



(12) 发明专利

(10) 授权公告号 CN 103222513 B

(45) 授权公告日 2014. 12. 03

(21) 申请号 201310183171. 8

(22) 申请日 2013. 05. 16

(73) 专利权人 吴光伦

地址 611530 四川省邛崃市临邛镇天庆街
107 号附 77 号

(72) 发明人 吴光伦

(74) 专利代理机构 成都高远知识产权代理事务
所(普通合伙) 51222

代理人 李高峡 张娟

(51) Int. Cl.

A23F 3/06 (2006. 01)

(56) 对比文件

CN 101606556 A, 2009. 12. 23,

CN 101953409 A, 2011. 01. 26, 说明书第 1 页
第 0003-0010 段.

CN 101548700 A, 2009. 10. 07, 权利要求 1.

CN 101904369 A, 2010. 12. 08, 全文.

CN 101946832 A, 2011. 01. 19, 权利要求 1.

CN 101878824 A, 2010. 11. 10, 全文.

JP 昭 57-181640 A, 1982. 11. 09, 全文.

审查员 戴易兴

权利要求书 1 页 说明书 7 页

(54) 发明名称

一种高香型绿茶的制备方法

(57) 摘要

本发明公开了一种高香型绿茶的制备方法, 包括如下步骤:(1) 摊青:取新鲜茶叶, 摊放 5~10h, 得含水量为 60~70% 的鲜叶;(2) 杀青:取步骤(1) 处理后的鲜叶杀青, 得含水量为 55~60% 的杀青叶;(3) 二次杀青:微波补杀步骤(2) 的杀青叶, 得含水量为 50~55% 的二次杀青叶;(4) 成型:取步骤(3) 所得二次杀青叶成型, 得含水量为 25~35% 的成型叶;(5) 摊晾:取步骤(4) 的成型叶, 摊晾得含水量为 14~16% 的摊晾叶;(6) 炒制提香;(7) 远红外增香, 即可。本发明还公开了前述方法制备的高香型绿茶。本发明绿茶品质优良, 制备方法简便, 成本低廉。

1. 一种高香型绿茶的制备方法,其特征在于:它包括如下步骤:
 - (1) 摊青:取新鲜茶叶,摊放 5~10h,得含水量为 60~70% 的鲜叶;
 - (2) 杀青:取步骤(1)处理后的鲜叶杀青,所述杀青采用筒式杀青机杀青,杀青的温度为 190~280℃,杀青的时间为 5~9min,得含水量为 55~57% 的杀青叶;
 - (3) 二次杀青:微波补杀步骤(2)的杀青叶,所述二次杀青的温度 105~125℃,杀青时间为 5~10 分钟,得含水量为 50~52% 的二次杀青叶;
 - (4) 成型:取步骤(3)所得二次杀青叶成型,得含水量为 25~35% 的成型叶;所述成型的工艺如下:
 - a、揉捻:取步骤(3)所得二次杀青叶,用揉茶机揉捻,加压方式为空压 4~7 分钟、轻压 5~9 分钟、中压 6~10 分钟、空压 5~9 分钟;
 - b、做型:用理条机做形,温度为 90~110℃,时间为 20~28min;
 - (5) 摊晾:取步骤(4)的成型叶,摊晾,温度为 20~25℃,相对湿度为 65~70%,摊晾时间为 18~26 小时,得含水量为 14~16% 的摊晾叶;
 - (6) 炒制提香:取摊晾叶,用炒制机炒制提香,炒制提香的温度为 120~160℃,时间为 10~18min,得含水率为 8~10% 的炒制提香叶;
 - (7) 远红外增香:取炒制提香叶,远红外增香,远红外增香的温度为 100~130℃,时间 3~5min,得茶叶含水率为 6~7%,即可。
2. 根据权利要求 1 所述的方法,其特征在于:步骤(1)中,摊放时间为 7.5h,鲜叶的含水量为 63~66%。
3. 根据权利要求 1 所述的方法,其特征在于:步骤(1)中,摊放温度为 17~26℃,相对湿度为 50~65%。
4. 根据权利要求 1 所述的方法,其特征在于:所述步骤(4)中 a 步骤加压方式为空压 7 分钟、轻压 9 分钟、中压 10 分钟、空压 9 分钟。
5. 根据权利要求 1 所述的方法,其特征在于:步骤(5)中,所述摊晾的温度为 25℃,摊晾叶的含水量为 14~15%。
6. 权利要求 1~5 任意一项所述方法制备的高香型绿茶。

一种高香型绿茶的制备方法

技术领域

[0001] 本发明涉及茶叶的制备方法,特别涉及一种高香型绿茶的制备方法。

背景技术

[0002] 绿茶,是中国生产的最主要茶类,年产量 114 万吨,占我国茶叶总产量的 81%,产量位居六大茶类之首。中国生产绿茶的范围极为广泛,云南、贵州、四川、江西、安徽、浙江、江苏、湖南、湖北、广西、福建为我国的绿茶主产省份。绿茶,又称不发酵茶,较好的保留了鲜叶的天然物质,含有茶多酚,儿茶素,叶绿素,咖啡碱,氨基酸,维生素等天然营养成分。这些天然营养成分对防衰老、防癌、抗癌、杀菌、消炎等具有特殊效果,为其他茶类所不及。绿茶是将采摘来的鲜叶先经高温杀青,杀灭了各种氧化酶,保持了茶叶绿色,然后经揉捻、干燥而制成。

[0003] 在传统茶叶中,绿茶以其清汤绿叶的鲜爽品质备受人们的喜爱,但是,由于绿茶中含有较多苦涩味的酯型茶多酚及咖啡碱类物质,苦涩味较重,口感不佳,香气不高。

[0004] 为了提高茶叶香气,改善口感,传统方法是对茶叶进行遮阳处理、多施肥料、鲜叶进行适当摊放、使用蒸汽进行杀青、传统方法揉捻、烘干机干燥,但是效果不好。目前,也有报道采用与乌龙茶类似的工艺,即在杀青之前,采取摇青等发酵工艺处理,通过发酵促使鲜叶内芳香物质,氨基酸,茶多酚,糖类物质间在酶的作用下发生一系列生化、理化反应,生成独特的天然的花果香,密香,兰香等香气物质(王灵均等,“高香绿茶工艺的研究”,茶叶通讯 2007 年 3 月第 34 卷第 1 期)。但是,该方法的工序复杂,成本高。

发明内容

[0005] 为了解决上述问题,本发明提供了一种新高香型绿茶制备方法。

[0006] 本发明高香型绿茶的制备方法,它包括如下步骤:

[0007] (1) 摊青:取新鲜茶叶,摊放 5 ~ 10h,得含水量为 60 ~ 70% 的鲜叶;

[0008] (2) 杀青:取步骤(1)处理后的鲜叶杀青,得含水量为 55 ~ 60% 的杀青叶;

[0009] (3) 二次杀青:微波补杀步骤(2)的杀青叶,得含水量为 50 ~ 55% 的二次杀青叶;

[0010] (4) 成型:取步骤(3)所得二次杀青叶成型,得含水量为 25 ~ 35% 的成型叶;

[0011] (5) 摊晾:取步骤(4)的成型叶,摊晾,温度为 20 ~ 25℃,相对湿度为 65 ~ 70%,摊晾时间为 18 ~ 26 小时,得含水量为 14 ~ 16% 的摊晾叶;

[0012] (6) 炒制提香:取摊晾叶,用炒制机炒制提香,得含水率为 8 ~ 10% 的炒制提香叶;

[0013] (7) 远红外增香:取炒制提香叶,远红外增香,得茶叶含水率为 6 ~ 7%,即可。

[0014] 微波补杀,是指采用微波杀青机进行二次杀青。

[0015] 步骤(1)中,摊放时间为 7.5h,鲜叶的含水量为 63 ~ 66%。

[0016] 步骤(1)中,所述摊放的温度为 17 ~ 26℃,相对湿度为 50 ~ 65%。

[0017] 步骤(2)中,所述杀青叶的含水量为 55 ~ 57%。

[0018] 步骤(2)中,所述杀青采用筒式杀青机杀青,杀青的温度为 190 ~ 280℃,杀青的时

间为 5 ~ 9min。

[0019] 步骤(3)中,所述二次杀青叶的含水量为 50 ~ 52%。

[0020] 步骤(3)中,所述二次杀青的温度 105 ~ 125℃,杀青时间为 5 ~ 10 分钟。

[0021] 步骤(4)中,所述成型叶的含水量为 25 ~ 35%。

[0022] 步骤(4)所述成型的工艺如下:

[0023] a、揉捻:取步骤(3)所得二次杀青叶,用揉茶机揉捻,加压方式为空压 4 ~ 7 分钟、轻压 5 ~ 9 分钟、中压 6 ~ 10 分钟、空压 5 ~ 9 分钟;

[0024] b、做型:用理条机做形,温度为 90 ~ 110℃,时间为 20 ~ 28min。

[0025] 所述步骤 a 中,加压方式为空压 7 分钟、轻压 9 分钟、中压 10 分钟、空压 9 分钟。

[0026] 步骤(5)中,温度为 25℃,摊晾叶的含水量为 14 ~ 15%。

[0027] 步骤(6)中,炒制提香的温度为 120 ~ 160℃,时间为 10 ~ 18min。

[0028] 步骤(7)中,远红外增香的温度为 100 ~ 130℃,时间 3 ~ 5min。

[0029] 本发明还提供了前所述方法制备的高香型绿茶。

[0030] 本发明方法在成型工艺和提香工艺之间增加摊晾工艺,可以有效提高绿茶的香气,增加茶汤滋味的鲜爽度和浓醇度,制备的绿茶外形茶条紧直匀齐、色泽绿油润、高香浓郁持久、滋味鲜醇爽口回甘、汤色绿明亮、叶底嫩绿匀亮,品质优良,同时,制备方法的工艺步骤简单,成本低廉,市场应用前景良好。

[0031] 以下通过实施例形式的具体实施方式,对本发明的上述内容作进一步的详细说明。但不应将此理解为本发明上述主题的范围仅限于以下的实施例。凡基于本发明上述内容所实现的技术均属于本发明的范围。

具体实施方式

[0032] 实验材料和仪器:

[0033] 鲜叶:采自福鼎大白茶、福选 9 号、名选 131、名选 311 等良种茶树,鲜叶标准包括一芽一叶、一芽二叶和一芽三叶及同等嫩度对夹叶等新鲜茶叶,采摘时间为 3 月至 9 月;

[0034] 实施例 1 本发明高香型绿茶的制备方法

[0035] 1、鲜叶采摘:鲜叶采自福鼎大白茶、名选 131、名选 311 等良种茶树,鲜叶标准包括一芽一叶、一芽二叶和一芽三叶及同等嫩度对夹叶等新鲜茶叶。

[0036] 2、摊青:鲜叶摊放于摊青室内,摊放厚度为 4cm ~ 9cm,通过空调设备控制室内温度在 17-26℃,通过除湿机控制相对湿度在 50%-65%,摊放时间 7.5 小时,鲜叶含水量控制在 63% ~ 66%。

[0037] 3、杀青:用滚筒连续杀青机(ST60Q 型)杀青,转速 25 ~ 35 转 / 分钟,温度控制在 280℃,杀青时间 5 ~ 9 分钟,杀青叶含水量控制在 55% ~ 60%,出叶后经输送震动槽输送到微波杀青机。

[0038] 4、二次杀青(微波补杀):杀青叶进入微波杀青机(6CSW60 型)杀青,温度控制在 125℃,上叶厚度 1—2.5 厘米,杀青时间 5 ~ 10 分钟,杀青叶含水量控制在 50% ~ 55%,出叶后经输送震动槽输送到摊晾架上鼓风冷却。

[0039] 5、揉捻

[0040] 采用揉茶机(6CR-65 型)揉捻,转速 28 ~ 38 转 / 分钟,投叶量以松泡装满茶叶揉

桶为宜,加压方式为空压 7 分钟、轻压 9 分钟、中压 10 分钟、空压 9 分钟,揉时 35 分钟。

[0041] 6、做形

[0042] 采用多功能理条机(6CCB-80-12 型)做形,投叶量 2.5 ~ 4.5 公斤,温度控制住 110℃,时间 20—28 分钟,下机含水量控制在 25—30%。

[0043] 7、摊晾

[0044] 将茶叶放在摊晾架上,下面间断鼓冷风,厚度 2.0—2.5 厘米,控制温度在 25℃,相对湿度在 65 ~ 70%,时间 18—26 小时,含水量控制在 14—15%。

[0045] 通过摊晾增加茶汤滋味的鲜爽度和浓醇度,提高茶叶香气,增加口感舒适度。

[0046] 8、炒制提香

[0047] 采用龙井茶炒制机(TF6CCB-7801 型)炒制做形提香,温度控制在 120℃,时间 10—18 分钟,下机时茶叶含水率控制在 10%。

[0048] 9、远红外提香

[0049] 在远红外提香机(DXUHW—10)中进行,温度 130℃,转速 22 ~ 30 转 / 分钟,时间 3 ~ 5 分钟,茶叶的含水率应控制在 6%。

[0050] 采用炒制机炒制做形提香、远红外组合调香两种方式,能彻底破坏茶叶中残余酶活性,使茶叶充分干燥,促进茶叶香气成分和内含物的充分转化,挥发低沸点芳香物质,显露高沸点芳香物质,促进茶多酚、儿茶素、氨基酸、多糖、咖啡碱等滋味主要组成物质充分转化和聚合。

[0051] 上述方法制得的绿茶外形茶条紧直匀齐、色泽绿油润、高香浓郁持久、滋味鲜醇爽口回甘、汤色绿明亮、叶底嫩绿匀亮。

[0052] 实施例 2 参数筛选实验

[0053] 1、摊青

[0054] 按照实施例 1 的方法制备绿茶,除摊青时间和鲜叶含水量按照如下方式调节,其余条件同实施例 1:

[0055] 摊放时间 5 小时,鲜叶含水量在 66% ~ 70%,成茶香气高,滋味鲜爽。

[0056] 摊放时间 7.5 小时,鲜叶含水量在 63% ~ 66%,成茶香气高而浓郁,滋味鲜醇爽口回甘。

[0057] 摊放时间 10 小时,鲜叶含水量在 60% ~ 63%,成茶香气高而浓郁,滋味鲜醇爽口。

[0058] 摊放时间 2.5 小时,鲜叶含水量达到 75 ~ 78%,成茶香气不高,滋味不鲜爽。

[0059] 摊放时间 12.5 小时,鲜叶含水量达到 55 ~ 59%,成茶香气不高,滋味淡薄。

[0060] 实验结果说明,在本发明范围内,摊青时间为 5 ~ 10h、鲜叶含水量为 60 ~ 70%时,制备的成茶品质较好,其中,摊青时间 7.5h、鲜叶含水量为 63 ~ 66%时,成茶品质最好。在本发明范围外,摊放时间过短或者过长,鲜叶含水量过高或者过低,所得成茶香气不高,滋味淡薄或不鲜爽。

[0061] 2、杀青

[0062] 按照实施例 1 的方法制备绿茶,除杀青的温度、杀青时间和叶片含水量按照如下方式调节,其余条件同实施例 1:

[0063] 温度控制在 190℃,杀青时间 5 ~ 9 分钟,杀青叶含水量在 57% ~ 60%,杀青叶叶质较柔软,叶色变暗,茶香发出。

[0064] 温度控制在 280℃,杀青时间 5~9 分钟,杀青叶含水量在 55%~57%,杀青叶叶质柔软,叶色暗绿,茶香发出。

[0065] 温度控制在 150℃,杀青时间 5~9 分钟,杀青叶含水量在 67%以上,杀青叶温度不能升到 70℃以上,不能彻底破坏酶活性,出现红梗红叶而成为事故茶。

[0066] 温度控制在 320℃,杀青时间 5~9 分钟,杀青叶含水量在 48%以下,杀青叶温度升到 80℃以上,杀青叶被炒焦炒糊而成为次品茶或事故茶。

[0067] 实验结果说明,在本发明范围内,摊青温度为 190~280℃、鲜叶含水量为 55~60%时,制备的成茶品质较好,其中,摊青温度为 280℃、鲜叶含水量为 55~57%时,成茶品质最好。在本发明范围外,温度过低、含水量过高时会出现红梗叶称为事故茶,温度过高、含水量过低时会炒焦炒糊而成为次品茶。

[0068] 3、二次杀青

[0069] 按照实施例 1 的方法制备绿茶,除二次杀青的温度、杀青时间和叶片含水量按照如下方式调节,其余条件同实施例 1:

[0070] 温度控制在 105℃,上叶厚度 1—2.5 厘米,杀青时间 5~10 分钟,杀青叶含水量控制在 52%~55%,杀青叶叶质柔软,拆梗不断,失去光泽,叶色暗绿,青气消失,茶香逸出。

[0071] 温度控制在 125℃,上叶厚度 1—2.5 厘米,杀青时间 5~10 分钟,杀青叶含水量控制在 50%~52%,杀青叶达到叶质柔软,拆梗不断,失去光泽,叶色暗绿,青气消失,茶香浓郁。

[0072] 温度控制在 85℃,上叶厚度 1—2.5 厘米,杀青时间 5~10 分钟,杀青叶含水量在 65%以上,杀青叶叶质欠柔软,梗易折断,叶色带光泽,带青气。

[0073] 温度控制在 145℃,上叶厚度 1—2.5 厘米,杀青时间 5~10 分钟,杀青叶含水量控制在 48%以下,杀青叶焦边焦糊,焦糊气逸出。

[0074] 实验结果说明,在本发明范围内,摊青温度为 105~125℃、鲜叶含水量为 50~55%时,制备的成茶品质较好,其中,摊青温度为 125℃、鲜叶含水量为 50~52%时,成茶品质最好。在本发明范围外,温度过高、含水量过低时叶焦边焦糊,焦糊气逸出,温度过低、含水量过高时叶质欠柔软,梗易折断,叶色带光泽,带青气。

[0075] 4、揉捻

[0076] 按照实施例 1 的方法制备绿茶,除揉捻的方式和时间按照如下方式调节,其余条件同实施例 1:

[0077] 茶叶装满揉桶,揉时 20 分钟,加压方式为空压 4 分钟、轻压 5 分钟、中压 6 分钟、空压 5 分钟,下桶时茶叶成条率 75~78%。

[0078] 茶叶装满揉桶,揉时 28 分钟,加压方式为空压 6 分钟、轻压 7 分钟、中压 8 分钟、空压 7 分钟,下桶时茶叶成条率 78~82%。

[0079] 茶叶装满揉桶,揉时 35 分钟,加压方式为空压 7 分钟、轻压 9 分钟、中压 10 分钟、空压 9 分钟,下桶时茶叶成条率 82~85%。

[0080] 茶叶装满揉桶,按空压 2 分钟、轻压 4 分钟、中压 3 分钟、空压 4 分钟的原则加压,揉时 13 分钟,下桶时茶叶成条率 50~58%。不利于后工序造型。

[0081] 茶叶装满揉桶,按空压 8 分钟、轻压 12 分钟、中压 12 分钟、空压 10 分钟的原则加压,揉时 42 分钟,下桶时茶叶粘结成团,碎断多,茶叶损耗大,成茶外形欠完整。

[0082] 实验结果说明,在本发明范围内,加压方式为空压 4 ~ 7 分钟、轻压 5 ~ 9 分钟、中压 6 ~ 10 分钟、空压 5 ~ 9 分钟,成条率较高,其中,加压方式为空压 7 分钟、轻压 9 分钟、中压 10 分钟、空压 9 分钟,成条率较高。在本发明范围外,揉捻时间过短或者过长,都会导致成条率低,外形差。

[0083] 5、做形

[0084] 按照实施例 1 的方法制备绿茶,除做形的温度和成型叶的含水量按照如下方式调节,其余条件同实施例 1:

[0085] 温度控制住 90℃,时间 20—28 分钟,下机含水量控制在 30—35%,茶条紧直匀齐,色泽绿润。

[0086] 温度控制住 110℃,时间 20—28 分钟,下机含水量控制在 25—30%,茶条紧直匀齐,色泽绿油润。

[0087] 温度控制住 70℃,时间 20—28 分钟,下机含水量在 40—45%,茶条欠紧直,色泽欠绿润。

[0088] 温度控制住 130℃,时间 20—28 分钟,下机含水量在 18—23%,茶条碎断较多欠完整,色泽带枯黄,欠绿润。

[0089] 实验结果说明,在本发明范围内,温度为 90 ~ 110℃,含水量为 25 ~ 35%,成茶品质优,其中,温度为 110℃,含水量为 25 ~ 30%,品质最优。在本发明范围外,温度过高、含水量过低会导致茶条欠紧直、色泽欠绿润,温度过低、含水量过高会导致茶条碎断较多欠完整、色泽带枯黄、欠绿润。

[0090] 6、摊晾

[0091] 按照实施例 1 的方法制备绿茶,除摊晾的温度和摊晾叶的含水量按照如下方式调节,其余条件同实施例 1:

[0092] 控制温度在 20℃,控制相对湿度在 65 ~ 70%。时间 18—26 小时,含水量控制在 15—16%,茶汤滋味鲜爽浓醇,口感舒适。

[0093] 控制温度在 25℃,控制相对湿度在 65 ~ 70%。时间 18—26 小时,含水量控制在 14—15%,茶汤滋味鲜爽浓醇,口感舒适度好。

[0094] 控制温度在 15℃,控制相对湿度在 65 ~ 70%。时间 18—26 小时,含水量在 18—20%,茶汤滋味微带涩,口感较差。

[0095] 控制温度在 30℃,控制相对湿度在 65 ~ 70%。时间 18—26 小时,含水量在 10—12%,茶汤滋味淡薄,口感舒适度差。

[0096] 实验结果说明,在本发明范围内,温度为 20 ~ 25℃,含水量为 14 ~ 16%,成茶品质优,其中,温度为 25℃,含水量为 14 ~ 15%,品质最优。在本发明范围外,温度过高或过低、含水量过低或过高,均会导致成茶口感差,滋味微带涩或者滋味单薄。

[0097] 7、炒制提香

[0098] 按照实施例 1 的方法制备绿茶,除炒制提香的温度和炒制提香叶的含水量按照如下方式调节,其余条件同实施例 1:

[0099] 温度控制在 120℃,时间 10—18 钟,下机时茶叶含水率控制在 10%,色泽绿润,香气浓郁。

[0100] 温度控制在 140℃,时间 10—18 钟,下机时茶叶含水率控制在 9%,色泽绿润,香气

浓郁。

[0101] 温度控制在 160℃, 时间 10—18 钟, 下机时茶叶含水率控制在 8%, 色泽绿润, 香气浓郁。

[0102] 温度控制在 100℃, 时间 10—18 钟, 下机时茶叶含水率在 12—13%, 色泽尚绿, 香气平和。

[0103] 温度控制在 180℃, 时间 10—18 钟, 下机时茶叶含水率在 5—6%, 茶条碎断多不完整, 色泽欠绿, 香气带高火气。

[0104] 实验结果说明, 在本发明范围内, 温度为 120 ~ 160℃, 含水量为 8 ~ 10%, 成茶品质优。在本发明范围外, 温度过高或过低、含水量过低或过高, 均会导致成茶口感和外观变差。

[0105] 8、远红外增香

[0106] 按照实施例 1 的方法制备绿茶, 除远红外增香的温度和成品叶的含水量按照如下方式调节, 其余条件同实施例 1 :

[0107] 温度 100℃, 转速 22 ~ 30 转 / 分钟, 时间 3 ~ 5 分钟, 茶叶的含水率应控制在 7%, 茶香浓郁和滋味鲜醇爽口。

[0108] 温度 130℃, 转速 22 ~ 30 转 / 分钟, 时间 3 ~ 5 分钟, 茶叶的含水率应控制在 6%, 香浓郁持久和滋味鲜醇爽口回甘。

[0109] 温度 70℃, 转速 22 ~ 30 转 / 分钟, 时间 3 ~ 5 分钟, 茶叶的含水率在 8—9%, 茶香较浓, 滋味平和。

[0110] 温度 160℃, 转速 22 ~ 30 转 / 分钟, 时间 3 ~ 5 分钟, 茶叶的含水率在 4—5%, 茶香高火气, 滋味焦糊味。

[0111] 实验结果说明, 在本发明范围内, 温度为 100 ~ 130℃, 含水量为 6 ~ 7%, 成茶品质优, 其中, 温度为 130℃, 含水量为 6%, 品质最优。在本发明范围外, 温度过高或过低、含水量过低或过高, 均会导致成茶口感和外观变差。

[0112] 实施例 3 摊晾工艺对绿茶品质的影响

[0113] 1、实验方法

[0114] 本发明茶叶 : 按照实施例 1 所述方法制备 ;

[0115] 对比茶叶 : 将实施例 1 所述方法摊晾步骤省去, 制备茶叶。

[0116] 取上述两种绿茶, 观察其外形和色泽, 用开水冲泡, 观察其汤色、香气和叶底, 品尝其滋味。

[0117] 2、实验结果

[0118] 实验结果如下表 1 所示 :

[0119] 表 1 本发明绿茶和对比茶叶的特性比较

[0120]

产品名称	外形	色泽	汤色	香气	滋味	叶底
本发明茶叶	紧细匀齐带峰 苗	翠绿油 润	碧绿明 亮	浓郁持 久	鲜醇爽口回 甘	嫩绿匀亮
对比茶叶	紧细尚匀	绿润	绿较亮	尚浓	醇和	较绿尚匀 亮

[0121] 由表 1 可以看出,摊晾工艺可以有效增加茶汤滋味的鲜爽度和浓醇度,增加口感舒适度,提高茶叶香气,提高茶条外形美观度。

[0122] 综上,本发明在成型工艺和提香工艺之间增加摊晾工艺,可以有效增加茶汤滋味的鲜爽度和浓醇度,提高茶叶香气,增加口感舒适度。同时,本发明工艺简单,成本低廉。