



全国农业职业技能培训教材

茶叶加工工

农业部人事劳动司 组织编写
农业职业技能培训教材编审委员会



中国农业出版社



全国农业职业技能培训教材

茶 叶 加 工 工

农 业 部 人 事 劳 动 司
农业职业技能培训教材编审委员会 组织编写

中 国 农 业 出 版 社

图书在版编目 (CIP) 数据

茶叶加工工/农业部人事劳动司, 农业职业技能培训教材编审委员会组织编写. —北京: 中国农业出版社, 2008. 3

全国农业职业技能培训教材

ISBN 978 - 7 - 109 - 12369 - 4

I. 茶… II. ①农…②农… III. 茶叶加工—技术培训—教材 IV. TS272

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2008) 第 033344 号

中国农业出版社出版

(北京市朝阳区农展馆北路 2 号)

(邮政编码 100026)

责任编辑 李文宾

北京中兴印刷有限公司印刷 新华书店北京发行所发行
2008 年 3 月第 1 版 2008 年 3 月北京第 1 次印刷

开本: 787mm×1092mm 1/16 印张: 21.75

字数: 400 千字 印数: 1~4 000 册

定价: 42.00 元

(凡本版图书出现印刷、装订错误, 请向出版社发行部调换)

内 容 简 介

本教材在相关职业的规范下，以提高职业技能、发展加工行业为导向，集初、中、高级茶叶加工相关知识于一体，对茶叶加工行业进行了科学的总结与规范。

本书由农业部人事劳动司、农业职业技能培训教材编审委员会委托并组织编写，可供从事茶叶生产加工的人员职业技能鉴定培训使用。

书中涉及茶树、鲜叶的相关知识，中国六大茶类的相关加工工艺，茶叶安全、贮藏、精加工、深加工等方面的内容，可作为茶叶加工人员的参考书。



农业职业技能培训教材 编审委员会人员名单

主 任 梁田庚

副主任 张凤桐

委 员 (以姓氏笔画为序)

王秀忠	白金明	向朝阳	刘恒新	杨培生
吴恩熙	何新天	张 弘	陈伟生	陈萌山
国彩同	周 清	居 礼	夏学禹	徐百万
徐肖君	郭智奇	崔 明	崔利锋	谢建华

本书编审委员会

主任 王正清

成员 (按姓氏笔画为序)

马勇超 王 雷 王一波 王仁富

卢 云 朱 澄 周斌星 蔡 新

本书编审人员

主 编 周斌星

编 者 (按姓氏笔画为序)

马友忠 王 燕 王一波 王建红

方世辉 孔令波 李 飞 李 扬

苏祝成 杨礼宪 杨志强 杨丽霞

杨思思 娄 莹 高 峻 韩海华

黎贤高

主 审 蔡 新

审稿人员 马勇超 卢 云 沈柏华 邵宛芳

序 言

中共中央、国务院《关于进一步加强人才工作的决定》指出，要加强高技能人才和农村实用人才队伍建设。农业技能型实用人才是实施人才兴农战略的重要力量，在推广农业技术、引导农业结构调整、带领农村劳动力外出务工、带动农民增收致富、活跃农村市场、解决农业生产问题等方面都发挥着十分重要的作用。实践证明，实现农业增效、农民增收和农产品竞争力增强的目标，关键在于提高农业劳动者的素质和技能。在农业行业推行职业资格证书制度，广泛开展职业技能培训和鉴定，无疑是提高农业劳动者素质和技能水平，增强就业能力的一项根本性措施。

为更好地适应农业职业技能鉴定工作的需要，提高培训质量，农业职业技能培训教材编审委员会按照劳动和社会保障部、农业部联合颁发的农业国家职业标准的规范要求，组织全国种植业、农垦、农机、渔业、畜牧、兽医、饲料工业、乡镇企业和农村能源等领域的百余名专家、教学人员和具有丰富实践经验的技术人员，共同编写了这套全国农业职业技能培训教材。这套教材针对农业各职业（工种）的特点，突出了适用性、实效性和规范性，注重总结农业生产实践中的经验，较好地反映了各职业（工种）的技术特征、现状、发展趋势和地域差异，实现了知识与技能的有机结合。并按照从业人员不同职业等级的要求，简明扼要、有针对性地介绍了所需知识，详细、具体、清晰地描述了技能要领和步骤，明确细化了重点、难点和关键内容，达到了既能使学员掌握报考职业等级的基础知识、技能，又能触类旁通，扩展知识面、提高技能水平的目的。

农业职业技能培训教材，既适用于各鉴定机构组织培训和申报农业职业技能鉴定的人员使用，又可作为农业从业人员上岗培训、转岗培训和农村劳动力转移就业培训的基本教材，对各类农业职业学校师生、相关行业技术人员也有较强的参考价值。我相信，这套教材的出版，对于推动全国农业职业技能培训和鉴定工作的开展，规范和提高培训鉴定质量，将起到积极的作用。

农业部人事劳动司司长
农业职业技能培训教材编审委员会主任

前 言

茶，发于神农，闻于鲁周公，兴于唐朝，盛在宋代；发展至今，已成为风靡世界的三大无酒精饮料之一。世界各国凡提及茶事者，皆与中国联系在一起，茶是中华民族的光荣。

在悠久的历史中，茶作为一种商品，对促进社会经济发展起到了重要的意义。发展茶叶加工行业，是时代的需要。

茶叶加工技术包括从选料到加工成茶叶成品的全过程，具有提高茶叶质量、发挥茶叶经济价值的重要意义。

目前，对茶叶的加工基本停留在各地的实践上，这样导致了茶叶加工行业的不规范和难操作性。受农业部人事劳动司、农业职业技能培训教材编审委员会的委托，我们组建的编写团队对全国六大茶类的加工技艺进行了系统的归纳和整理；在相关职业的规范下，以提高技能、发展加工行业为导向，进行了本教材的编写。本书集初、中、高级茶叶加工的知识于一体，对茶叶加工行业进行了科学的总结与规范。

在教材内容的编排时，我们依照加工工各等级的要求，将知识点由浅入深地进行了编排，体现了较强的科学性、理论性和可操作性，是茶叶加工人员加工方面可依据的参考书。

本书由云南农业大学周斌星教授主编，并由多位国内资深专家、教授、加工人士等共同参与编写。

在此，对本书编写过程中给予我们工作支持、提供宝贵素材的各界人士及有关单位表示诚挚的谢意，并提出宝贵意见。

编 者
2007年11月

目 录

序言
前言

第一部分 基础知识

绪论	1
第一节 发展茶叶加工工业的意义	1
一、茶叶具有良好的保健功效	1
二、茶叶有促进社会和谐的社会功能	3
三、茶是亦工亦农的产品	4
四、茶业促进社会经济的发展	4
五、发展茶叶加工的意义	4
第二节 茶叶加工工的任务与学习内容	5
一、茶叶加工工的概念	5
二、茶叶加工工的任务	5
三、茶叶加工工的学习内容	5
第一章 茶叶加工概况	7
第一节 茶叶加工的发展历史	7
一、六大茶类的起源	7
二、茶叶加工技术的演变	7
三、茶叶加工的发展过程	9
第二节 现代茶叶加工的概况	11
一、我国茶叶加工的概况	11
二、茶叶发展的国外概况	11
第三节 未来茶叶加工的发展趋势	12
一、茶叶加工发展趋势	12
二、茶叶加工过程中的质量控制和产品质量安全	14
第二章 茶叶命名与分类	15
第一节 茶叶概述	15
一、茶叶命名	15

二、茶叶命名的依据	16
第二节 茶叶分类	16
一、概述	16
二、茶叶分类的依据	17
三、再加工茶叶的分类依据	18
第三节 茶叶分类方法	18
一、传统六大茶类分类系统	18
二、现代的茶叶分类方法	18
第三章 鲜叶是茶叶加工的基础	23
第一节 鲜叶的物理特性	23
一、鲜叶叶片的大小	23
二、鲜叶叶片的形状	23
三、鲜叶叶片的厚度	24
四、鲜叶的梗和节间长度	24
五、鲜叶的百芽重、个重、容重	24
第二节 鲜叶的主要化学成分	24
一、水分	25
二、茶多酚	25
三、蛋白质和氨基酸	26
四、芳香物质	26
五、酶类	27
六、无机成分	27
七、维生素	27
八、生物碱	28
九、糖类	28
十、色素	28
第三节 鲜叶质量	29
一、鲜叶嫩度	29
二、鲜叶匀度和新鲜度	30
三、鲜叶等级与鲜叶质量的关系	31
第四节 鲜叶的保鲜技术	32
一、影响鲜叶变质的主要因素	32
二、鲜叶保鲜技术措施	32
第四章 茶叶质量安全	35
第一节 我国茶叶质量安全的现状	35
一、茶叶卫生现状	35
二、茶叶质量安全的定义	35
三、茶叶质量安全的国家标准	36

第二节 影响茶叶质量安全因素及解决方法	37
一、影响茶叶质量安全的因素	37
二、影响茶叶质量安全的解决方法	38
三、加强茶叶加工过程的管理	39
四、贮藏过程中应注意的问题	39
五、茶叶质量安全控制体系的保障	39
第五章 茶叶加工工职业道德	41
第一节 职业道德基本知识	41
一、遵守职业道德的必要性和作用	41
二、职业道德的基本准则	42
三、培养职业道德的途径	42
第二节 职业守则基本知识	43
一、热爱专业，忠于职守	43
二、遵纪守法，文明经营	43
三、尽心尽职，竭诚奉献	43
四、真诚守信，一丝不苟	44
五、钻研业务，精益求精	44
 第二部分 初级工技能要求 	
第六章 绿茶加工	45
第一节 炒青绿茶（长炒青）加工	45
一、炒青绿茶（长炒青）品质特点	46
二、炒青绿茶（长炒青）的初加工	46
三、炒青绿茶（长炒青）精加工	53
第二节 烘青绿茶加工	53
一、烘青绿茶的品质特征	53
二、烘青绿茶的初加工	53
三、烘青绿茶精加工	55
第七章 红茶加工	56
第一节 概述	56
第二节 工夫红茶加工	56
一、工夫红茶品质特征	56
二、工夫红茶初加工	57
三、工夫红茶精加工	64
第八章 黑茶加工	66
第一节 湖南黑茶加工	66
一、湖南黑茶的品质特点	66

二、湖南黑茶的初加工	67
第二节 不同类型的湖南黑茶加工技术	69
一、天尖、贡尖	69
二、生尖	70
三、黑砖、花砖	71
四、茯砖	73
第三节 四川边茶加工	77
一、南路边茶	77
二、西路边茶	81
第九章 黄茶	85
第一节 君山银针加工	85
一、君山银针的品质特征	85
二、君山银针的初加工	86
第二节 蒙顶黄芽加工	87
一、蒙顶黄芽的品质特征	87
二、蒙顶黄芽的初加工	87
第十章 青茶（乌龙茶）加工	89
第一节 概述	89
一、青茶（乌龙茶）品质特征	89
二、青茶（乌龙茶）鲜叶原料的选择	90
第二节 安溪铁观音加工	90
一、安溪铁观音的品质特点	90
二、安溪铁观音的初加工	90
三、安溪铁观音的精加工	93
第十一章 白茶加工	94
第一节 概述	94
第二节 白毫银针加工	94
一、白毫银针的品质特点	95
二、白毫银针的初加工	95
三、白毫银针的精加工	96
第三部分 中级工技能要求	
第十二章 绿茶加工	97
第一节 珠茶加工	97
一、珠茶的品质特征	97
二、珠茶的初加工技术	98
三、珠茶精加工技术	100

第二节 晒青茶加工	102
一、鲜叶	103
二、摊晾	103
三、杀青	103
四、揉捻	104
五、解块	105
六、干燥	105
第三节 长炒青精加工	105
一、精加工的目的	106
二、精加工的基本作业	106
三、半成品检验与成品拼配	107
四、长炒青精加工流程和方法	107
五、半成品检验与成品拼配	110
第四节 烘青绿茶精加工	110
一、烘青绿茶精加工的目的和要求	111
二、烘青毛茶各等级的品质特征	111
三、烘青绿茶的精加工技术	111
第十三章 红茶加工	113
第一节 红碎茶加工	113
一、品质特征	113
二、红碎茶的初加工	115
三、红碎茶精加工	120
第二节 工夫红茶精加工	122
一、毛茶的鉴定与保管	122
二、成品茶级别花色	123
三、精加工技术和方法	123
第十四章 黑茶加工	127
第一节 湖北青砖茶加工	127
一、湖北青砖茶的品质特点	127
二、湖北青砖茶的初加工	127
三、湖北青砖茶的精加工	129
第二节 广西六堡茶加工	132
一、广西六堡茶的品质特点	132
二、广西六堡茶的初加工	132
三、广西六堡茶的精加工	133
第十五章 黄茶加工	136
第一节 霍山黄芽加工	136
一、品质特点	136

二、鲜叶要求·····	136
三、加工技术·····	136
第二节 北港毛尖加工·····	137
一、品质特点·····	137
二、鲜叶要求·····	137
三、加工技术·····	137
第三节 沱山毛尖加工·····	138
一、品质特点·····	138
二、鲜叶要求·····	138
三、加工技术·····	138
第四节 鹿苑茶加工·····	139
一、品质特点·····	139
二、鲜叶要求·····	139
三、加工技术·····	139
第十六章 青茶(乌龙茶)加工·····	141
第一节 安溪铁观音精加工·····	141
一、成茶品质规格·····	141
二、加工技术·····	141
第二节 武夷岩茶加工·····	142
一、武夷岩茶的品质特点·····	142
二、武夷岩茶的初加工·····	143
三、武夷岩茶的精加工·····	146
第十七章 白茶加工·····	148
第一节 概述·····	148
第二节 白牡丹加工·····	148
一、白牡丹的品质特点·····	148
二、白牡丹的初加工·····	148
第三节 白牡丹的精加工·····	150
一、毛茶拼配·····	150
二、筛分拣剔·····	150
三、复火装箱·····	150

第四部分 高级工技能要求

第十八章 绿茶加工·····	152
第一节 蒸青绿茶加工·····	152
一、玉露茶的品质特征·····	152
二、玉露茶的初加工·····	152

三、日本玉露和碾茶手工加工方法	153
四、煎茶的机械加工	154
五、台湾煎茶加工	158
第二节 茉莉花茶加工	159
一、茉莉花茶的品质特点	159
二、茉莉花的要求、准备和处理	159
三、茶坯的准备和处理	160
四、茉莉花茶加工技术	160
第三节 珠兰花茶加工	162
一、珠兰花茶的品质特点	162
二、鲜花处理	162
三、茶坯处理	163
四、配花量	163
五、珠兰花茶的加工	163
第四节 白兰花茶加工	163
一、白兰花茶的品质特点	164
二、鲜花处理	164
三、茶坯处理	164
四、配花量	164
五、白兰花茶的加工	164
第五节 桂花茶加工	165
一、桂花茶的品质特点	165
二、鲜花处理	165
三、茶坯处理	165
四、配花量	166
五、桂花茶的加工	166
第六节 玳玳花茶加工	166
一、玳玳花茶的品质特点	167
二、鲜花处理	167
三、茶坯处理	167
四、配花量	167
五、玳玳花茶的加工	167
第七节 柚花茶加工	168
一、柚花茶的品质特点	168
二、鲜花处理	168
三、茶坯处理	169
四、配花量	169
五、柚花茶的加工流程	169

第八节 玫瑰花茶加工	169
一、玫瑰花茶的品质特点	169
二、鲜花处理	169
三、茶坯处理	169
四、配花量	169
五、玫瑰花茶的加工	170
第十九章 红茶加工	171
第一节 小种红茶初加工	171
一、小种红茶的品质特点	171
二、小种红茶的初加工	171
第二节 小种红茶精加工	173
一、成品茶级别花色	173
二、小种红茶精加工技术	173
第二十章 黑茶加工	174
第一节 晒青紧压茶加工	174
一、晒青紧压茶的品质特点	174
二、晒青紧压茶的加工	174
第二节 普洱茶(熟茶)加工	176
一、人工快速发酵普洱散茶加工	177
二、人工快速发酵普洱紧压茶加工	179
三、普洱茶(生茶)自然氧化成普洱茶(熟茶)	180
第二十一章 黄茶加工	181
第一节 霍山黄大茶加工	181
一、品质特点	181
二、鲜叶要求	181
三、加工技术	181
第二节 广东大叶青加工	182
一、品质特点	182
二、鲜叶要求	182
三、加工技术	183
第二十二章 青茶(乌龙茶)加工	184
第一节 凤凰单丛加工	184
一、品质特点	184
二、鲜叶要求	184
三、加工技术	184
第二节 台湾乌龙茶加工	186
一、品质特点	187
二、鲜叶要求	187

三、台湾乌龙茶的初加工技术	187
四、台湾乌龙茶的精加工	188
第二十三章 白茶加工	189
第一节 雪芽茶加工	189
一、鲜叶要求	189
二、加工方法	189
第二节 仙台白茶加工	189
一、鲜叶要求	189
二、品质特点	190
三、加工方法	190
第三节 现代白茶加工工艺	190
一、鲜叶要求	190
二、加工方法	190
第二十四章 特种茶加工	192
第一节 特种茶的基本知识	192
一、特种茶的概念及分类	192
二、特种茶的特点	193
第二节 扁片形特种茶加工	194
一、龙井茶	194
二、大方	198
三、敬亭绿雪	199
四、六安瓜片	200
第三节 针形特种茶加工	200
一、南京雨花茶	201
二、银针白毫	201
第四节 圆形特种茶加工	201
一、泉岗辉白	201
二、涌溪火青	202
第五节 卷条形特种茶加工	202
一、洞庭碧螺春	202
二、都匀毛尖	203
第六节 束、尖、朵形特种茶加工	203
一、龙须茶	203
二、菊花茶	204
第二十五章 茶叶贮藏与保管	205
第一节 茶叶贮藏过程中物质的变化	205
一、多酚类的变化	205
二、叶绿素的变化	206