

DB3211

镇江市地方标准

DB3211/T 1056—2023

翠眉茶手工炒制技术规程

Manual operation technological practice for Cuimei tea processing

2023-06-12 发布

2023-07-01 实施

镇江市市场监督管理局 发布

前 言

本文件按照GB/T 1.1—2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由江苏茗苑茶叶科技发展有限公司提出。

本文件由镇江市农业农村局归口。

本文件起草单位：江苏茗苑茶叶科技发展有限公司、江苏农林职业技术学院、江苏省茶业研究所。

本文件主要起草人：刘海洋、刘敏、徐金花、王荣、严成俊、陆路、周清源、邢天明、宋建国。

翠眉茶手工炒制技术规程

1 范围

本文件规定了翠眉茶手工炒制的术语和定义、场所器具、人员要求、鲜叶要求、炒制、贮藏、记录。本文件适用于翠眉茶的手工炒制。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件。不注日期的引用文件，其最新版本(包括所有的修改单)适用于本文件。

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB/T 32744 茶叶加工良好规范

GB/T 40633 茶叶加工术语

3 术语和定义

GB/T 40633中界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1 翠眉茶 Cuimei tea

以中小叶种茶鲜叶炒制成形似眉状的扁形绿茶。

3.2 抓 catch

大拇指分开，其余四指并拢，掌心向下，五指微曲，稍呈弧形，握住芽叶。

3.3 抖 swing

手心向上，五指微微张开，稍曲，将抓起或搭起攥在手掌上的芽叶作上下抖动，并均匀地散落锅中。

3.4 搭 touch

四指伸直合拢，向上翘起，拇指分开，翻掌手心向下，顺势朝锅底芽叶压去。

3.5 拓 rub

手掌平展，四指伸直靠拢，手贴茶，茶贴锅，将芽叶从锅底随着惯性沿锅壁向里移动带在手掌上。

3.6 带 take up

四指微张，大拇指叉开微弯，手心向下翻掌，顺势将锅底的芽叶抓于手中顺锅壁向上移动。

3.7 推 push

也称“挺”。手掌向下，四指伸直或微曲，拇指前端略弯向下，手掌与四指控制住并压实芽叶，用力从靠身边锅壁向锅底和前锅壁推去。

3.8 扣 pull

手心向下，大拇指与食指张开形成“虎口”，在抓、挺、磨过程中，用中指、无名指抓进芽叶，用拇指挤出芽叶，将大部份芽叶掌握在手中，形成循环运动。

3.9 捺 press down

手掌平展，四指伸直靠拢，手贴茶，茶贴锅，将芽叶从锅底沿锅壁用力向外推动。

3.10 磨 grind

在抓、挺时用较快的速度作往复运动。

3.11 压 press

在做抓、挺、磨动作时，一只手用力按在另一只手背上。

4 场所器具

4.1 炒制场所

应符合GB 14481和GB/T 32744的要求。

4.2 炒制器具

4.2.1 摊放器具包括竹制软匾、篾、簞，簸篮、专用摊青架等。

4.2.2 筛分器具包括不同规格竹制筛子。

4.2.3 炒制器具包括炒茶专用电炒锅、油桶、棕扫帚。

5 人员要求

掌握炒制技术和操作技能，应符合GB 14481和GB/T 32744的要求。

6 鲜叶要求

6.1 应保持新鲜度，宜采后 4h~8h 即行付制。

6.2 应保持匀度，同一批鲜叶品种、嫩度、含水量、采摘时间应一致。

6.3 应保持净度，芽叶完整，无病虫叶，不夹带茶类及其他夹杂物。

6.4 保持嫩度，鲜叶嫩度符合下表等级要求。

表 1 鲜叶等级

鲜叶等级	芽叶比例（%）		
	一芽一叶初展	一芽一叶开展	一芽一二叶
特级	≥90	<10	—
一级	≥80	≥15	<5
二级	≥70	≥20	<10

6.5 鲜叶进厂依含水量高低、采摘时间、不同品种及嫩度，应分级验收、分别摊放。

7 炒制

7.1 炒制流程

鲜叶摊放、青锅、摊凉、分筛、辉锅、摊凉分筛。

7.2 鲜叶摊放

7.2.1 摊放方式

摊放在洁净器具上，保持室内环境温度20℃～25℃，相对湿度60%～70%。

7.2.2 摊放厚度

摊叶厚度2cm～4cm。

7.2.3 摊放时间

时间4h～6h，摊放过程中轻翻2次～3次。

7.2.4 摊放适度

叶质由硬变软，叶色由鲜绿转暗绿，青气散去、清香显露，含水率降至68%～72%为宜。

7.3 青锅

7.3.1 青锅温度

锅温掌握由高到低，鲜叶下锅前期锅底温度150℃～180℃，后期锅底温度80℃～90℃为宜。

7.3.2 青锅投叶量

根据操作者手掌的大小和个人习惯掌握，每锅200g～400g鲜叶为宜。

7.3.3 青锅适度

芽叶初具扁平、挺直、色绿一致，茶叶含水率降至36%～40%，即可出锅。

7.3.4 青锅过程

7.3.4.1 杀青

先用油褐沾极少炒茶专用油脂，润滑锅面，油气散去后投入鲜叶。炒制开始阶段，先以双手或单手轻抓、轻抖，抖得高、散得匀，适当闷炒，炒3min~4min。

7.3.4.2 初理条

叶质呈柔软状态，失去光泽，降低锅温，减少抖的频率，增加搭、带、拓手法，用力先轻后重，速度先慢后快，以不出茶汁、不相互粘结，芽叶贴合且扁平为宜，根据不同等级鲜叶协调各手法配合，炒9min~11min为宜。

7.3.4.3 青锅时间

全程时间为12min~15min。

7.4 摊凉

青锅叶出锅后适当轻压、及时摊凉。摊凉时2锅~3锅并1堆，可覆盖清洁棉布，摊凉时间30min~60min为宜。

7.5 分筛

用不同孔径的茶筛将回潮后的青锅叶分成2档~3档，簸去片末。筛面叶解散搭叶，筛底叶簸去片末。筛面、中筛、筛底叶分别辉锅。

7.6 辉锅

7.6.1 辉锅温度

锅温掌握高~低~略高，控制65℃~90℃为宜，干茶出锅前略感烫手即可。

7.6.2 辉锅投叶量

根据操作者手掌的大小和习惯确定，每锅200g~300g青锅叶为宜。

7.6.3 辉锅适度

干茶含水率小于7%，放置手中叶片能轻轻捏碎，茎部能轻松掰断即可。

7.6.4 辉锅过程

7.6.4.1 复理条

当锅温上升至符合要求时，先用油褐润滑锅面，投入青锅叶。茶叶下锅后，把茶叶匀齐地排列在锅中，开始以轻抓、轻抖、稍搭等手法，作往复运动，用力程度掌握“轻~重~轻”。用时3min~8min；

7.6.4.2 整形

把茶叶齐直地攢在手中，以抓、扣、挺、捺等手法交替进行、密切配合炒5min~6min。如要增加扁平度，应在炒制中期用“压”的手法。

7.6.4.3 干燥

当叶条色现灰白、茶茸毛显露时，可略提高锅温，用力减轻，改用抓、挺、磨等手法，使叶条光、

扁、平、直。当茶茸毛脱净，茶叶一折就断，炒 5min~6min 可起锅。

7.6.5 辉锅时间

全程时间为15min~20min。

7.7 摊凉分筛

辉锅叶出锅后及时摊凉至室温，用不同孔径的茶筛进行筛分分级，并簸去片末。

8 贮藏

制成的手工茶摊至室温后，装入合适的容器内，贮存在低温避光专用冷库中，不得与其他异味物品混放。贮存温度以0℃~ 5℃为宜。

9 记录

炒制过程中做好环境条件、鲜叶来源、干茶质量及技术参数等相关记录。
