保持茶葉適當水分，避免殺菁時水分蒸發太快；最好於茶菁出口處裝置一機扇，以防止過分的水分蒸發。燃料如用瓦斯是較易控制。

初　揉

㈠**目的**

（1）使茶葉的細胞組織破裂，使葉中的茶汁流出葉外，便於沖泡飲用。

（2）使外型成條美觀。

㈡**用器及時間**

（1）十八吋揉捻機及伊達式揉捻機。

（2）時間：視茶葉性質約五—十分鐘茶葉如至成條，且條索緊結即可取出。

（3）方法：輕壓—重壓—輕壓—取出—解塊。

初　乾

㈠**目的**

（1）殺死葉中殘餘氧化酵素以防醱酵。

（2）同時減少一部份水分，並制止不良的化學變化，使次過程便利處理。

㈡**初乾用器及程度**

用器有甲種乾燥機及乙種乾燥機。機內溫度以攝氏一百二十度，出口溫度以攝氏八十五度最好。攤葉厚度及烘焙時間，看茶葉的水分含有量酌定。烘乾程度，如幼嫩茶葉，初乾茶的重量爲茶葉的四十至五十%。

較粗茶葉不宜過乾，應保持五十至六十%，須隨時注意乾燥機的燒火，才能烘得平均。

回軟處理（靜置）

㈠**目的**

（1）初乾時烘得乾濕不平均的茶葉，使再平均回軟。

（2）使其葉中表裏水分含量平均，以利再揉工作。

㈡**方法及程度**

將初乾取出後的茶葉放在地上，令其自然攤涼回潮，以至完全回軟。

再　揉

㈠**目的**

爲補茶葉初揉的不足，經過再揉後，使茶葉條索較爲緊密美觀。

㈡**用器及操作**

用器與初揉相同，再揉時應視茶葉至已成條爲止。

再　乾

㈠**目的**

（1）蒸散殘餘水分。

（2）消滅葉中殘餘的氧化酵素，以免引起發酵劣變。

（4）整形和促進色澤美觀。

（5）便於貯存。

㈡**用器及程度**

型式很多，大多數使用再乾機及八角形整形機。茶葉再揉後（乾度五至六成）即投入整形再乾機。再乾機溫度爲攝氏九十—一百度。

整形機迴轉數每分鐘以二十—二十三回爲宜，投入量視茶葉在機內能翻轉程度而定，完全乾取出後水分含量爲四%時爲宜。

