

陕西炒干机价格欢迎来电“本信息长期有效”

产品名称	陕西炒干机价格欢迎来电“本信息长期有效”
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

【茶叶炒干机】【茶叶烘干机】

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。

随着人们对饮茶的需求日渐增多，人们总是希望能享受很好的茶，炒干机的使用也会使我们添加很好的使用在工业生产中，关于这些东西的使用将使我们的科技进步，炒干机价格，对炒干机的使用功能也将使我们的科学技术进行很好的行为，炒干机加工是如何处理呢?炒干机加工:这意味着不改变的基本本质茶加工方法，其特点是只有茶方法的外部变化为了方便存储、酝酿，符合卫生标准，漂亮，大气等等。炒干机运用中也就会使得咱们的工业生产朝着非常好的方向开展，关于以后得的前进也是有很大影响的。

【茶叶炒干机】【茶叶烘干机】

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。

为什么茶叶要炒干，而不是晒干？

1.制茶工艺

晾青：时间先短后长，摊青先薄后厚。

杀青：是利用高温处理新鲜的茶叶，使之变软，保持绿色，并失去一部分水分，便于揉捻。

温度：280~300 。

目的：利用高温杀青叶中的催化酶，使酶失去活性，保持叶片绿色，借热化学反应，消除叶中青臭、苦、涩味，转化为具有花香醇味的杀青叶。

揉捻：茶叶含水量60%为宜；提高叶温，揉捻可塑性增强。

闷堆：将锅炒的茶叶，堆积盖布闷黄。

发酵：决定茶叶色、香、味品质的关键。发酵由揉捻开始，因揉捻的压力作用，叶细胞受损，多酚类霉促氧化受损，聚合加速进行，而开始发酵。发酵温度初期32 ~ 40 。后期15 ~ 18 。发酵初期氧化速度大，要充分供氧，室内宜通风良好。

【茶叶炒干机】 【茶叶烘干机】

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。

1、按名优茶外形。目前我国名优茶形状类型有圆条形、圆珠形、扁条形、片形、针形、尖形和不定型七类。根据其类形选择相应的名优茶机械。

2、按制茶工艺。不同名优茶有其特殊的加工工艺。如黄山毛峰工艺是鲜叶分级--杀青--理条（揉捻）--毛火--足火，其机械选择是鲜叶分级、杀青、理条、烘干机械。

陕西炒干机价格欢迎来电“本信息长期有效”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（www.wy-zrcj.com）实力雄厚，信誉可靠，在浙江金华的粮食加工机械等行业积累了大批忠诚的客户。公司精益求精的工作态度和不断的完善创新理念将引领增荣机械和您携手步入辉煌，共创美好未来！同时本公司（www.zrrnj.com）还是从事揉捻机，茶叶揉捻机，茶叶揉捻设备的厂家，欢迎来电咨询。