

青茶与龙祭的鉴赏与品饮



青茶类（属半发酵茶）

俗称乌龙茶，为我国特有的茶类，主要产于福建的闽北、闽南及广东、台湾三个省。近年来四川、湖南等省也有少量生。

乌龙茶除了内销广东、福建等省外，主要出口日本、东南亚和港澳地区。

A white ceramic cup filled with a light brown tea, with a tea bag and a tea spoon inside. The cup is on a matching saucer. The background is a soft, warm-toned surface with delicate white flowers scattered around.

主题1

青茶（乌龙茶）的 特点与主要名茶

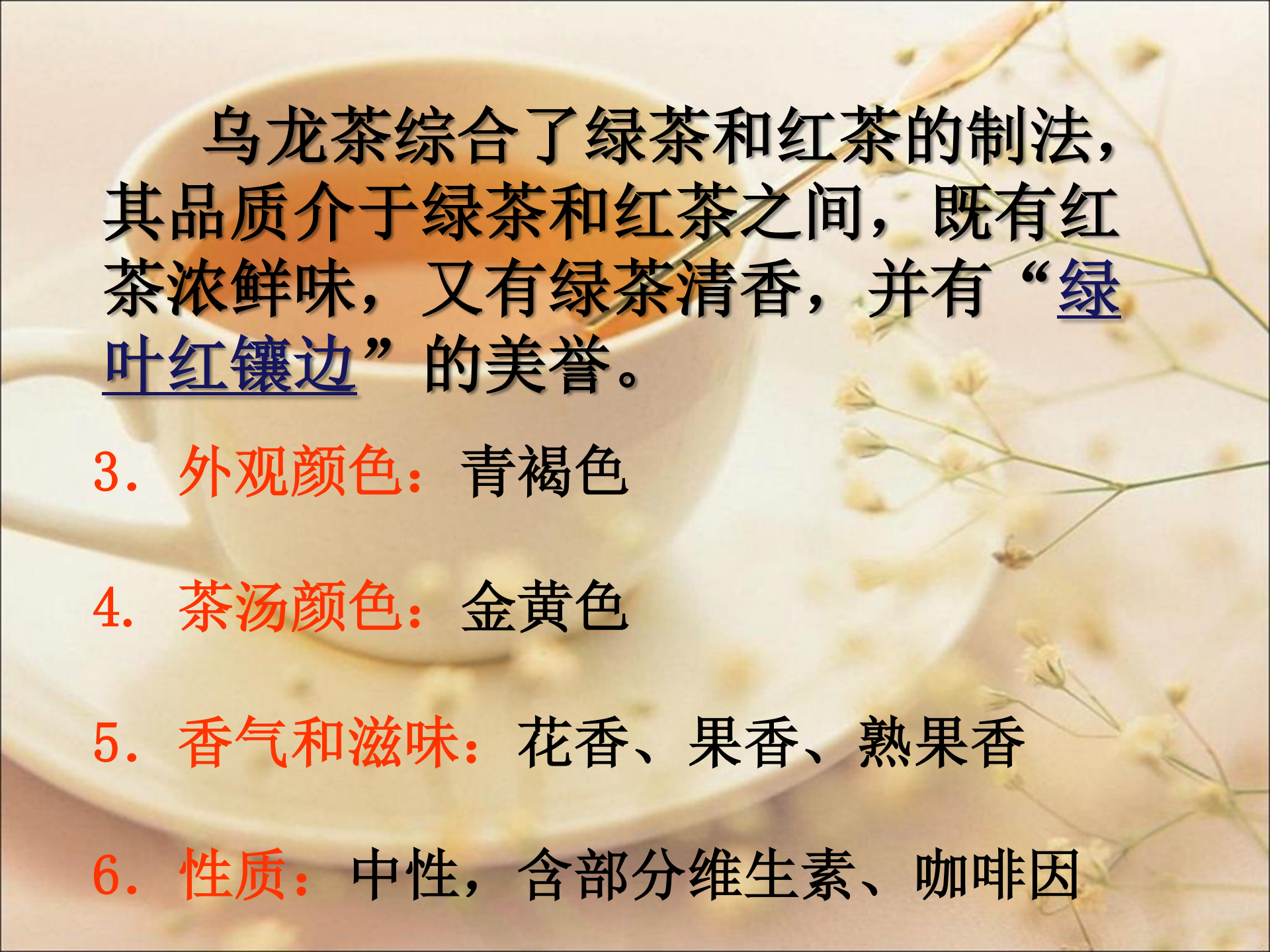


一、青茶（乌龙茶）的特点

1. 产茶季节：

主要是5月份（春茶）和10月份（秋茶）
部分地区也有冬茶。

2. 原料：通常采摘一芽二叶到三叶。

A white ceramic teacup filled with a golden-brown liquid, likely tea. A tea bag is visible in the cup. To the right of the cup, there is a sprig of baby's breath flowers with small white blossoms. The background is a soft, warm light color.

乌龙茶综合了绿茶和红茶的制法，其品质介于绿茶和红茶之间，既有红茶浓鲜味，又有绿茶清香，并有“绿叶红镶边”的美誉。

3. 外观颜色：青褐色

4. 茶汤颜色：金黄色

5. 香气和滋味：花香、果香、熟果香

6. 性质：中性，含部分维生素、咖啡因

二、铁观音的制作加工

铁观音的制作过程分别是**茶青、做青、杀青、揉捻、干燥、毛茶。**

茶青：是指从茶树上摘下来的嫩叶，也称鲜叶。乌龙茶的原料一般为一芽两叶到三叶的成熟叶片。



茶青



茶香

茶初一室香

話談千古

做青：是制造乌龙茶的特有工序之一。做青能适当调节萎凋过程中水分蒸发和内含物自体分解，加速茶叶的氧化，也是一个发酵的过程。





茶香

手工做青

茶初一室香

話談千古

摇青机

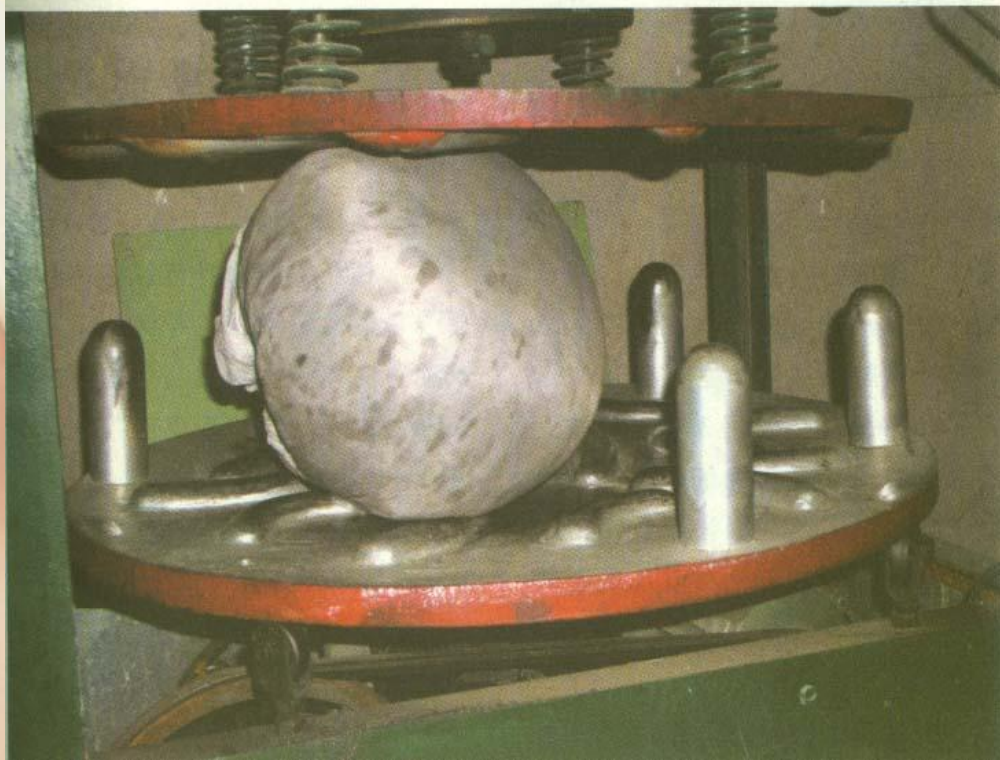


**杀青：用高温把萎继续发酵。
以便停止萎继续发酵。**





上图：复揉时采用的揉茶机械
下图：复培之后的复包揉工序



揉捻：是把叶细胞揉破，使得茶叶所含的成分在冲泡时容易溶入茶汤中，以及较容易揉出所需要的茶叶形状。

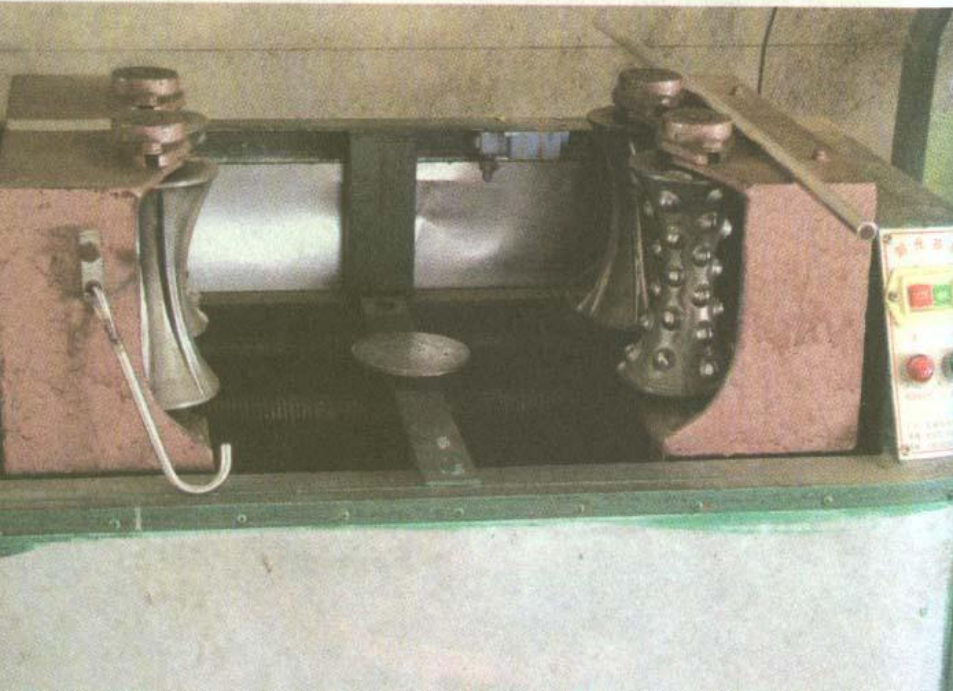


将初培后鲜叶包裹好，准备进行第一次包揉程序。下图为包揉机。



上图：包揉时手上逐渐加力，包揉越来越紧

下图：完成初揉后的茶团





干燥

毛茶：捡茶叶梗



二、青茶（乌龙茶）的功效与作用

乌龙茶的药理作用，突出表现在分解脂肪、减肥健美等方面。

在日本被称为“美容茶”“健美茶”。日本对水、绿茶、乌龙茶进行提升基础代谢功能的测试，结果发现水并无特殊功效，绿茶则1小时能提高4卡的代谢，而**乌龙茶最多，能提高9卡的代谢**，且乌龙茶的**功效可延续5个小时**，所以**1杯300cc的乌龙茶就能消耗40卡的热量**（相当于快走**15分钟**、上下楼梯**10分钟**）！