

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，使其水分分别均匀；复烘是将摊凉后的茶叶进行二次烘焙。