原则是“老花嫩萎凋”、“嫩花老萎凋”。一般春花萎凋程度宜重,含水量控制在58%~60%,以消除青气青味;夏秋花宜轻,含水量控制在60%~62%,鲜爽度好。感官判断萎凋适度为:花质和嫩蕾萎软,失去鲜态时的挺展和脆性,握花柔软、稍粘、可成团,嫩蕾弯曲不断;花色失去表面的鲜绿光泽成无光泽的暗绿色,花面呈皱;鲜花原有的青气基本消失并散发清香。

[0024] (3)揉捻:将步骤(2)的萎凋花投入揉捻机进行揉捻,使金银花红茶柔软,初步形成造型,揉捻室的温度在20~24℃,相对湿度85%~95%,并避免阳光直射,保持室内空气新鲜;夏秋茶季节气温高、湿度低,可在揉捻室地面洒冷水或喷雾,以降低室温,提高相对湿度。

[0025] 采用920型的揉捻机或者采用65或55型的揉捻机,920型揉捻机投花量为100~120kg,65或55型揉捻机投花量为30~40kg。投花量要适中,超量投花,会造成金银花在揉捻中翻动受阻,出现揉捻程度不匀,且会使揉捻花温升高。

[0026] 采用两次揉捻,第一次揉捻后,将揉捻花投入解块分解机,通过2~3目筛网,筛下的花紧条细,直接进入发酵室发酵,筛面的粗松揉花进行第二次揉捻。两次揉捻的时间为30min左右。

[0027] (4)发酵:发酵至花蕾色90%以上变为铜红色,青气逐渐消失,发出清新鲜浓的花果香,花脉及汁液泛红;机械发酵35-45min;自然环境发酵时间一般为3~5h;目的提高口感,去除苦味,降解苦元素。发酵摊金银花厚度一般为10~15cm,小嫩蕾、筛下金银花、气温高的可薄些;大白蕾、气温低的可厚些;春花厚些,夏秋花薄些,注意发酵花不能紧压。发酵时间的长短因发酵条件、揉捻程度、花质老嫩,金银花品种、生产季节而差异很大,应以发酵适度为准。

[0028] 感官判定发酵适度的特征是花蕾色90%以上变为铜红色,青气逐渐消失,发出清新鲜浓的花果香,花脉及汁液泛红。颜色深浅随季节和鲜花老嫩而略有差异,春花及嫩花一

般红花透黄,呈黄红色,夏秋花及老花呈红黄色。

[0029] 炒制:发酵后的金银花在温度为158~162℃的条件下,炒制18~22min,形状为球状体;

[0030] (5) 提香:提香温度为106~124℃,时间为25~35min。

[0031] 实施例1

[0032] (1) 清洗:把采摘的新鲜嫩花蕾清洗干净,沥水后摊在烤盘里放到阴凉处进行晾晒2小时,初步去湿;步骤(1)中晾晒时花蕾的厚度为2公分厚。

[0033] (2) 萎凋:萎凋机去除水分,使萎凋花含水量为58%,感官判断萎凋适度为:花质和嫩蕾萎软,失去鲜态时的挺展和脆性,握花柔软、稍粘、可成团,嫩蕾弯曲不断;花色失去表面的鲜绿光泽成无光泽的暗绿色,花面呈皱;鲜花原有的青气基本消失并散发清香。

[0034] (3) 揉捻:将步骤(2)的萎凋花投入920型揉捻机进行揉捻,投花量为100kg,使金银花红茶柔软,初步形成造型,揉捻室的温度在20℃,相对湿度85%,并避免阳光直射,保持室内空气新鲜。采用两次揉捻,第一次揉捻后,将揉捻花投入解块分解机,通过2~3目筛网,筛下的花紧条细,直接进入发酵室发酵,筛面的粗松揉花进行第二次揉捻。第一次揉捻25min,筛面的粗松揉花进行第二次揉捻的时间为25min。

[0035] (4) 发酵:机器发酵35min,目的提高口感,去除苦味,降解苦元素。发酵摊金银花厚度一般为10cm。感官判定发酵适度的特征是花蕾色90%以上变为铜红色,青气逐渐消失,发出清新鲜浓的花果香,花脉及汁液泛红。

[0036] (5) 炒制:发酵后的金银花在温度为158℃的条件下,炒制18min,形状为球状体;

[0037] (6) 提香:提香温度为106℃,时间为25min。

[0038] 实施例2

[0039] (1) 清洗:把采摘的新鲜嫩花蕾清洗干净,沥水后摊在烤盘里放到阴凉处进行晾晒3小时,初步去湿;步骤(1)中晾晒时花蕾的厚度为2公分厚。

[0040] (2) 萎凋:萎凋机去除水分,使萎凋花含水量为62%。感官判断萎凋适度为:花质和嫩蕾萎软,失去鲜态时的挺展和脆性,握花柔软、稍粘、可成团,嫩蕾弯曲不断;花色失去表面的鲜绿光泽成无光泽的暗绿色,花面呈皱;鲜花原有的青气基本消失并散发清香。

[0041] (3) 揉捻:将步骤(2)的萎凋花投入采用65型的揉捻机进行揉捻,投花量为40kg,使金银花红茶柔软,初步形成造型,揉捻室的温度在24℃,相对湿度95%,并避免阳光直射,保持室内空气新鲜。采用两次揉捻,第一次揉捻后,将揉捻花投入解块分解机,通过2~3目筛网,筛下的花紧条细,直接进入发酵室发酵,筛面的粗松揉花进行第二次揉捻。第一次揉捻30min,筛面的粗松揉花进行第二次揉捻的时间为30min。

[0042] (4) 发酵:自然发酵4h,目的提高口感,去除苦味,降解苦元素。发酵摊金银花厚度一般为15cm。

[0043] 感官判定发酵适度的特征是花蕾色90%以上变为铜红色,青气逐渐消失,发出清新鲜浓的花果香,花脉及汁液泛红。

[0044] (5) 炒制:发酵后的金银花在温度为162℃的条件下,炒制22min,形状为球状体;

[0045] (6) 提香:提香温度为106~124℃,时间为25~35min。

[0046] 实施例3

[0047] (1) 清洗:把采摘的新鲜嫩花蕾清洗干净,沥水后摊在烤盘里放到阴凉处进行晾晒

2小时,初步去湿;步骤(1)中晾晒时花蕾的厚度为2公分厚。

[0048] (2) 萎凋:萎凋机去除水分,使萎凋花含水量为60%。感官判断萎凋适度为:花质和嫩蕾萎软,失去鲜态时的挺展和脆性,握花柔软、稍粘、可成团,嫩蕾弯曲不断;花色失去表面的鲜绿光泽成无光泽的暗绿色,花面呈皱;鲜花原有的青气基本消失并散发清香。

[0049] (3) 揉捻:将步骤(2)的萎凋花投入55型揉捻机进行揉捻,投花量为35kg,使金银花红茶柔软,初步形成造型,揉捻室的温度在22℃,相对湿度90%,并避免阳光直射,保持室内空气新鲜。采用两次揉捻,第一次揉捻后,将揉捻花投入解块分解机,通过2~3目筛网,筛下的花紧条细,直接进入发酵室发酵,筛面的粗松揉花进行第二次揉捻。第一次揉捻30min,筛面的粗松揉捻花进行第二次揉捻的时间为30min。

[0050] (4) 发酵:机器发酵40min,目的提高口感,去除苦味,降解苦元素。发酵摊金银花厚度一般为12cm。

[0051] 感官判定发酵适度的特征是花蕾色90%以上变为铜红色,青气逐渐消失,发出清新鲜浓的花果香,花脉及汁液泛红。

[0052] (5) 炒制:发酵后的金银花在温度为160℃的条件下,炒制20min,形状为球状体;

[0053] (6) 提香:提香温度为120℃,时间为30min。

[0054] 上面所述的实施例仅仅是本发明的优选实施方式进行描述,并非对本发明的构思和范围进行限定,在不脱离本发明设计构思的前提下,本领域中普通工程技术人员对本发明的技术方案作出的各种变型和改进均应落入本发明的保护范围,本发明的请求保护的技术内容,已经全部记载在技术要求书中。