

潮州凤凰单丛的制作工艺 01：采青

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。



采青，就是采摘茶叶，讲究时节、茶青的挑选。在适当的时间点采摘的茶叶，会大大提升成品茶的口感和品质。一般看单丛芽梢是不是已停止生长，挑选停止生长的嫩梢作为采摘的对象，这种情况下鲜叶会比较成熟，制成的单丛茶香气也会比较浓，茶汤也会比较浓厚。但切忌采摘过嫩的茶叶，不然制成的茶会比较苦涩，茶叶过老则导致茶叶品质差，出现无味不耐冲泡的情况。采摘完茶叶还要注意轻采轻放，分类放置并及时进行下一个步骤——晒青。