

潮州凤凰单丛的制作工艺 02：晒青

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。



晒青，字面上理解就是对采摘之后的茶叶进行晾晒，这个步骤就是蒸发掉茶青中的水分，从而使其香气进一步集中在叶片中，晒青过程中要注意叶片不能堆放，尽量保持叶片晒到的的程度一致。