

## 绍兴茶青机厂家批发「在线咨询」

产品名称	绍兴茶青机厂家批发「在线咨询」
公司名称	浙江武义增荣食品机械有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	武义县王宅镇古马山工业小区
联系电话	13857929862

## 产品详情

浙江武义增荣食品机械有限公司（原名为：浙江武义增荣茶机厂，地址位于武义县王宅镇古马山工业小区。公司主要生产“壶山牌”茶叶加工机械，茶机产品有：名茶机械；初、精制机械；干燥设备及自动化流水线等系列100多个品种。

如何通过成品鉴定是手工杀青还是机械杀青？

从成品外形上来鉴别，机械炒制的茶叶比较宽、扁，颜色嫩黄，相对比较疏松；手工炒制的由于炒制温度高，茶叶比较紧细，颜色比较翠绿。

从冲泡过程中鉴别，机械炒制的茶叶由于密度相对较小，冲泡后经过一段时间才会下沉，下沉速度较慢；手工炒制的由于密度相对较大，下沉速度快。

浙江武义增荣食品机械有限公司（原名为：浙江武义增荣茶机厂），本公司从事食品初加工机械单机设备与成套机组的研发与制造。下面为您介绍茶叶杀青的小知识：茶叶杀青

传统的茶叶杀青方式做出来的茶叶量少，消耗人力，制茶的师傅现在也缺乏的了，所以市场上手工茶便见得差不多了。现在的信阳毛尖大多用的都是滚筒杀青机，茶青机厂家批发，安吉白茶大都用的是槽式杀青机。

浙江武义增荣食品机械有限公司，从事食品初加工机械单机设备与成套机组的研发与制造。

下面带您了解茶叶杀青机：

毛尖机械制作工艺：

杀青——揉捻——解块——理条——分筛——提香——包装——贮藏

鲜叶经过杀青后，进入揉捻机，开机前，先将机器擦试干净，打开开关，让机器空转，检查运转是否正常，装叶10公斤，揉捻时间10—20分钟，根据叶子老嫩程度，延长或缩短时间，揉捻压力应按先轻后重再轻的原则视叶而压，后不加压，揉一分钟即出桶。送解块机进行解块作业，须下叶均匀。经过解块后的茶叶送理条机理条。槽的温度应掌握在80—100度之间，投叶量每槽2.5两，时间经4分钟左右出锅，冷却后，再放入槽内以80度锅温理条，时间2分钟，达到9成干时出锅，经分筛、转入提香机，操作和机械制扁茶相同。

绍兴茶青机厂家批发「在线咨询」由浙江武义增荣食品机械有限公司提供。浙江武义增荣食品机械有限公司在粮食加工机械这一领域倾注了诸多的热忱和热情，增荣机械一直以客户为中心、为客户创造价值的理念、以品质、服务来赢得市场，衷心希望能与社会各界合作，共创成功，共创\*\*。相关业务欢迎垂询，联系人：陶松芝。同时本公司还是从事茶叶烘干机，烘干机，茶叶烘干设备的厂家，欢迎来电咨询。