

茶葉加工流程



讀 0

推文

2018-01-11 記者 陳崇維 文

根據維基百科，茶葉自茶樹（學名：*Camellia sinensis*）摘採下來之後，根據不同的製作工序及發酵程度，大致可以分為：綠茶、白茶、黃茶、青茶（含烏龍茶）、紅茶及黑茶等六大類。

舉例來說，紅茶茶葉要先經過「萎凋」使其自然失去部分水份後，再經「發酵」放置在空氣中氧化之後，接著進行「揉捻」成形並破壞其細胞壁，最後再「乾燥」即完成製作；相較綠茶茶葉並不進行「發酵」，而是直接「殺青」利用高溫防止其繼續發酵，但隨後同樣經過「揉捻」和「乾燥」。

青茶的發酵程度則介於紅茶與綠茶之間，在茶葉進行「發酵」的過程中，透過控制執行「殺青」的時機來決定發酵時間的長短，進而控制其發酵程度，使茶葉既具有綠茶的香氣，同時又有紅茶的甘甜。

延伸閱讀：

益新茶行第三代 王耀陞年紀輕輕擔起頭家重任

▲TOP

關於新客家人群像 聯絡我們

© 2007-2018 國立交通大學 傳播與科技學系 All Rights Reserved.

Powered by  DODO v4.0