



旅·游

特产导游词

黎 泉○编著

LÜYOU
TECHAN
DAOYOU CI



中国旅游出版社

旅游特产导游词

黎 泉 编著

中国旅游出版社

责任编辑：殷 钰

责任印制：闫立中

图书在版编目(CIP)数据

旅游特产导游词/黎泉编著. —北京:中国旅游出版社,
2007. 11

ISBN 978-7-5032-3304-3

I. 旅… II. 黎… III. ①土特产品—简介—中国②导游—
解说词—中国 IV. F762.7 K928.9

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2007)第 168490 号

书 名：旅游特产导游词

作 者：黎 泉

出版发行：中国旅游出版社

(北京市建国门内大街甲 9 号 邮编：100005)

<http://www.cttp.net.cn> E-mail: cttp@cnta.gov.cn

发行部电话：010-85166507 85166517

排 版：北京浩德博文信息科技有限公司

经 销：全国各地新华书店

印 刷：北京新魏印刷厂

版 次：2008 年 1 月第 1 版 2008 年 1 月第 1 次印刷

开 本：850 毫米×1168 毫米 1/32

印 张：7

印 数：1-5000 册

字 数：169 千

定 价：18.00 元

I S B N 978-7-5032-3304-3

版权所有 翻印必究

如发现质量问题,请直接与发行部联系调换

目 录

龙井茶导游词·····	(1)
花茶导游词·····	(10)
红茶和乌龙茶导游词·····	(15)
工夫茶导游词·····	(21)
丝绸导游词·····	(27)
苏绣导游词·····	(45)
旅途买石指南(一)·····	(54)
旅途买石指南(二)·····	(56)
旅途买石指南(三)·····	(59)
珍珠导游词·····	(61)
和田玉导游词·····	(68)
水晶导游词·····	(73)
生日石导游词·····	(77)
翡翠玉石导游词·····	(83)
钻石及其他宝石导游词·····	(89)
雨花石导游词·····	(96)
陶瓷导游词·····	(101)
海南特产导游词·····	(108)
桂林特产导游词·····	(120)
北京烤鸭导游词·····	(131)
江苏风味导游词·····	(139)
杭州风味导游词·····	(148)

四川风味导游词	(152)
粤菜海鲜导游词	(159)
东莞美食导游词	(164)
海南风味导游词	(173)
山东美食导游词	(178)
贵州美食导游词	(184)
云南风味导游词	(189)
新疆美食导游词	(198)
西藏风味导游词	(206)
参考文献	(213)

龙井茶导游词

一、龙井茶的得名和历史

各位游客，大家来到我们华东，有几样特产是一定要瞧瞧的。到了西湖边，大家说说看，过去听过什么与西湖有关的特产啊？嗯，这位游客说对了：西湖藕粉，还有吗？杭州丝绸、西湖绸伞、西湖莼菜，啊，这位游客知道得还真不少！哎，对了，西湖龙井！这可是进贡给皇帝的特产啊！

可能有人要问了，为什么叫龙井啊？因为它最正宗的产地在西湖龙井村，那为什么这个村叫龙井村呢？这里本名龙泓，因为这里有一口奇异的古井，井中会泛出一种奇异的波纹，好像有龙在里面游动，旧时人们以为此井通海，必有神龙居住，因此叫做龙井。龙井是西湖著名的五泉之一，泉水通过石罅外溢，沿山势往下流淌，万籁俱寂时在此听涌泉，犹如涛声阵阵。由于泉水的品质优异，到了南宋时，龙井之名声逐渐增大，而且据当地的茶农说以这口井浇灌出来的茶树会有一种奇异的香味，所以名声远扬。明万历年的《杭州府志》记载：老龙井，其地产茶，为两山绝品。

西湖龙井茶过去按产地分为“狮、龙、云、虎、梅”五个品类。“狮”字号为龙井狮峰一带所产，“龙”字号为龙井、翁家山一带所产，“云”字号为云栖、五云山一带所产，“虎”字号为虎跑一带所产，

“梅”字号为梅家坞一带所产。西湖龙井以后又调整为狮峰龙井、梅坞龙井、西湖龙井三个品类。这一带林木茂密，浓荫笼罩，一片片茶园就处在云雾缭绕之中。这里雨量充沛，年降水量1500毫米左右，尤其春季季节，细雨蒙蒙，最适合茶树生长。同时，这里的土壤也是最适宜茶树的种植，唐代陆羽《茶经》中所说的“砾者上”正是这种土了。加上龙井茶区的茶树品种特好，芽叶柔嫩而细小，芳香浓郁。有了这许多的优势，所以西湖龙井茶名列中国十大名茶之冠，国外被誉为“绿茶皇后”，《茶经》中记载，至今已有1200多年的历史。

在北宋时期，高僧辩才法师归隐此地，与苏东坡等文豪在寿圣寺品茗吟诗，苏东坡有“白云峰下两旗新，腻绿长鲜谷雨春”之句赞美龙井茶，并手书“老龙井”等匾额，至今尚存，在寿圣寺胡公庙的18棵御茶园中，狮峰山脚的悬崖上。除了苏东坡的推崇，这龙井一带风光幽静，又有好泉好茶，所以成了僧人居士、文人雅客常结伴饮茶赏景的好去处。这一片西湖龙井村的茶园，美景让前人写下“如此湖山归的去，诗人不做做茶农”的诗句来。

到了清代，乾隆皇帝六次下江南，四次来到西湖龙井茶区。据说还因为他带回去的龙井村胡公庙前的那一批龙井茶治好了太后的病，太后说：“杭州龙井的茶叶，真是灵丹妙药。”乾隆皇帝立即传令下去，将杭州龙井狮峰山下胡公庙前那18棵茶树封为御茶。至今，杭州龙井村胡公庙前还保存着这18棵御茶树，成了远近闻名的著名景点。

据说毛泽东主席也最爱喝龙井茶，20世纪60年代初，他曾先后两次在西湖边亲手采摘龙井茶，亲自参与茶叶的炒制，再用虎跑水一沏，主席边品尝边称赞道：“虎跑水泡龙井茶，天下一绝。”泡茶可讲究水呢，名茶配名泉，好水泡好茶嘛。不过如果没有好泉水也有办法，梅雨季节在露天承接雨水，称梅水；还有将冬天积雪封存瓮内，称雪水，都是冲茶的好原料呢。

周恩来总理生前也曾多次陪外宾来到这里，外宾看见村民炒茶全凭手工，很奇怪地问为什么不能用机器取代，总理代村民回答说：“龙井茶不仅是饮料，还是艺术品，要求色香味形俱全，一定要凭手工、凭经验炒制。”

讲到龙井茶的炒制以及采摘，那可讲究啦！下面让我来给大家唠叨唠叨：

二、龙井茶的采摘

先讲讲龙井茶的采摘，它有三大特点：一是早，二是嫩，三是勤。历来龙井茶采摘以早为贵，茶农常说：“早采三天是个宝，迟采三天变成草。”明代田艺蘅在《煮泉小品》中曾有“烹煎黄金芽，不取谷雨雨”之句，说明高级龙井茶向来就强调要早采。

通常以清明前采制的龙井茶品质最佳，称明前茶，谷雨前采制的品质尚好，称雨前茶。另外，龙井茶的采摘十分强调细嫩和完整。只采一个嫩芽的称“莲心”，这个基本上是在惊蛰时采摘，称为头春茶；采一芽一叶，叶似旗，芽似枪，称为“旗枪”，这种基本上是在春分时节采摘，称为二春茶；采一芽二叶初展的，叶形如雀舌，称“雀舌”，基本上是在清明节前几天采摘，称为三春茶。通常生产500克特级龙井茶，需要采摘3.5万~4万个细嫩芽叶，其采摘标准是完整的两叶一芯，芯长于叶，芯叶全长约1.5厘米。一般春茶前期天天采或隔天采，中后期隔几天必采一次，因此全年茶叶生产季节中要采摘30批左右，采摘次数之多是龙井茶特有的。

在杭州你会发现一个奇特的现象，在不同的季节茶园里采茶的人是不同的。早春的时候，也就是通常我们讲的清明以前，在茶园里采茶的通常是小姑娘，那个时候茶的产量极少，早些时候这一时间段采摘的茶叶称之为明前龙井，是进贡给皇上饮用的。那时候采摘非常有讲究，年轻姑娘采茶前要沐浴更衣，采下来的茶叶要捂在胸口，到一定的数量送到采茶的师傅那里，师傅再用手工炒

制。传说古时候的茶叶炒好后还带着少女的体香，这样上好的茶是只供皇上享用的。通常我们把这一时期采收的茶称为姑娘茶。

到了谷雨前茶叶的产量渐高，这个时候我们再到茶园里面去看采摘茶叶的人就不仅是小姑娘了，茶叶量上来了，人手要增加，这个时候嫂嫂出来帮忙了，这一时期的茶我们称为嫂嫂茶。再往后，进入夏季，这个时期是茶的高产期，姑娘、嫂嫂加在一起人手都不够，所以呀，我们看到茶园里面多了很多阿婆，这一时期采的茶，当然就是阿婆茶了。另外，还有比姑娘茶更早的茶呢，或者说等级更高的茶，有些人把它称为婴儿茶、baby 茶。下次你到茶庄里去一问，说有没有 baby 茶啊，人家就知道是行家来啦！

不过呢，一般大家都以为茶叶越早越好，其实据行家和茶农介绍，并非完全如此。茶叶的贵廉，除了质量高低以外，还有产量、炒制成本和用途的特殊性等诸多因素。一年中最早的茶叶是明前茶，因气候和各地的地理环境不同，产期可在清明前 1~30 天，此时采摘的茶叶，一叶一芽居多，叶身仅 1 厘米多，因叶芽嫩，需 2500 克青叶才能炒制成 1 斤干茶。因茶树初发嫩芽毕竟还少，不但采摘费时，炒制火候和技巧也最难掌握，非一般炒茶师所能炒。明前茶虽然色、香、味俱佳，但因叶芽还未完全发育，泡开后渗出物较少，汁水清淡，爱喝浓茶的人并不一定喜欢呢，所以喝茶是极讲究自己中意的口味的。

清明过后到谷雨间出产的茶叶叫雨前茶，以两叶一芽居多，叶身可在 2 厘米以上，泡出的茶水色绿汁浓，入口略带苦味，回味甘甜绵长，是一年中茶味最好的一种。因此时产量已经较大，成本已比明前茶大大降低。每年约在 9 月份前后，还有一批秋茶上市。秋茶汁浓口味也好，只是产量少，只有春茶总量的 1/5 左右，因此其价格也较高。此外，还有粗茶、末子茶等，粗茶是指完全是叶片，已无嫩芽，古语常说的“粗茶淡饭”就是指的这种茶了。

三、龙井茶的炒制

说到龙井茶的炒制加工，有“抓、抖、搭、拓、捺、推、扣、甩、磨、压”十大手法。采回的鲜叶需在室内进行薄摊，厚度为3厘米左右。经8~10小时摊放后，叶子失去一部分水分，减重15%~20%，目的是散发青草气，增进茶香，减少苦涩味。还可以使炒制的龙井茶外形光洁，色泽翠绿，不结团块，提高茶叶品质。经过摊放的鲜叶还需进行筛分，分成大、中、小三档，分别进行炒制，这样不同档次的原料，采用不同锅温、不同手势来炒制，才能恰到好处。

高级龙井茶全凭一双手在一口光滑的特制铁锅中，不断变换手法炒制而成。炒制时需根据鲜叶大小、老嫩程度和锅中茶坯的成形程度，不断变换手法，所以机器是无法取代的。而且因全用手工在热锅中操作，劳动强度甚大。难怪当年乾隆皇帝在杭州观看了龙井茶的炒制后，也为花费劳力之大和技艺功夫之深而感叹不已。

高级龙井茶的炒制分青锅、回潮和辉锅三道工序。青锅，即杀青和初步造型的进程，当锅温达80℃~100℃时，涂抹少许专用油脂使锅内更光滑，投入约100克经摊放过的叶子，开始以抓、抖手势为主，散发一定的水分后，逐渐改用搭、压、抖、甩等手势进行初步造型，压力由轻而重，达到理直成条、压扁成形的目的，炒至七八成干时即起锅。

起锅后再进行薄摊，摊凉后再筛分，筛底筛面茶分别进锅。起锅目的是进一步整形和炒干，锅温要掌握低、高、低的诀窍。手势压力逐步加重，主要采用抓、扣、磨、压、推等手法，要做到手不离茶，茶不离锅的妙境。炒至茸毛脱落，扁平光滑，茶香透出，折之即断，含水量达5%~6%为适度，即可起锅，摊凉后簸去黄片，筛去茶末即成。

四、饮茶与健康

咱们中国人大都喜欢喝茶,不过许多地方喝红茶、工夫茶,对绿茶的功效了解不多,我就在这里给大家介绍介绍。绿茶有八大功能:一是抗衰老,因为绿茶所含的抗氧化剂有助于抵抗老化。人体新陈代谢的过程,如果过氧化,会产生大量自由基,容易老化,也会使细胞受损,而绿茶中的儿茶素正能对抗它。绿茶的第二个功效是抗菌,研究显示,儿茶素对引起人体致病的部分细菌有抑制作用,同时又不致伤害肠内有益菌的繁衍,因此绿茶具备整肠的功能。第三,绿茶具有降血脂的功能,能降低血浆中总胆固醇、游离胆固醇、低密度脂蛋白胆固醇的数量。绿茶含有的黄酮醇类,有抗氧化作用,亦可防止血液凝块及血小板成团,降低心血管疾病。

好,下面再说说绿茶的美容功效,这是第四点了,绿茶有瘦身减脂的功效,因为茶中含有茶碱及咖啡因,可以经由许多作用活化蛋白激酶等,减少脂肪细胞堆积。第五,绿茶还有防龋齿、清口臭的作用。绿茶含有氟,还可减少牙菌斑及牙周炎的发生,所含的单宁酸,具有杀菌作用,能阻止食物渣屑繁殖细菌,故可以有效防治口臭。第六,绿茶还有防癌的作用,比如皮肤癌、胃癌、前列腺癌等等。第七,它的美白及防紫外线的作用很有效,专家们在动物实验中发现,绿茶中的儿茶素类物质能抗UV-B所引发之皮肤癌。第八,绿茶可改善消化不良的情况,民间认为喝绿茶刮肠子,呵呵,大约就是指的这类功效了。

另外,据最新研究,常对着电脑和电视荧光屏的人最好多饮一些茶,据说电脑一族最好每天喝四杯茶,不但可以对抗辐射的侵害,还可保护眼睛。喝的方法也有讲究,最好是上午一杯绿茶,绿茶中含强效的抗氧化剂以及维生素C,不但可以清除体内的自由基,还能分泌出对抗紧张压力的荷尔蒙,绿茶中所含的少量咖啡因可以刺激中枢神经,振奋精神,所以最好在上午工作时饮用。下午

可饮一杯菊花茶加绿茶,有明目清肝的作用,对解郁有帮助。晚间一杯决明茶,决明子有清热明目的作用,若有便秘的人还可以在晚餐后饮用,对于治疗便秘很有效果。

五、龙井茶的挑选和贮藏

上面我们讲了不少绿茶与健康的关系,许多朋友已跃跃欲试了,但要挑选到好茶也有许多注意事项的。龙井茶好喝,但真假难辨,这几年龙井茶越来越出名,许多茶商费尽心机用其他茶叶冒充好的龙井茶,那么我们如何来识别好的西湖龙井茶呢?高级龙井茶的色泽翠绿,外形扁平光滑,形似“碗钉”。

如果买有外包装的,首先要看外包装上的几种标志是否符合规范。作为西湖龙井茶,国家技术监督局已把它列为原产地域产品的保护范围了,这个就有一个专用的标志叫中国原产地,在产品的标志下面有“西湖产区”这四个字,这就是鉴别正宗龙井茶与其他牌子的区别。

还可以看到黑白的条码叫二维条码,这是技术监督局从采茶产地一直到炒制公司都可以查到的一个管理措施,这也是区别是不是正宗龙井茶的一个独特标志。这个二维条码是杭州西湖技术监督局为识别真假西湖龙井茶而专门设计的,把这个条码通过扫描仪,在屏幕上就可以显示出这个茶叶是哪家生产的,甚至可以追查到这个茶叶是哪家茶农提供的呢!

如果买散茶,买前先要看外形,主要看整碎、色泽、净度,然后看内质,主要是闻香气、品滋味、看汤色和叶底。如果可以冲泡一点试尝,可以看一看汤色是不是透明,是不是泡沫比较多,一般的高档茶是一点泡沫都没有的。然后尝一尝滋味是不是醇和,没有涩的味道,就是比较好的茶。如果说喝完以后嘴里还有苦涩的味道,这就是等级较低的了。另外,新茶与陈茶的识别也很有学问。新茶看上去色泽润而有光,嗅之有浓浓的茶香,汤色碧绿清香,叶

底嫩绿明亮。而陈茶色灰黄而干涩，嗅之有冷感，汤色深黄，味醇厚但色“浓”，叶底陈黄。

大家买了好茶，如果不会贮藏也是浪费的。好茶必须有一个好的贮藏方法，传统的方法是用吸潮的牛皮纸包起来以后放到生石灰里面，过半个月再换一次生石灰，到霉季的时候再换一次。家里有冰箱拿密封的塑料袋把茶叶放到袋中，把空气挤出来，再密封起来，封好以后再放到冷藏箱里面，这也可以保鲜的。

保存好的茶叶再打开时香气依然扑鼻，如果保存不好，即使是再好的茶叶，当你再喝时也会变得很难喝。茶叶颜色变得不好看，汤色也不亮，喝起来也不芬芳，那时候它就像鸡肋一样“饮之无味，弃之可惜”了，所以好茶买回去，一是要尽快趁新鲜喝完，二是要使用好的贮藏方法。

六、绿茶的玻璃杯泡饮法

前面我们讲了挑选和贮藏，最后我还得讲讲绿茶的冲饮方法。许多外省地区都是用瓷杯或茶壶来泡茶的，这样来泡绿茶实在是一种可惜，因为泡绿茶是要观的。所以最在行的泡绿茶方法是用完全透明无花纹的玻璃杯来冲泡。

泡饮之前，先欣赏干茶的色香形，取一份茶叶，置于洁白的纸上，观看茶叶形态。名茶的造型，因品种不同，各不相同，比如我们西湖龙井是扁平的，而碧螺春就是像一个个小圆螺模样。然后再嗅茶叶香气，或奶油香，或板栗香，或锅炒香，也是各不相同，各具特色。上面这个步骤称为“赏茶”。

下面开始冲泡，这一道称为观“茶舞”，因为茶叶在水中缓慢舒展游动、上下翻飞、变幻莫测，宛若起舞，所以叫做茶舞。有些会三起三伏，有些会从深绿的索条突然展化为翠绿的嫩芽，那过程像变魔术一样，不看实在是太可惜了。

龙井这种紧密结实的茶可采用“上投法”，也就是先将开水冲

入杯中，然后取茶投入，这时有的茶叶直线下沉，有的徘徊漂转，有的上下沉浮。然后干茶吸收水分，逐渐展开叶片，现出一芽一叶的旗枪形状，或一芽二叶的雀舌形状，或甚至只有一个包芽的莲心，这时你买的价值就在这里尽显了。

这时杯口处水汽夹着茶香缕缕上升，云蒸霞蔚，趁热嗅闻茶汤香气，令人心旷神怡。仔细观察茶汤颜色，清绿碧透，明亮诱人，而如果有银毫的茶品可以对着阳光透视，可见到汤中有细细茸毫沉浮游动，闪闪发光，真是分外动人。

除了“上投法”，对于那些较轻或银毫很多的茶叶，可以先把茶叶放入杯中，再冲入蟹眼水，即没完全沸开的水，因为太高温的水会破坏茶叶中的营养物质。所谓蟹眼水就是当锅底冒出像螃蟹眼睛大小的水泡时的水。第一次冲水只到杯身的三分之一，稍停两分钟，待干茶吸水伸展后再冲水至满，茶叶在冲入的水中几起几伏，最终静止宁静，有的沉底，有的悬浮，别具茶趣。

观茶过瘾后，茶汤正好不太烫了，可以开始品尝，记得要小口品啜，不然可就是饮牛啦！小口啜吸，缓慢吞咽，让茶汤与舌头味蕾充分接触，细细领略名茶的风韵，可从茶汤中品出各种暗蕴的独特香味，沁人心脾。喝一谱茶不可一下饮干，要留下三分之一，立即续加开水，叫二谱茶，这才是最好的一道茶，舌根回甘，齿颊留香，余味无穷，可要好好享受噢！

花茶导游词

有些人说“会喝茶的人不喝花茶”，这实在太武断了，其实花茶才是最合众人口味的。见过有人不喜欢喝绿茶，说它太苦；见过有人不喜欢喝红茶，说它太浓，就是没见过不爱喝花茶的。不管是老、是少、是男是女，你将一杯花茶敬上，一尝之下，从没见过人皱眉摇头的，所有人都是发出一声惊叹声，道：“呀，这茶真香啊！”接着再大饮两口，又深吸一口气，才能停下，然后就会探问：“这是什么茶，在哪儿买的？”

当然，这必须是上品，至少也是正品，而那种茶中随便掺着些碎花瓣的假花茶就不在此列了。而且越是正宗的花茶，茶中越是没有任何花瓣，这是挑选的一个诀窍，不可弄错。

茉莉花茶有“在中国的花茶里，可闻春天的气味”之美誉。它是选用精制的绿茶茶坯与茉莉鲜花窰制而成的茶叶品种。在茶叶分类中，茉莉花茶仍属于绿茶，但是在加工的过程中其内质发生了一定的理化作用。如：茶叶中的多酚类物质、茶单宁在水湿条件下的分解，不溶于水的蛋白质降解成氨基酸，能减弱喝绿茶时的涩感，功能有所变化，其滋味鲜浓醇厚、更易上口，这也是北方人喜爱喝茉莉花茶的原因之一。所以花茶不苦不涩，任何人都喜爱它。而且茉莉花茶除了具备绿茶的所有性能外，还具有很多绿茶所没有的保健作用，如祛寒邪、助理郁等。

《中药大辞典》中记载：茉莉花有“理气开郁、辟秽和中”的功效，并对痢疾、腹痛、结膜炎及疮毒等具有很好的消炎解毒的作用。常饮茉莉花茶，有清肝明目、生津止渴、祛痰治痢、通便利水等功效，还有坚齿防龋、降血压、防辐射损伤、抗衰老之功效。

根据我国中医学及现代药理学对茶叶的保健功效研究认为：茉莉花茶含有大量芳香油、香叶醇、橙花醇、丁香酯等20多种化合物。茶叶独特的吸附性能和茉莉花的吐香特性，使茉莉花茶既保持了绿茶的天然茶味，又饱含茉莉花的鲜灵芳香，因此它是我国乃至全球最佳现代天然保健饮品。日本的最新研究表明：茉莉花茶的茶香有镇静作用，其茶香味具有降低心率数的效果，对于一直处于紧张状态的现代人非常有好处。

关于怎么创制出茉莉花茶有几种传说，一是说由北京茶商陈古秋创制。相传有一年他请一位品茶大师研究人们喜欢喝什么茶，陈古秋忽想起有位南方姑娘曾送给他一包茶叶未品尝过，便寻出请大师品尝。冲泡时，碗盖一打开，先是异香扑鼻，接着在冉冉升起的热气中，幻化出一位姑娘，两手捧着一束茉莉花，一会儿工夫又变成了一团热气。陈古秋不解，向大师请教，大师说：“这茶乃茶中绝品‘报恩茶’。”陈古秋想起三年前去南方购茶住客店遇见一位孤苦伶仃少女的经历，那少女诉说父亲无钱殡葬，陈古秋深为同情，便取了一些银子给她。三年过去，今春又去南方时，客店老板转交给他这一小包茶叶，说是那位少女交送的。当时未冲泡，谁料是珍品。“为什么她独独捧着茉莉花呢？”两人又重复冲泡了一遍，反复体会，原来茶中异香乃是茉莉香气，从此便有了一种新茶类：茉莉花茶。

另外，在明末清初文学家张岱的《陶庵梦忆》中也有一篇记《兰雪茶》的，谈及他为了提高茶质量，重金招募安徽歙县制茶技工，按安徽名茶松萝茶的制法进行试验。其中一项试验是掺入适量的茉莉花，经拌和焙烘后，用刚煮沸的水冲泡，其香如兰，其色如雪。张氏

记载道：“色如竹箨方解，绿粉初匀；又如山窗初曙，透纸黎光。取清妃白，倾向素瓷，真如百茎素兰同雪涛并泻。”色、香、味、形俱佳，看来真是英雄所见略同，天南海北的精英们都想到一起去了。

花茶的制作过程非常繁复。首先要取非常干燥精制的茶坯，如果茶坯不好，再精心制作也没有用，用再多鲜美的茉莉花都是浪费。懂行的师傅都知道七个“要”：鲜花要有足够的开放度、茶坯要充分干燥、烘后茶叶要摊晾，花和茶拌和要快而匀，通花散热要快而凉，起花复火要及时，以及起花前后要严格控制含水率。只有这些都细致地做到了，才能使花茶香气鲜灵、持久、醇厚。

第二要选精品的茉莉鲜花，这也是极讲究的一道工序：茉莉鲜花是一种气质花，其芳香成分随着鲜花的逐渐开放而不断形成和挥发的。茉莉花采摘时并未开放，含水率达60%~80%，采摘后必须保持适当的温度湿度、通气状况才能保持其生机。茉莉花收购、运输的过程也要十分小心，把采回来的茉莉花迅速摊晾于干净地面上，厚度不超过5厘米，花堆温度偏高时还要用电扇排气降温。每隔1小时用铁钉耙或木铲翻动茉莉花，改善通气状况。然后及时用花篮包装送去茶厂。运输过程中装车不能重叠，或挂在车上，以减少机械损伤。

花运到茶厂，开始生产，把茶坯与鲜花拌在一起后，茶坯在吸香的同时，吸收了大量的水分，同时由于鲜花的呼吸作用，产生了大量的热量，使堆内的温度急剧上升，一般花和坯拌和4~5小时后，堆内温度可升到40℃以上，此时花朵生机减弱，吐香芬芳亦降低，如不及时通花散热，会导致水闷味和其他异味的产生。

茶坯堆放一段时间，水分增加，必须及时复火。烘焙花茶坯，不单纯看含水标准，更要注意烘掉茶坯的青臭味，使茶坯挥发出类似冰糖般的香气。一般说火温偏高烘后产品有火涩味，火温偏低烘后产品香味沉不耐储存。鲜花和茶坯拌和到复火，时间不能超过16小时，哪怕是半夜三更也得连夜赶工。