

浙江省“服务‘三农’出版工程”重点出版物

新型茶农培训系列丛书

主 编 张星海  
副主编 陈 勋 黄海涛

# 茶叶生产 与加工技术



浙江工商大学出版社  
ZHEJIANG GONGSHANG UNIVERSITY PRESS

# 茶叶生产与加工技术

主 编 张星海

副主编 陈 勋 黄海涛

 浙江工商大学出版社

## 图书在版编目(CIP)数据

茶叶生产与加工技术 / 张星海主编. — 杭州: 浙江工商大学出版社, 2011. 11

(新型茶农培训系列丛书)

ISBN 978-7-81140-404-3

I. ①茶… II. ①张… III. ①茶叶—栽培技术—技术培训—教材②制茶工艺—技术培训—教材 IV.

①S571.1②TS272.4

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2011)第 206252 号

## 茶叶生产与加工技术

张星海 主编

---

责任编辑 任晓燕

封面设计 陈思思

责任印制 汪俊

出版发行 浙江工商大学出版社

(杭州市教工路 198 号 邮政编码 310012)

(E-mail: zjgsupress@163.com)

(网址: <http://www.zjgsupress.com>)

电话: 0571-88904980, 88831806(传真)

排版 杭州朝曦图文设计有限公司

印刷 杭州余杭大华印刷厂

开本 880mm×1230mm 1/32

印张 6.75

字数 175 千

版印次 2011 年 11 月第 1 版 2011 年 11 月第 1 次印刷

书号 ISBN 978-7-81140-404-3

定价 16.00 元

---

版权所有 翻印必究 印装差错 负责调换

浙江工商大学出版社营销部邮购电话 0571-88804227

## 序

中国是茶叶的故乡,有绿茶、红茶等六大茶类,20多个产茶省、自治区、直辖市,8000多万茶农,堪称名副其实的产茶大国。浙江更是中国的产茶大省,素有“世界绿茶看中国,中国绿茶数浙江”的美誉。近年来随着浙江茶产业的全面发展,茶叶已成为浙江乃至全国举足轻重的优势农产品,成为助农增收的“民生产业”。当前,世界经济一体化和以“健康、绿色、生命”为主题的消费需求为茶产业发展提供了广阔的市场空间,更推动了茶叶这一千年产业向现代化方向不断发展。随着浙江统筹城乡发展、建设社会主义新农村的不断深入,以工促农、以城带乡的领域不断拓展、内容不断增多、力度不断加大、覆盖面不断扩大,不仅要求“量”的方面要继续积累,“质”的方面也要实现突破。为此,浙江省委、省政府提出了“整合茶资源、提升茶产业”的发展方针,着力把茶产业打造为全省十大农业主导产业。

本套丛书共有三册,分别为《茶叶生产与加工技术》、《茶店经营与网店营销》和《茶言茶语与做人做事》,是作者6年多来茶叶培训经验与最近几年茶业界关于茶叶加工、审评、销售及茶文化等相关学术研究成果的汇集。整套丛书由张星海副教授组织编写并负责统稿与修改,参加丛书编写人员有浙江经贸职业技术学院的张星海、龚恕,湖北省农业科学院果树茶叶研究所的陈勋,中华全国供销合作总社杭州茶叶研究院的宿迷菊,浙江农林大学茶

文化学院的黄韩丹和杭州市农业科学研究所的黄海涛等。此外，浙江经贸职业技术学院的周晓红、许金伟、董良虎、陈满潮、万建峰等老师和浙江大学茶学系的杨贤强、王岳飞、屠幼英等教授对本丛书的编写给予了帮助。

本丛书篇章构思合理，知识介绍循序渐进。初稿作为讲义使用时学员反映良好，经重新修改、整理出版后希望能给学员一份惊喜。读者对象主要为从事茶叶生产、加工、营销、管理及爱好饮茶的人员。限于编者水平，错误、疏漏之处在所难免，衷心希望专家与广大茶叶爱好者予以匡正，以期再版时予以修正，对此谨致以最真诚的感谢。

茶作为中华民族的传统瑰宝，既是一种产业，也是一种文化，需要我们不断传承发展，并在新时期赋予其新的发展内涵和社会经济价值。同时我们也希望借本套丛书出版之际为进一步做大做强茶文章、推进新农村建设贡献自己的力量。

编 者

2011.9

## 目 录

|                       |     |
|-----------------------|-----|
| 第一章 茶叶生产加工概况 .....    | 1   |
| 第一节 茶叶分类 .....        | 2   |
| 第二节 基本茶类 .....        | 3   |
| 第三节 再加工茶类 .....       | 14  |
| 第四节 浙江的茶叶生产 .....     | 16  |
| 第二章 茶叶生产技术 .....      | 41  |
| 第一节 茶树种植 .....        | 41  |
| 第二节 茶园管理技术 .....      | 49  |
| 第三节 茶叶采摘技术 .....      | 85  |
| 第三章 茶叶加工技术 .....      | 101 |
| 第一节 茶厂规划与设计 .....     | 101 |
| 第二节 茶叶加工机械 .....      | 105 |
| 第三节 茶叶机械配置与加工工艺 ..... | 114 |
| 第四节 茶叶精制与拼配 .....     | 123 |
| 第五节 茶叶包装与贮藏 .....     | 128 |
| 第四章 茶叶贮藏技术 .....      | 133 |
| 第一节 茶叶品质特性与影响因素 ..... | 133 |
| 第二节 茶叶保鲜方法 .....      | 139 |

|            |                     |            |
|------------|---------------------|------------|
| 第三节        | 茶叶贮藏方法 .....        | 144        |
| 第四节        | 龙井茶的包装和贮藏保鲜 .....   | 153        |
| <b>第五章</b> | <b>茶叶审评技术 .....</b> | <b>158</b> |
| 第一节        | 茶叶品质审评常识 .....      | 158        |
| 第二节        | 茶叶选购常识 .....        | 162        |
| 第三节        | 几大茶类审评常识 .....      | 177        |
| <b>第六章</b> | <b>茶叶加工管理 .....</b> | <b>181</b> |
| 第一节        | 管理的基础 .....         | 181        |
| 第二节        | 茶叶生产管理 .....        | 183        |
| 第三节        | 茶厂的人力资源管理 .....     | 197        |
| 第四节        | 茶叶质量管理 .....        | 200        |

## 第一章 茶叶生产加工概况

中国是茶的故乡,是世界上最早发现和利用茶叶的国家,也是茶树资源最为丰富的国家。中国的西南地区是茶的原产地,国内茶区之广、茶类之多、饮茶之盛、茶艺之精,堪称世界之最。茶,是中华民族之举国之饮。茶发乎神农(神农,也就是远古三皇之一的炎帝),相传在公元前 2700 多年前的神农时代,神农为了给人治病,经常到深山野岭去采集草药,他不仅要走很多路,还要亲口尝试采集的草药,体会、鉴别草药的功能。有一天,神农在采药中尝到了一种有毒的草,顿时感到口干舌麻、头晕目眩,他背靠一棵大树坐下,闭目休息。这时,一阵风吹来,树上落下几片绿油油的带着清香的叶子,神农拣了两片放在嘴里咀嚼,没想到一股清香油然而生,顿时感觉舌底生津、精神振奋,刚才的不适一扫而空。他感到奇怪,又拾起几片叶子仔细观察,发现这种树叶的叶形、叶脉、叶缘均与一般的树木不同,便采集了一些带回去仔细研究。后来,这种叶子被命名为“茶”。神农是中国先民的代表,神农尝百草的传说体现了当时人们的集体智慧。随后,茶闻于鲁周公,兴于唐朝,盛在宋代,如今已成了风靡世界的三大无酒精饮料(茶叶、咖啡和可可)之一,并将成为 21 世纪的饮料大王。饮茶嗜好遍及全球,全世界已有 50 余个国家种茶,但寻根溯源,世界各国最初所饮的茶叶、引种的茶种,以及饮茶方法、栽培技术、加工工艺、茶事礼俗等,都是直接或间接由中国传播过去的。中国是茶的发祥地,被誉为“茶的祖国”。茶,乃是中华民族的骄傲。

## 第一节 茶叶分类

茶叶是指从茶树上采摘下来的鲜叶或嫩叶,经过加工制成可供人们饮用,具有色、香、味的形状各异的成品茶。在我国漫长的茶叶历史发展过程中,历代茶人创造了各种各样的茶类,长期的封建社会又出现了各种“贡茶”,加上我国茶区分布很广,茶树品种繁多,制茶工艺技术不断革新,于是便形成了丰富多彩的茶类。就茶叶品名而言,从古至今已有数百种之多,为世界上茶类最多的国家。如何从这些众多的茶叶类群中建立一个有条理的分类系统,以便识别茶叶品质和制法的差异性,对于不断改进制茶技术,提高茶品质,创造新茶类具有重要的意义。

目前茶叶分类尚未有统一的方法,安徽农业大学陈椽教授提出的以制法和品质为基础,根据茶多酚氧化程度的不同把初制茶叶分为绿茶、黄茶、黑茶、青茶、白茶、红茶等六大茶类。这种方法已被业界广泛应用。

此外,根据加工程度不同还可将茶叶分为初制茶、精制茶和再加工茶。

**初制茶。**鲜茶叶或嫩叶采摘后,经过各种加工技术处理,促使叶内的有效成分发生变化,形成具有不同的色、香、味、形的毛茶。

**精制茶。**毛茶经过筛分、拣剔、复火等技术处理后,分别加工成符合商品茶规格的各种花色和等级的成品茶。

**再加工茶。**部分精制茶再加工成特种产品,如压制的紧压茶和萃取的速溶茶,还有用毛茶加工成不同等级的茶坯,与各种鲜香花配合通过窈制技术处理加工成为花茶等。

在商业经营上,按照茶叶的制造方法不同,并结合茶叶的品质,将茶叶分为绿茶(包括白茶、黄茶)、红茶、乌龙茶、花茶、紧压

茶和速溶茶。

绿茶。鲜茶叶经高温杀青、揉捻、干燥制成,按制法分为锅炒杀青绿茶(炒青绿茶、烘青绿茶)和蒸汽杀青绿茶。

白茶。茶叶经萎凋、干燥制成,按茶树品种及叶子老嫩可分为白毫银针、白牡丹、贡眉、寿眉。

黄茶。鲜茶叶经杀青后包闷和烘炒后再包闷,使芽叶变黄干燥制成,按制茶原料的老嫩分为黄芽茶、黄小茶和黄大茶。

红茶。鲜茶叶经萎凋、揉捻或揉切、发酵、干燥制成,按制法分为功夫红茶、小种红茶和红碎茶三种。

乌龙茶。鲜茶叶经晒青、做青、炒青、揉捻、干燥制成,按制法和成品茶品质特征分为水仙、奇种、铁观音、色种、乌龙。

花茶。花茶坯经花窠制而成,按所用花茶坯品种可分为绿茶花茶、乌龙花茶、红茶香茶。

紧压茶。毛茶经筛分整形、蒸压而成,如青砖、黑砖、茯砖、沱砖、花砖、紧茶、六堡茶等。(黑茶:黑茶属后发酵茶,制造工艺为杀青、揉捻、渥堆、干燥。其中渥堆是黑茶制造的特有工序,也是形成黑茶品质的关键工序。黑茶是很多紧压茶的原料,以边销为主,部分内销,少量外销。因此,习惯上又把黑茶制成的紧压茶称为边销茶。)

速溶茶。用毛茶或鲜茶直接制成,可溶于冷水或温水而无残渣,如速溶红茶、速溶绿茶、调味速溶茶等。

## 第二节 基本茶类

本书在综合茶叶分类各家学说的基础上,将中国茶叶主要分为基本茶类和再加工茶类两大类别,其中基本茶类包括绿茶、红茶、乌龙茶、白茶、黄茶、花茶和黑茶(见图 1-1)。我们主要介绍基本茶类,其中以绿茶为重。

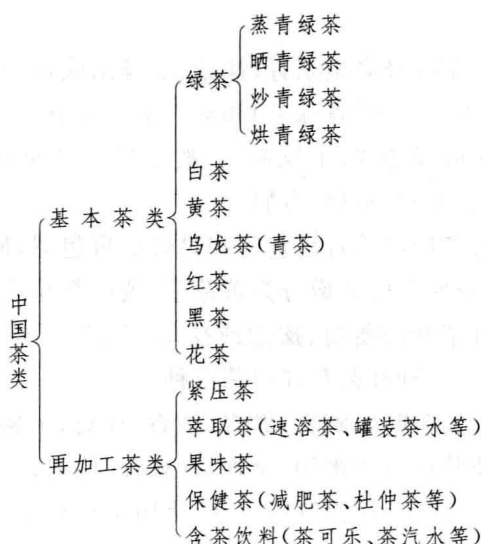


图 1-1 中国茶叶分类

基本茶类一般都以茶鲜叶为原料,经过不同的工艺加工而成。如同一批鲜叶经过制红茶的加工程序,则具有红茶红汤、红叶的品质特征。若鲜叶经过制绿茶的加工程序,便成为与红茶完全不同的清汤、绿叶的绿茶品质特征。总之,茶叶基本品质特征是在茶叶加工过程中形成的,是加工工艺特点的一种反映。相对于其他品质因子而言,茶叶色泽类型较为单一,且较为直观,易于用文字描述。因此,习惯上根据茶或茶汤的色泽的不同,将基本茶类划分为绿茶、红茶、青茶(乌龙茶)、黄茶、白茶、黑茶等类型。当然,在色泽相同或相似的前提下,由于加工工序或一些工艺细节上的变化,茶叶的外形、香气和滋味也会有所不同,这就形成了同一茶叶类型中不同的子类。

## 一、绿茶

绿茶,又称不发酵茶。以适宜的茶树新梢为原料,经杀青、揉捻、干燥等典型工艺过程制成的茶叶。其干茶色泽和冲泡后的茶

汤、叶底以绿色为主调,故得名。绿茶是我国产量最多的一类茶叶,目前,年产130万吨左右,全国21个产茶省(自治区、直辖市)都生产绿茶。绿茶也是我国最主要的出口茶类。

绿茶较多地保留了鲜叶内的天然物质。其中茶多酚、咖啡因可达85%以上,叶绿素可达50%左右,维生素损失也较少,从而形成了绿茶“清汤绿叶,滋味收敛性强”的特点。最新科学研究结果表明,绿茶中保留的天然物质成分,对防衰老、防癌抗癌、杀菌消炎等均有特殊效果,为其他茶类所不及。

中国绿茶名品最多,不但香高味长,品质优异,且造型独特,具有较高的艺术欣赏价值。世界绿茶总贸易量中,我国出口的占到80%左右。绿茶总的品质特征是清汤、绿叶。绿茶的加工工艺是鲜叶经过高温杀青,然后经过揉捻、干燥后制成。根据杀青方式、干燥方法的不同,又有“炒青”、“烘青”、“晒青”、“蒸青”茶名之别,且还可以进一步细分,例如,炒青茶中包含了“长炒青”、“扁炒青”、“圆炒青”等品种。“炒青”、“烘青”、“晒青”的主要区别在于干燥方法的不同,三类茶叶分别采用炒干、烘干和晒干工艺,而杀青工艺一样。蒸青茶则采用蒸汽杀青的方式。

绿茶所包含的各种子类介绍如下。

### 1. 炒青绿茶

由于在干燥过程中受到机械或手工操力的作用不同,成茶形成了长条形、圆珠形、扇平形、针形、螺形等不同的形状,故又分为长炒青、圆炒青、扁炒青,等等。长炒青精制后称眉茶,成品的花色有珍眉、贡熙、雨茶、针眉、秀眉等,各具不同的品质特征。

眉茶。眉茶鲜叶标准为一芽二三叶,其加工方法分初制和精制两个阶段。初制分为杀青、揉捻和干燥三道工序。杀青要求高温杀青,杀匀杀透;揉捻要求揉捻叶组织破碎程度为45%~55%;干燥工序又分二青、三青和辉锅。辉锅后茶叶含水量一般为6%左右,所制产品称炒青毛茶。品质特征为条索细紧挺直、平伏匀称,色泽绿润起霜,香气高鲜,滋味浓爽,汤色、叶底绿微黄明亮。

贡熙。长炒青精制过程中分离出来的圆形茶，形似珠茶，产量不大。

雨茶。原系从珠茶中分离出来的长形茶，由于适销对路，供不应求，现在长炒青精制过程中一般都提取雨茶。品质特征为外形条索细短、尚紧、头圆脚细，色乌绿，香气纯，滋味浓，汤色黄绿，叶底嫩匀。

秀眉。呈片状，身骨轻，是精制过程中分离出来的下脚料，品质较次，俗称三角片。

圆炒青又称平炒青，因起源于浙江省绍兴县平水镇而得名，精制成出口茶称珠茶或平绿。圆炒青颗粒细圆紧实，色泽绿润，香味醇和。精制后的珠茶更圆紧光滑似珍珠，乌绿起霜，香味也提高了，叶底有盘花芽叶。珠茶被誉为绿色的珍珠，主销西北非，美国、法国也有一定的市场。

细嫩炒青茶。按外形可分为扁形、卷曲形、针形、圆珠形、直条形等。

扁形茶有“西湖龙井”、“老竹大方”、“峨眉竹叶青”等。其中最为有名、产量最多的要数“西湖龙井”。“西湖龙井”外形扁平光滑挺削，以色绿、香郁、味醇、形美四绝著称。

卷曲形茶有“洞庭碧螺春”、“都匀毛尖”、“高桥银峰”、“桂东玲珑茶”、“日铸茶”、“华顶云雾”、“开山白毫”、“井冈翠绿”、“天花茶”、“峨眉毛峰”、“江华毛尖”、“普陀佛茶”、“湘波绿”等。其中苏州一带所产的“洞庭碧螺春”，无论是产量还是知名度，都可与杭州的西湖龙井茶相媲美。常言道：上有天堂，下有苏杭，苏州和杭州不仅风景名胜称奇，而且所产之佳茗亦令人叫绝。“碧螺春茶”条索纤细呈螺形卷曲，茸毛满披，银色隐翠，香清回味。产于贵州省的“都匀毛尖”，外形呈鱼钩状卷曲，纤芽上披满白色茸毛，有干茶绿中隐黄，汤色绿中透黄，叶底绿中显黄的三黄三绿特征。产于湖南省的“高桥银峰”呈波形卷曲，汤清、香嫩味鲜。“桂东玲珑茶”外形细紧呈环状奇曲玲珑，香郁、味醇甘凉。“日铸茶”与“井

冈翠绿”细浑卷曲似鹰爪，银毫显露，香嫩味清醇。“华顶云雾茶”细紧弯曲显毫，香味浓爽。“开山白毫”芽头肥壮呈螺形卷曲，茸毛密布、香味浓醇回甘。

## 2. 烘青绿茶

烘青绿茶是用烘笼进行烘干的，烘青毛茶经再加工精制后大部分做熏制花茶的茶坯，香气一般不及炒青高，少数烘青名茶品质特优。根据外形可将烘青绿茶分为条形茶、尖形茶、片形茶等。条形茶，全国主要产茶区均有出产；尖形茶、片形茶主要产于安徽、浙江等省。特种烘青主要有黄山毛峰、太平猴魁、六安瓜片、敬亭绿雪、天山绿茶、顾渚紫笋、江山绿牡丹、峨眉毛峰、金水翠峰、峡州碧峰、南糯白毫等。其中，黄山毛峰产于安徽歙县黄山，外形细嫩稍卷曲，芽肥壮、匀整，有锋毫，形似“雀舌”，色泽金黄油润，俗称象牙色，香气清鲜高长，汤色杏黄、清澈明亮，滋味醇厚鲜爽，叶底芽叶成朵、厚实鲜艳。

烘青绿茶外形挺秀，条索完整显锋苗，色泽绿润，冲泡后汤色清绿、香味鲜醇。烘青绿茶根据原料老嫩和制作工艺不同又可分为“普通烘青”和“细嫩烘青”两类。

普通烘青茶直接饮用者不多，通常用来制作花茶。烘青茶吸香能力强，市场上常见的茉莉花茶，多数是以烘青茶做原料的。烘青茶在各产茶省均有生产，主要品类有福建的“闽烘青”、浙江的“浙烘青”、安徽的“徽烘青”、江苏的“苏烘青”、湖南的“湘烘青”、四川的“川烘青”等。

细嫩烘青茶是以细嫩芽叶为原料精工细作而成。大多数“细嫩烘青”条索紧细卷曲，白毫显露，色绿，香高，味鲜醇，芽叶完整。

这类“烘青”多为名茶。例如安徽的“黄山毛峰”、“太平猴魁”、“舒城兰花”、“敬亭绿雪”，福建的“莲心茶”、“天山烘绿”，浙江的“华顶云雾”、“天日青顶”、“雁荡毛峰”、“婺州东白茶”、“莫干黄芽”等。

### 3. 晒青绿茶

晒青绿茶是用日光进行晒干的,主要分布在湖南、湖北、广东、广西、四川、云南、贵州等省。晒青绿茶色泽墨绿或黑褐,汤色橙黄,有不同程度的日晒气味。其中以云南大叶种制成的品质较好。其特征是条索肥壮多毫,色泽深绿,香味较浓,收敛性强。

中小叶种晒青绿茶有“川青”、“黔青”、“桂青”、“粤青”、“鄂青”、“豫青”、“陕青”、“湘青”等,外形一般紧直带毫,香味平淡。

### 4. 蒸青绿茶

以蒸汽杀青是我国古代的杀青方法,采用蒸汽杀青制成的绿茶称“蒸青”,分为“中国蒸青”、“日本蒸青”、“印度蒸青”等,日本的蒸青茶产量最高。蒸汽杀青在唐朝时传至日本,相沿至今;而我国则自明代起即改为锅炒杀青。蒸青绿茶应具有三绿特征,即干茶深绿色,茶汤黄绿色,叶底青绿色。大部分蒸青绿茶外形做成针状,但香气较闷带青气,涩味也较重,不及锅炒杀青绿茶那样鲜爽。由于对外贸易的需要,我国从20世纪80年代中期以来,也生产少量蒸青绿茶,主要品种恩施玉露,产于湖北恩施;中国煎茶,产于浙江、福建和安徽三省。

日本蒸青分玉露茶、碾茶、煎茶等。玉露茶采用覆盖茶园的细嫩鲜叶制成,成茶针形。三绿特征是干茶墨绿、汤色碧绿、叶底青绿,有类似紫菜的香气,称“蒙香”,为日本高级蒸青绿茶的特色。碾茶也是用覆盖茶园的鲜叶制成,蒸汽杀青后不揉捻,将原叶烘干,干茶浓绿,饮时再将干茶碾碎冲泡。煎茶采露天茶园的鲜叶制成,外形针状,滋味中带青涩,属普通蒸青。“中国蒸青”有仙人掌茶、煎茶和玉露茶等。为诗仙李白赞叹的湖北仙人掌茶的品质较有特色,外形片状似仙人掌,翠绿色,茸毛披露,香味清鲜爽口。

## 二、红茶

红茶属于发酵茶类,是以茶树的一芽二三叶为原料,经过萎

凋、揉捻(切)、发酵、干燥等典型工艺过程精制而成。因其干茶色泽和冲泡的茶汤以红色为主调,故名红茶。我国红茶种类较多,产地较广,有我国特有的功夫红茶和小种红茶,也有与印度、斯里兰卡等国红茶相类似的红碎茶。

红茶的基本工艺流程是萎凋、揉捻、发酵、干燥。红茶制法的特点是室温自然发酵,或进行热处理,其品质要求是红汤红叶。红茶初制是通过萎凋增强酶的活性,使茶多酚在揉捻、发酵两道工序中得到充分氧化,形成红茶特有的色、香、味。最后经过高温干燥,破坏酶的活性,使已形成的品质得到固定和发展。红茶依成茶外形和品质不同,分为小种红茶、功夫红茶、红碎茶等。

### 1. 小种红茶

小种红茶为我国福建省的特产,初制工艺包括萎凋、揉捻、发酵、过红锅(杀青)、复揉、熏焙六道工序。由于采用松柴明火加温萎凋和干燥,干茶带有浓烈的松烟香。

小种红茶以福建崇安县星村桐木关所产的品质最佳,称“正山小种”或“星村小种”。外形条索粗壮长直,身骨重实,色泽乌黑、油润有光,内质香高、具松烟香,汤色呈糖浆状的深金黄色,滋味醇厚、似桂圆汤味,叶底厚实光滑、呈古铜色。福安、政和等县仿制的称“人工小种”或“烟小种”,品质较之次。

### 2. 功夫红茶

功夫红茶以红条茶为原料精制加工而成。按产地的不同有“祁红”、“滇红”、“宁红”、“宜红”、“闽红”、“湖红”等不同的花色,品质各具特色。最为著名的当数安徽祁门所产的“祁红”和云南省所产的“滇红”。“祁红”色泽乌黑光润,有独特的蜜糖似的香气,被称为“祁门香”而享誉国际市场。“滇红”为大叶种功夫红茶,条索肥硕重实,满披金黄色芽毫,有花果香味,香高味浓。四川省所产的“川红”为中叶种功夫红茶,条索不及大叶种肥硕,但比一般中、小叶种显得壮实,多金毫,有鲜嫩带橘子似的香味。湖

北省所产的“宜红”，其茶汤常出现冷后浑似乳凝现象，这是茶汤有效成分丰富、品质优良的一个标志。江西省所产的“宁红”，香味甜醇，茶汤似玫瑰色，叶底带花青。福建的“闽红”分“政和功夫”、“白琳功夫”和“坦洋功夫”三种。

### 3. 红碎茶

红碎茶初制工艺的特点是在条红茶加工工序中，以揉切代替揉捻，或揉捻后再揉切。揉切的目的是充分破坏叶组织，使干茶中的内含成分更易泡出，形成红碎茶滋味浓、强、鲜的品质风格。红碎毛茶经过精制后，成为供出口的红碎茶，包括叶茶、碎茶、片茶、末茶四个花色。叶茶是短条形红茶，常有金黄毫；碎茶是颗粒形红茶，是红碎茶的主体产品；片茶是小片形红茶，滋味浓度不如碎茶；末茶是细末状红茶，冲泡后茶汁易浸出，滋味浓、强度较大。红碎茶可直接冲泡，也可包成袋泡茶后连袋冲泡，然后加糖加乳，饮用十分方便。由于红碎茶的饮用方式较为特别，与其他茶类一般采用的清饮有很大的不同，因此品质强调滋味的浓度、强度和鲜爽度，汤色要求红艳明亮，以免泡饮时茶的风味被糖、奶等兑制成分所掩盖。

## 三、青茶

青茶又名乌龙茶，是介于绿茶（不发酵茶）和红茶（全发酵茶）之间的半发酵茶，既有绿茶的甜爽，又有红茶的色香；既无绿茶的苦味，又无红茶的涩味。青茶制法最为精巧，品质别具一格。茶鲜叶经过萎凋、做青、炒青、揉捻、干燥五道工序。品质特点是干茶色泽青褐，汤色黄红，有天然花香，滋味浓醇，叶底有不同于其他茶类的“绿叶红镶边，三红七绿”的明显特征。

乌龙茶因茶树品种的特异性而形成了各自独特的风味，产地不同，品质差异也十分显著。所以乌龙茶的品类主要根据产地划分，其包含的子类如下。

闽北乌龙茶包括武夷岩茶、水仙、大红袍、肉桂等。