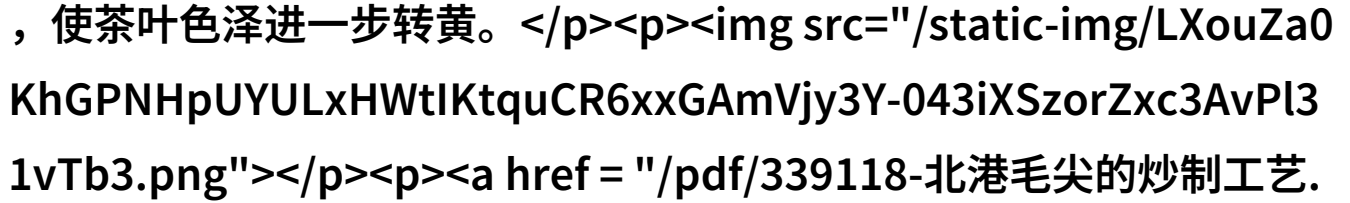


北港毛尖的炒制工艺

北港毛尖外形芽壮叶肥，毫尖显露，呈金，汤色橙黄，香气清高，滋味醇厚。产品按老嫩度分特号、1--4号五个档次。一般在清明后5—6天开采，鲜叶标准为一芽二、三叶，选晴天采摘。不采虫伤叶、紫色叶、鱼叶，不带蒂把。严格做到随采随制。北港毛尖制造分锅炒、锅揉、拍汗、复炒和烘干五道工序。其中炒制过程尤为重要。锅炒和锅揉：锅炒主要起杀青作用。杀青前将锅磨光洗净。开始锅温要高，升温至180度，每锅投叶1-1.5公斤。鲜叶下锅后，先抖炒2分钟，把锅温降到100度以下，再炒12-13分钟。当叶子发出清香，茶坯达到三、四成干，再降温到40度左右，在锅内进行揉炒解块，使茶叶卷成条索，待六成干时，即可出锅拍汗。拍汗：将茶坯放置簸箕内拍紧，上盖棉套，时间30-40分钟。使茶条回润，色泽变黄，再投入锅内复炒复揉。复炒：锅温保持在60-70度，炒至条索紧卷，白毫显露，达八成干时，出锅摊凉。烘干：用木炭烘焙，火温80-90度，到足干下焙，装入箱内严封，使茶叶色泽进一步转黄。



[下载本文pdf文件](/pdf/339118-北港毛尖的炒制工艺.pdf)