

## 潮州凤凰单丛的制作工艺 04：浪青

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



浪青，是单丛制作工艺中最为关键的工序，这个工序会影响成品茶的香气和茶汤的浓厚。浪青也称做青，是由碰青、摇青和静置 3 个步骤往返交替进行。在做青的过程中，需要关注青叶的变化，而茶叶的变化时间、程度，随着天气、温湿度和做青力度不同都会有不同，这个工序需要很有经验的制茶人才能完成好。