

柑普茶烘干机 柑普茶烘干设备

产品名称	柑普茶烘干机 柑普茶烘干设备
公司名称	江门市金明电器有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	江门市江海区东海路28号101-104卡
联系电话	0750-3270333 13902886727

产品详情

新会陈皮普洱茶饼制作

陈皮普洱茶是很多茶友都很喜欢的一款普洱茶了，但是有些人买的陈皮普洱茶，饱饱满满的很好看，价格比较贵;有些人买的却黑黑的看上去干瘪瘪的，价格大众。那么机烘与生晒的陈皮普洱茶有什么区别呢？

机烘的茶，皮色乌黑，有柑皮的刺激性香气口感，适合即时消耗品饮。机烘的话，把陈皮装完茶之后放炉子里11个小时就可以有成品了。

以上是生晒的陈皮普洱茶。生晒的茶，皮色啡红柔润，香气沉实，回甘清雅，口感甜润生津。生晒的需要20天，而且要看天气，下雨了肯定不行。每天晒完柑要把它们搬回帐篷，晚上又要请人值班.....人力物力方面都是机烘的翻倍。

生晒的意义就是天然发酵，发酵活性的理解我们可以用一种通俗一点的方式：就是生晒的花生还可以发芽种植(这就是植物细胞的活性)，那么烘干的花生就只能当香脆的食品了(不可能发芽了吧!)而只有完整保留的活性才是长期存放进行后发酵的指标。

制作过程：

- 1、选取产于广东新会的成熟枝柑果实;
- 2、去除果肉，再将果皮晒干，并密封存放2-5个月，然后用湿度为80%-90%的潮湿空气将果皮软化，以将其切丝;
- 3、与云南普洱茶混合搅拌均匀;
- 4、将果皮与普洱茶的混合物软化并压制成型;
- 5、干燥处理并存放2~5个月使其初步发酵;

6、用湿度为 60% ~ 80%的潮湿空气加湿5 ~ 6小时;

7、自然风干;

8、经上述处理的陈皮普洱茶再次存放，使其自然发酵。本发明的制备方法简单，经多次晒干、加湿、抽湿、密封存放发酵，陈皮与普洱茶能充分发酵，所制成的陈皮普洱茶口感好，香味浓，且不发霉。