

第七章 青茶初制

§ 1 概 述

❖ 发展简况

☞ 简史

❖ 1855年 福建安溪

☞ 产区

❖ 广东、福建、台湾

☞ 销区

❖ 侨销和内销

❖ 品质特征

☞ 外形 条索粗大、色如蛙皮、呈暗褐色

☞ 内质 香气鲜新，具有花香或蜜香，汤色橙黄明亮，

☞ 滋味 醇爽清甘，叶底青蒂绿腹红镶边。

§ 1 概述

❖ 原料要求

☞ 对茶树品种的要求

- ❖ 中叶种最好，小叶种次之，大叶种一般不宜制青茶

☞ 对内含物质的要求

- ❖ 醚浸出物含量高

☞ 采摘要求

- ❖ 成熟度 嫩梢全部或部分展开，生育即将成熟，形成驻芽时，采摘**1芽3-4叶**

§ 2 青茶初制工艺

❖ 工艺流程(视频):

❖ 鲜叶 → 晒青 → 凉青 → 做青 →

杀青 → 揉捻 → 干燥

❖ 晒青

☞ 目的

- ❖ 利用阳光，提高叶温，促进内含物的转化，提高香气
- ❖ 散发部分水分，提高细胞浓度，为促进细胞内含物的自体分解及其化学变化创造条件。

☞ 方法

- ❖ 操作方法
- ❖ 摊叶厚度 2~3cm以下
- ❖ 翻叶

❖ 晒青时间

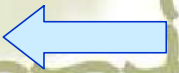
❖ 晒青程度

手摸叶子软、滑、不刺手，以顶叶下数第二叶为准，感觉其叶质柔软，失去光泽，变暗绿色，手持嫩梢基部，顶端下垂，即为晒青适度



§ 2 青茶初制工艺——凉青

- 环境 （湿度高，空气清鲜凉爽，无阳光直射）
- 时间
- 程度 叶子由萎蔫状态恢复紧张状态，具有清甜香气，又由紧张状态慢慢软下来，呈萎凋状态，即为适度。



§ 2 青茶初制工艺——做青

- ❖ 青茶初制的关键性工序，由摇青（碰青）和凉青（静置）两个过程。
- ❖ 摇青
 - ☞ 作用
 - ☞ 方法
 - ❖ 手工碰青
 - ❖ 摇筛、摇青机摇青
- ❖ 凉青（静置）
- ❖ 做青程度
 - ☞ 叶子边缘红中间青，红青比例二红八绿或三红七绿
 - ☞ 叶脉透明，形如汤匙，外观硬挺，手摸叶软，散发出浓郁香气

摇青机和晾



摇青机



三层摇青机



晾青架



活动晾青架

§ 2 青茶初制工艺——杀青

❖ 目的

☞ 利用高温破坏做青叶中酶的活性，抑制多酚类化合物的氧化，进一步散失青气，发展香气，散发水气，使叶质变软，便于揉捻。

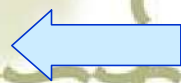
❖ 方法

☞ 手工

☞ 机械

❖ 程度

☞ 叶子变软，富有粘性，叶色变暗，发出清香，无清臭气



§ 2

青茶初制工艺——揉捻、干燥

❖ 揉捻

☞ 目的

进一步破坏细胞，挤出茶汁，便于成条，增进滋味

☞ 方法 ★手工 ★机器

❖ 干燥

☞ 目的

❖ 蒸发多余水分，发展茶香，塑造外形，固定品质

☞ 方法 ★焙笼 ★机器

☞ 程度

❖ 叶梗折之即断，叶捏之即粉碎，干嗅清香，含水量5%以下



§ 3 青茶初制技术理论

- ❖ 鲜叶与青茶品质特点
 - ☞ 要求鲜叶有一定的成熟度
- ❖ 青茶初制技术对品质的影响
 - ☞ 晒青 失水，酶活性提高
 - ☞ 做青 行水
 - ☞ 杀青 高温、快速、多闷、少扬
 - ☞ 揉捻 热揉、少量、重压、短时
 - ☞ 干燥 毛火、足火、文火