



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 105124020 A

(43) 申请公布日 2015. 12. 09

(21) 申请号 201510569181. 4

(22) 申请日 2015. 09. 09

(71) 申请人 安龙县仙鹤坪茶叶有限公司

地址 552400 贵州省黔西南布依族苗族自治州安龙县栖凤街道办事处轻工业园区小微企业创业园

(72) 发明人 胡小雷

(74) 专利代理机构 贵阳东圣专利商标事务有限公司 52002

代理人 袁庆云

(51) Int. Cl.

A23F 3/06(2006. 01)

权利要求书1页 说明书3页

(54) 发明名称

一种绿茶的加工方法

(57) 摘要

本发明公开了一种绿茶的加工方法,包括以下步骤:杀青;摊凉;炒干:采用扁形茶炒制机将茶叶炒干,控制温度为330-350℃,炒制20-25s;继续翻炒,每隔1min下降10℃至温度降至260℃;再继续翻炒,直至茶叶干度达到80-85%时,将温度突然升高至310-320℃,接着翻炒15-20s即出锅;摊凉;提香:采由竹子编制、顶部呈三角状的烘笼,将茶叶均匀铺放于烘笼顶部,铺放厚度为1cm;将青钢木炭置于烘笼底部加热,加热温度为90-100℃,加热时间为30-40min;摊凉;去除茶片、茶末即得。具有能使成品绿茶清香味浓、口感好、回甘时间长的绿茶的特点。

1. 一种绿茶的加工方法,包括以下步骤:

(1) 杀青:采用扁形茶炒制机将鲜叶杀青,直至茶叶芽尖略弯曲;

(2) 摊凉:将茶叶摆放于网筛上摊凉 1-1.5h;

(3)炒干:采用扁形茶炒制机将茶叶炒干,控制温度为 330-350℃,炒制 20-25s;继续翻炒,每隔 1min 下降 10℃至温度降至 260℃;再继续翻炒,直至茶叶干度达到 80-85%时,将温度突然升高至 310-320℃,接着翻炒 15-20s 即出锅;

(4) 摊凉:将茶叶摆放于网筛上摊凉 1-1.5h;

(5)提香:采由竹子编制、顶部呈三角状的烘笼,将茶叶均匀铺放于烘笼顶部,铺放厚度为 1cm;将青钢木炭置于烘笼底部加热,加热温度为 90-100℃,加热时间为 30-40min;

(6) 摊凉:将茶叶摆放于网筛上摊凉 1-1.5h;

(7) 去除茶片、茶末即得。

一种绿茶的加工方法

技术领域

[0001] 本发明属于茶叶加工技术领域,具体涉及一种绿茶的加工方法。

[0002]

背景技术

[0003] 茶叶,指茶树的叶子或芽,泛指可用于泡茶的常绿灌木茶树的叶子,以及用这些叶子泡制的饮料,后来引申为所有用植物花、叶、种子、根泡制的草本茶,如“菊花茶”等;用各种药材泡制的“凉茶”等,在中国文学中亦称雷芽。叶革质,长圆形或椭圆形,可以用开水直接泡饮,依据品种和制作方式以及产品外形分成六大类(绿茶、黄茶、乌龙茶、红茶、黑茶及白茶)。茶叶饮品被誉为“世界三大饮料之一”。茶叶含儿茶素、胆甾烯酮、咖啡碱、肌醇、叶酸、泛酸等成分,可以增进人体健康。茶叶的故乡在中国,饮茶始于中国。

[0004] 茶叶加工又称“制茶”,是将茶树鲜叶经过各道加工工序,制成各种半成品茶或成品茶的过程。按加工过程不同,可分为初制(初加工)、精制(精加工)、再加工和深加工。加工工艺不同便形成不同的茶类,各茶类茶叶品质的形成取决于加工工序的协调配合;优质的鲜叶原料只有在精湛的加工条件下,生产出优质的各种茶叶。采用简单传统工艺,即杀青和干燥制备得来的绿茶茶叶清香味淡、口感及回甘较差。

[0005]

发明内容

[0006] 本发明的目的在于提供一种能使成品绿茶清香味浓、口感好、回甘时间长的绿茶的加工方法。

[0007] 本发明的一种绿茶的加工方法,包括以下步骤:

- (1) 杀青:采用扁形茶炒制机将鲜叶杀青,直至茶叶芽尖略弯曲;
- (2) 摊凉:将茶叶摆放于网筛上摊凉 1-1.5h;
- (3) 炒干:采用扁形茶炒制机将茶叶炒干,控制温度为 330-350℃,炒制 20-25s;继续翻炒,每隔 1min 下降 10℃至温度降至 260℃;再继续翻炒,直至茶叶干度达到 80-85%时,将温度突然升高至 310-320℃,接着翻炒 15-20s 即出锅;
- (4) 摊凉:将茶叶摆放于网筛上摊凉 1-1.5h;
- (5) 提香:采由竹子编制、顶部呈三角状的烘笼,将茶叶均匀铺放于烘笼顶部,铺放厚度为 1cm;将青钢木炭置于烘笼底部加热,加热温度为 90-100℃,加热时间为 30-40min;
- (6) 摊凉:将茶叶摆放于网筛上摊凉 1-1.5h;
- (7) 去除茶片、茶末即得。

[0008] 本发明的一种绿茶的加工方法,其中:所述扁形茶炒制机为位于四川省峨眉山市工业园区的四川省登尧机械设备有限公司生产,可在市场上购买得到。

[0009] 本发明与现有技术相比,具有明显有益效果,从以上技术方案可知:本发明采多用茗茶理调机杀青至茶叶芽尖略弯曲,可确保茶叶中的氧化酶活性被破坏和钝化,抑制鲜叶

中的茶多酚等的酶促氧化,蒸发鲜叶部分水分,促进良好香气的形成;摊凉后,采高温-降温-升温的方式炒制茶叶,可防止茶叶枯黄,突然提高温度,能使茶叶香味在提香操作前爆发一次,促进提香完全;对于炒干温度的范围限制,是申请人经多年研究总结而得,可避免温度过高导致茶叶香味下降、颜色枯黄、品相差,温度过低导致茶叶炒不熟,无茶叶清香味;采由竹子编制、顶部呈三角状的烘笼进行提香的工艺,即不会影响茶叶本身的味道,又能保证加热提香过程中加热温度的均匀,可使茶叶香味在炒干后完全散出,进一步使茶叶干度达到 95%,更加便于贮藏。

[0010] 依据本发明所制得的成品绿茶具有清香味浓、口感好、回甘时间长达 20-30min、汤色能达到金黄带绿最佳色度的特点。

[0011]

具体实施方式

[0012] 实施例 1

一种绿茶的加工方法,包括以下步骤:

(1) 杀青:采用扁形茶炒制机将鲜叶杀青,直至茶叶芽尖略弯曲;

(2) 摊凉:将茶叶摆放于网筛上摊凉 1h;

(3) 炒干:采用扁形茶炒制机将茶叶炒干,控制温度为 330℃,炒制 25s;继续翻炒,每隔 1min 下降 10℃至温度降至 260℃;再继续翻炒,直至茶叶干度达到 80%时,将温度突然升高至 310℃,接着翻炒 15s 即出锅;

(4) 摊凉:将茶叶摆放于网筛上摊凉 1.5h;

(5) 提香:采由竹子编制、顶部呈三角状的烘笼,将茶叶均匀铺放于烘笼顶部,铺放厚度为 1cm;将青钢木炭置于烘笼底部加热,加热温度为 100℃,加热时间为 30min;

(6) 摊凉:将茶叶摆放于网筛上摊凉 1h;

(7) 去除茶片、茶末即得。

[0013] 实施例 2

一种绿茶的加工方法,包括以下步骤:

(1) 杀青:采用扁形茶炒制机将鲜叶杀青,直至茶叶芽尖略弯曲;

(2) 摊凉:将茶叶摆放于网筛上摊凉 1.5h;

(3) 炒干:采用扁形茶炒制机将茶叶炒干,控制温度为 350℃,炒制 20s;继续翻炒,每隔 1min 下降 10℃至温度降至 260℃;再继续翻炒,直至茶叶干度达到 85%时,将温度突然升高至 320℃,接着翻炒 20s 即出锅;

(4) 摊凉:将茶叶摆放于网筛上摊凉 1h;

(5) 提香:采由竹子编制、顶部呈三角状的烘笼,将茶叶均匀铺放于烘笼顶部,铺放厚度为 1cm;将青钢木炭置于烘笼底部加热,加热温度为 90℃,加热时间为 40min;

(6) 摊凉:将茶叶摆放于网筛上摊凉 1.5h;

(7) 去除茶片、茶末即得。

[0014] 实施例 3

一种绿茶的加工方法,包括以下步骤:

(1) 杀青:采用扁形茶炒制机将鲜叶杀青,直至茶叶芽尖略弯曲;

(2) 摊凉 :将茶叶摆放于网筛上摊凉 1. 2h ;

(3) 炒干 :采用扁形茶炒制机将茶叶炒干,控制温度为 340℃,炒制 22s ;继续翻炒,每隔 1min 下降 10℃至温度降至 260℃ ;再继续翻炒,直至茶叶干度达到 83% 时,将温度突然升高至 315℃,接着翻炒 17s 即出锅 ;

(4) 摊凉 :将茶叶摆放于网筛上摊凉 1. 3h ;

(5) 提香 :采由竹子编制、顶部呈三角状的烘笼,将茶叶均匀铺放于烘笼顶部,铺放厚度为 1cm ;将青钢木炭置于烘笼底部加热,加热温度为 95℃,加热时间为 35min ;

(6) 摊凉 :将茶叶摆放于网筛上摊凉 1. 2h ;

(7) 去除茶片、茶末即得。

[0015]

以上所述,仅是本发明的较佳实施例而已,并非对本发明作任何形式上的限制,任何未脱离本发明技术方案内容,依据本发明的技术实质对以上实施例所作的任何简单修改、等同变化与修饰,均仍属于本发明技术方案的范围内。