

增荣机械值得信赖 双锅式茶叶杀青机 四川杀青机

产品名称	增荣机械值得信赖 双锅式茶叶杀青机 四川杀青机
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）始创于1999年3月。

本公司专业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

通过高温破坏和钝化鲜茶叶中的氧化酶活性，抑制鲜叶中的茶多酚等的酶促氧化，蒸发鲜叶部分水分，使茶叶变软，便于揉捻成形，同时散发青臭味，促进良好香气的形成的一种制茶步骤。

一般的绿茶之类的不需要二次杀青的，只有乌龙茶需要二次杀青，详细如

（一）杀青的目的利用高温破坏做青叶中酶的活性，抑制多酚类化合物氧化；进一步逸散青气，发展香气；蒸发水分，四川杀青机，使叶质变软，便于揉捻。

（二）杀青方法杀青方法有机械杀青和手工杀青两种，目前以机械杀青为主。

1、机械杀青机械杀青，适于大批量的生产，只需一次炒、揉。锅温300—350 。掌握多闷少扬，高温，快速短时，茶叶杀青机，小锅的原则，炒2—3分钟，至适度起锅揉捻。

2、手工杀青手工杀青分初炒和复炒两次。初炒，锅温240—260 ，投叶量1.5左右。青叶下锅，先闷炒，待叶温上升，即扬炒。采取多闷少扬，炒匀炒透的原则。翻炒的快慢，视叶子受热程度灵活掌握，做到看青炒青。含水量较少，叶片较薄的奇种以闷炒为宜，火温宜低，时间宜短些。叶子肥大含水量较高的水仙应采取高温闷扬结合的方法，时间宜长些。一般趁热揉捻，揉后进行第二次杀青，又叫复炒。复炒锅温200—240 。将初揉叶撒在锅内闷炒十几秒钟，炒到烫手时起锅，进行复揉。

（三）杀青的适度标准杀青到叶子变软，富有粘性，叶色转暗，发生清香，无青臭气，失水约15—22%时，茶叶杀青机厂，即为适度。

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。

下面与您分享

茶叶是如何制作的？

首先，需在天未亮的时候，到茶叶田里去采茶。只采取其中鲜嫩的部位；精挑细选的茶叶，才能做出好茶。其次，将早上采到的茶叶摊开，去除茶叶里的水蒸气和叶子的青草味。接下来就是杀青步骤了，将晒好的茶叶放在专业工具里，进行搓揉。过不断的搓揉再搓揉，后变成茶叶成型的样子，后，经过干燥与真空包装，一包茶叶成品就完成了。

浙江武义增荣食品机械有限公司

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；瓜子加工机械，干燥设备及自动化流水线等系列100多个品种。

滚筒杀青机适用于各种绿茶的连续杀青作业，常用的有30型和40型两种，热源形式有煤或柴式和电热式。它是茶叶加工中常用的机械。其保养和维修要点如下：

- 1、更换蜗轮蜗杆减速箱内的润滑油
- 2、清除所有摩擦面上的污垢，尤其是对链条和链轮要进行清洗，重新加注润滑油。
- 3、链条若过松，可先采取去掉几节的方法进行调整，若已严重拉长，双锅式茶叶杀青机，则应更换。
- 4、对所有滚动轴承进行拆洗，并加注新的润滑脂，可采用钙钠基润滑脂。
- 5、检查炉灶是否漏烟，若发现漏烟，应对滚筒挡烟圈、炉灶和烟囱等进行检查，发现损坏应及时修复和更换。
- 6、各部件修复后进行全机组装，开机运转，观察机器运转是否正常。

增荣机械值得信赖(图)-双锅式茶叶杀青机-四川杀青机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）位于武义县王宅镇古马山工业小区。在市场经济的浪潮中拼搏和发展，目前增荣机械在粮食加工机械中享有良好的声誉。增荣机械取得商盟认证，我们的服务和管理水平也达到了一个新的高度。增荣机械全体员工愿与各界有识之士共同发展，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。