

製作好茶有竅門

石門鐵觀音茶 品質好

鐵觀音茶為半發酵茶的一種，其發酵程度約30—35%左右，成茶的形狀圓結、壯實、捲曲，呈蜻蜓頭，葉厚沈重，有重實感。

色澤，淺綠翠潤、青蒂、綠腹、紅鑲邊——一般稱為三節色，有新鮮感覺。

湯色，金黃鮮橙，杯底澄清明麗。

香味，香氣濃厚清長，滋味醇清爽口，入口回甘留香，具有觀音茶特性（帶觀音韻）。

製茶方法

1.鮮葉：採對口2、3葉為宜，以茶菁長成小開面至中開面時採下，茶菁力求老嫩一致，不帶粗老葉、單葉或梗蒂，並保持鮮葉完整與新鮮。

2.涼菁：茶菁進廠後用麻布埯或筊簾攤開，以涼乾露水或散失熱氣，保持茶葉新鮮。

3.日光萎凋（晒菁）：

工具—筊簾或麻布埯。

主要作用是使鮮葉在短時間內散失適當水分，並消除菁氣味。

晒菁要少量薄攤，厚薄均勻，經8—10分鐘翻拌一次，約翻一、二次即可。

一般以晒至手觸摸感覺柔軟，葉片已失去光澤，頂二葉下垂，呈半萎凋狀態，然後將二筊簾拼一筊簾收入室內進行靜置及攪拌工作。

4.室內萎凋—攪拌與靜置。

目的：茶菁經攪拌與靜置後，因擦破葉表面細胞，促進發酵，排除菁氣味，茶葉每經過60~90分鐘靜置後攪拌一次，共攪拌4—5次，茶菁隨攪拌次數增多漸漸加厚攤葉量，攪拌回數也逐次加多。室內萎凋的總時間約8—12小時。

5.殺菁：工具，圓筒殺菁機。

目的：停止茶葉萎凋及發酵作用，使用高熱急速破壞氧化酵素的活性，茶葉經炒菁後，



團揉

利於揉捻而不破碎。

使用溫度230~280°C（外鍋）炒至茶菁的菁臭味散失，產生一種悅人的茶香，伸手握茶菁感到柔軟，有黏性即為適度。

6.揉捻：工具，望月式揉捻機。

目的：使茶葉成為條索，茶汁流出粘附表面，經乾燥凝固，便於沖泡，增加茶湯濃厚。

揉捻時先輕揉一、二分鐘，茶葉成條，加壓揉二分鐘，再鬆壓揉一分鐘即可放下取出解塊。

7.初乾：

目的：完全停止茶葉的發酵作用及避免茶梗紅變。

初焙之火溫宜高，約90~100°C，烘至茶葉不粘手即可包揉（約7分乾）。

8.包揉（或團揉）：

用四尺見方的白布巾將初焙茶葉趁熱包好打結，放進揉捻機內輕揉二、三分鐘，然後取出抖散解塊散熱，再送布揉機包揉。

9.再乾：最後送入焙籠中或焙茶機使用75—80°C的低溫烘焙2小時，即成為甘醇可口的石門鐵觀音茶。

製茶程序

1.茶菁：

以茶菁長成小開面至中開面時，採對口二、三葉，茶菁力求老嫩一致，不帶粗老葉、單葉或梗蒂，並保持鮮葉完整與新鮮。

2.涼菁：

茶菁進廠後，馬上攤開，以涼乾露水或散失熱氣，保持茶葉新鮮。

3.日光萎凋：

(1)日光：

用具：筊簾或麻布埕

日照溫度：35~40°C

濕度：50~70%

時間：15~30分鐘

攤葉量：0.6~1公斤/平方公尺

翻拌次數：每8~10分鐘翻轉一次約翻1~3次

重量減少率：10~15%

(2)熱風：

用具：萎凋槽

溫度：28~30°C

時間：30~60分鐘

攤葉厚度：25~40公分

翻轉次數：2~4

4.第二次涼菁：

茶菁入室內放置陰涼處散失熱氣使葉子回陽約經20~30分，三篩併二篩，輕輕搖動5、6轉，攤開後進行室內萎凋。

5.室內萎凋（攪拌與靜置）：

用具：筊簾

室內溫度：23~25°C

室內濕度：70~80%

時間：8~12小時

每次攪拌時間：2~30分鐘

攪拌次數：4~6次

靜置時間：60~120分鐘

重量減少率：25~30%

6.殺菁：

用具：圓筒殺菁機

溫度：250~280°C（外鍋）

投入量：3~12公斤

時間：5~8分鐘

重量減少率：35~40%

7.揉捻：

用具：望月式揉捻機

投入量：3、6、12公斤

時間：5~10分鐘

8.解塊：

用具：乙種解塊機，或以手抖散。

9.初焙：

用具：乙種乾燥機

溫度：105~115°C

時間：15~20分鐘

攤葉厚度：2~3公分

重量減少率：50~60%

10.團揉：

用具：1.布揉機

2.溫熱箱

3.白布巾（四尺見方）

溫度：1.複炒100°C（外鍋）

2.溫熱（保溫）50~60°C

重量：1.凍頂型每粒2.5公斤

2.布揉機（旋轉內壓）每粒4公斤

布揉次數：炒熟後送揉捻機輕揉二、三分鐘，抖散進行團揉，先使用凍頂型揉三次，再複炒送旋轉內壓式團揉，使用一冷一熱揉至茶條緊結為止。

11.複乾：

用具：焙籠或電氣焙茶機

溫度：75~85°C

容量：1.焙籠3~5公斤

2.電焙每層2~3公斤

時間：2小時

重量減少率：74~76%

12.精製：

(1)揀剔：

揀去粗老葉、黃片、茶梗及夾雜物。篩去茶角及粉末。

(2)複焙：

用具：焙籠及電焙機

溫度：75~85°C~110°C

時間：2~8小時

茶葉含水量：3~5%

(3)成品