

潮州凤凰单丛的制作工艺 06：揉青

凤凰单丛从茶青到成品茶的工艺，包括采青，晒青，晾青，浪清，炒青，揉青，焙青等七大步骤。



揉捻，炒青之后的茶青也呈叶状，揉捻则是为了茶叶形成茶索，揉捻过程中茶叶内涵物会渗出并黏于表面，是茶叶色泽油润，茶汤浓醇。揉捻工艺要注意的是掌控好力度，先轻后重，又不宜用力过度。揉捻过程要注意叶温不能升高，以防水分继续蒸发将茶叶闷坏；揉捻过程中还要注意对茶索进行拆松，揉捻完成后要及时进行烘焙，避免茶叶氧化。

潮州凤凰单丛的制作工艺 07：焙青

凤凰单丛从茶青到成品茶的工艺，包括采青，晒青，晾青，浪清，炒青，揉青，焙青等七大步骤。



烘焙，是对揉捻后的茶叶进行最后的步骤，烘焙还包含初烘、摊凉、复烘三个子工序。初烘主要进行130~140℃的翻拌；摊凉是让茶叶凉透，使其水分分布均匀；复烘是将摊凉后的茶叶进行二次烘焙。