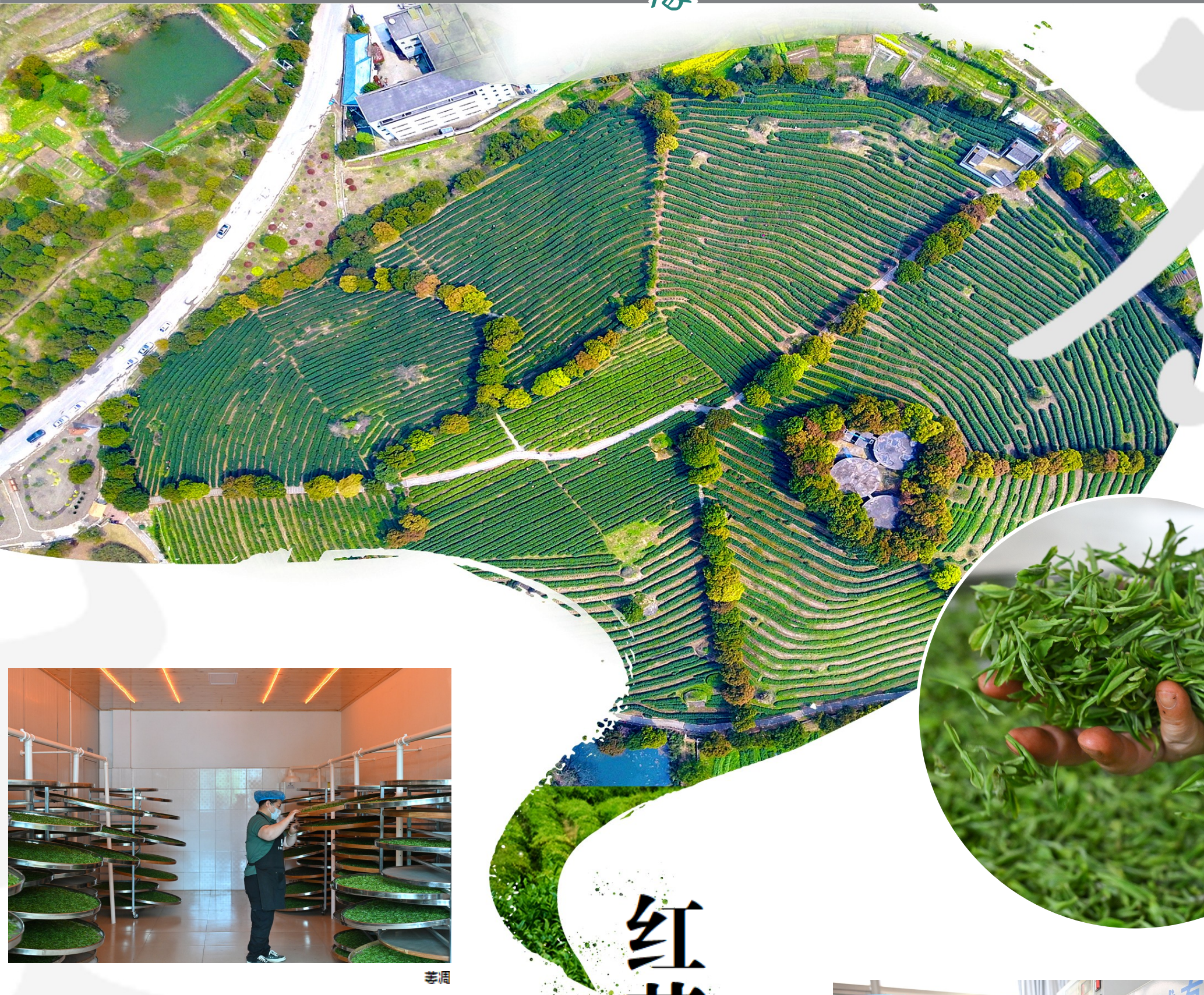




鲜叶



萎凋

红茶飘香



烘干



揉捻



发酵



筛分



成品

随着绿茶炒制收尾,戴村镇的不少茶叶企业又开始忙着制作红茶。

红茶制作工序共4道,分别是萎凋、揉捻、发酵、烘干。萎凋是让鲜叶在一定条件下,均匀地散失适量的水分,减小细胞张力,使叶质变软,为揉捻创造物理条件。揉捻主要指使萎凋叶操卷成条,充分破坏叶细胞组织,让茶汁溢出。发酵主要指在正常的萎凋、揉捻的基础上,形成红茶色泽和香味,增强酶的活化程度,促进多酚类化合物的氧化缩合,形成红茶特有的色泽和滋味。干燥有两种方法,即毛火和足火。毛火要求抑制酶的活性,散失叶内水分。足火要求低温慢烤,蒸发水分,发散香气。

成品红茶外形紧结纤秀,色泽乌褐油润,香气馥郁持久,汤色橙红明亮,口感鲜爽甘甜。

记者 范方斌 摄