

批发供应绿茶,毛峰，可按客户要求提供礼品包装

产品名称	批发供应绿茶,毛峰，可按客户要求提供礼品包装
公司名称	船山区品名香茶叶店
价格	60.00/斤
规格参数	品牌:蒙山名茶 种类:蒙山毛峰 商品条形码:4685467
公司地址	船山区宝善街36号
联系电话	86 0825 2233685 18980188331

产品详情

品牌	蒙山名茶	种类	蒙山毛峰
商品条形码	4685467	卫生许可证	SP2109011050002749
产品标准号	GB46879501	净重	500 (g)
保质期	12 (个月)	原料与配料	一芽两叶
等级	优级	净度	100
生产厂家	品名香茶叶	外包装	袋装
内包装	真空	特产	是
储藏方法	冷藏,避光	规格	D500
生产日期	2010年4月	售卖方式	包装
原产地	四川		

蒙顶名茶制作严格工序

蒙顶名茶的制作有一整套繁复而严格的工序，由于大都是手工茶。做茶时，要求男的不能抽烟喝酒，女的不能涂脂抹粉。如果是一排灶上五个人炒茶，还需另有一人手持毛巾，为他们擦汗水，炒茶者是不能自己动手揩汗的。

做茶的锅灶也是屋内安锅，室外烧火，防止柴烟串入。因为茶叶吸附性很强，如果违犯做茶的那些“戒条”，清香甘醇的名茶就会喝出烟酒味、胭脂味或其它异味。

制作名茶是一项十足的“手艺活儿”，任何一个环节的疏漏，或者技术不到位，都会造成茶叶报废。

以“蒙顶甘露”的制作过程为例。

蒙顶甘露的制作要经过鲜叶摊放 高温杀青 头揉 二炒 二揉 三炒 摊放 三揉 整形提毫 烘焙 匀小堆 复火 包装，一共十三道基本工序，应当说这些工序在原来的基础上都已有所简化。

以鲜叶摊放来说，名茶原料讲究一个“鲜”字。

从采摘到下锅，鲜叶存放时间一般不能超出十八小时，且时间越短越好。叶料不能堆，必须用簸箕轻轻薄薄地摊开。如果堆积起来，茶叶就会沤黄，不能用。蒙山茶农把这种情况叫茶叶遭“烧”了。

制作工序中最讲手艺的要算“炒”茶。

第一道炒称作“杀青”，把鲜叶放进温度为100—140℃的锅内，使茶叶水气得到散发。与炒菜不同的是炒茶不能用铲子，使用的“铲子”就是五个手指。手要在锅内不停地翻、抖、抓，薅来薅去，茶香显露，方可出锅。

杀青很考手艺，如果锅温不够，杀青不透，做出的茶不仅缺乏香味，还有明显的草腥味；锅温过高，又会炒得过老，出来有股焦糊味。虽然锅温高，茶叶也烫，手指却不能偷懒，否则老嫩不匀就更麻烦。以后的二炒、三炒也是同样的道理。二炒、三炒的锅温需要降至100—120℃和60—80℃，掌握不好都会把茶炒嫩或者炒爆。杀青太嫩有腥味，炒爆则有焦味。

杀青之后是揉捻。揉捻时需要在簸箕内将杀青或炒制后的茶叶握在两手内，有团揉，有滚揉，边揉边捻，也是非常细致具体的过程。

最后是整形。整形时要将茶投入50—70℃的锅内，继以抓、团、揉、搓、撒等手法并用，反复抖、炒，固定形状，进行提毫。不同的品种有不同的手法，有的茶叶在最后几个环节的炒、揉、整形时，要用手掌在锅上使劲拍、压，把茶做成扁条形，比如黄芽、石花。

烘焙是用竹编烘笼进行烘焙。传统方法一般都采用桐炭烘焙，烘焙时每隔一定的时间要翻茶。一次烘焙还不行，摊放小堆后还要复烘，直到水分含量达到5%以下。有些茶看上去外形不错，但由于烘焙不到位，水分含量超标，不知底细的人买回去放不了多久，茶就变质了。因此，选购春茶时这是一个要点，如果以食指和拇指抓点干茶一捻，能捻成粉末，则茶的干度可以。如果捻成片甚至还是条形，这种茶可能不能买。

总之，制作名茶是一个非常辛勤、复杂的活儿。完成所有程序一般要数小时，有的甚至十几个小时，还要分装、保管，需要花费更多的时间。由于鲜叶采摘时间和存放时间都有严格限制，遇上宜采的日子，鲜叶相对集中，做茶工人师傅便不能停下。因此，制茶季节抢时间，所有的制茶场都加班加点，通宵达旦，有的连续几天几夜不能休息，做茶季节短暂的二十多天内，其辛苦程度实在是言辞难以表达。难怪

蒙顶名茶被称作“工夫”茶，除了喝茶需要“工夫”外，融合其间的“工夫”恐怕才是它的真正含义。

由于技术的进步，制茶的方法和工艺也有了很大的改变。机械化、自动化程度大大提高。但对于很多人来说，感觉上始终还是不如手工茶那么地道。蒙山风景