

广东炒茶培训ppt课件

汇报人：文小库

2023-12-16

| CATALOGUE |

目录

- 广东炒茶文化与历史
- 广东炒茶制作技艺
- 广东炒茶品鉴与鉴赏
- 广东炒茶产业发展现状与趋势
- 广东炒茶产业政策与法规解读
- 广东炒茶产业人才培养与教育推广计划



01

广东炒茶文化与历史



广东炒茶起源与发展

起源

广东炒茶起源于中国南方地区，具有悠久的历史。据传，广东炒茶起源于唐朝时期，当时人们开始将茶叶进行炒制，以增加茶叶的香气和口感。

发展

随着时间的推移，广东炒茶逐渐发展成为一种独特的茶文化。在清朝时期，广东炒茶达到了鼎盛时期，成为了当时宫廷御用的茶叶之一。同时，广东炒茶也成为了广东地区的特色文化符号。





广东炒茶文化内涵



文化内涵

广东炒茶不仅仅是一种饮品，更是一种文化。它蕴含了中华民族的传统文​​化、礼仪、道德等方面的精神内涵。在广东炒茶的制作过程中，注重细节、精益求精的精神也得到了体现。

礼仪文化

广东炒茶的礼仪文化也非常丰富。在饮茶时，注重礼仪、尊重长辈、关爱亲朋好友等传统美德得到了传承和发扬。同时，广东炒茶的礼仪文化也体现了中华民族的和谐、友善、尊重等价值观。



广东炒茶传承与发扬

传承

广东炒茶作为中国传统文化的重要组成部分，一直在不断地传承和发展。在现代社会，广东炒茶的传承工作得到了更多的关注和支持。许多茶文化爱好者、专家学者都在致力于广东炒茶的传承工作，通过各种方式向公众普及广东炒茶的知识 and 技艺。

发扬

为了更好地发扬广东炒茶文化，许多茶文化机构、企业和社会团体都在积极开展各种活动。例如，举办茶文化展览、推广茶文化知识、开展茶文化交流活动等。这些活动不仅有助于提高公众对广东炒茶文化的认识和了解，也有助于推动广东炒茶文化的进一步发展和繁荣。



02

广东炒茶制作技艺





采摘与挑选茶叶技巧

采摘时间

选择在春季和秋季采摘，此时茶叶品质最佳。



挑选标准

挑选色泽鲜绿、无病虫害、无异味的茶叶嫩梢。



采摘方法

使用指甲掐断茶叶嫩梢，保持茶叶完整。



炒茶工具与设备介绍

01



炒茶锅



选择口径适中、锅底平整、锅壁光滑的炒茶锅。

02



炒茶铲



用于翻炒茶叶，使其受热均匀。

03



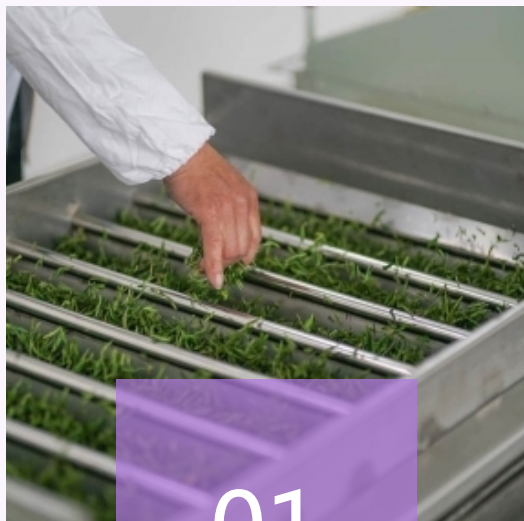
炒茶炉



用于加热炒茶锅，一般使用燃气或电热炉。



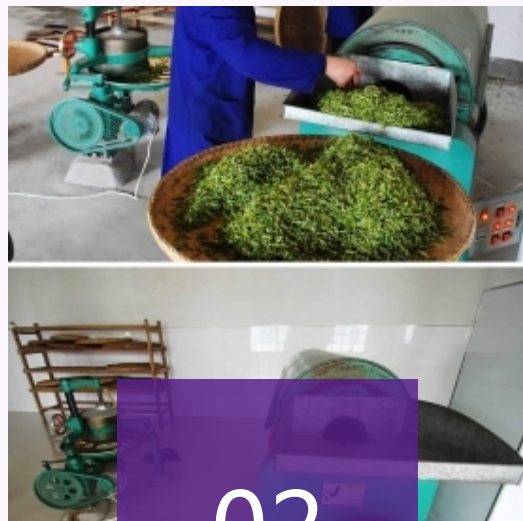
炒茶工艺流程及要点



01

杀青

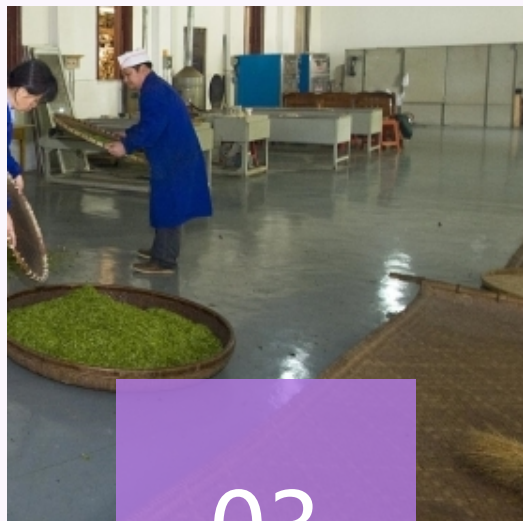
将采摘回来的茶叶放入炒茶锅中，用高温快速翻炒，破坏茶叶中的酶活性，制止氧化。



02

揉捻

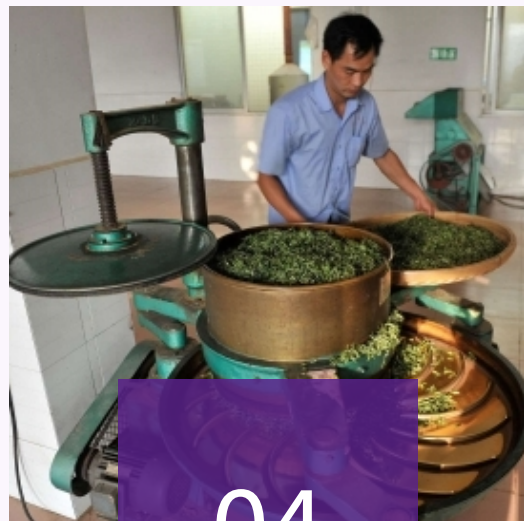
将杀青后的茶叶放入揉捻机中，揉捻成条索状，促进茶汁液的挤出和均匀分布。



03

干燥

将揉捻后的茶叶放入烘茶机中，用低温进行烘干，去除茶叶中的水分，提高香气和滋味。



04

提香

将干燥后的茶叶放入提香机中，用适度的温度和时间进行提香，提高茶叶的香气和品质。



03

广东炒茶品鉴与鉴赏





广东炒茶特点与风格



干茶特点

条索紧结，匀整匀净，
色泽乌润。



汤色特点

橙黄明亮，清澈透亮。



香气特点

香气高长，有花香、果
香、甜香等。



滋味特点

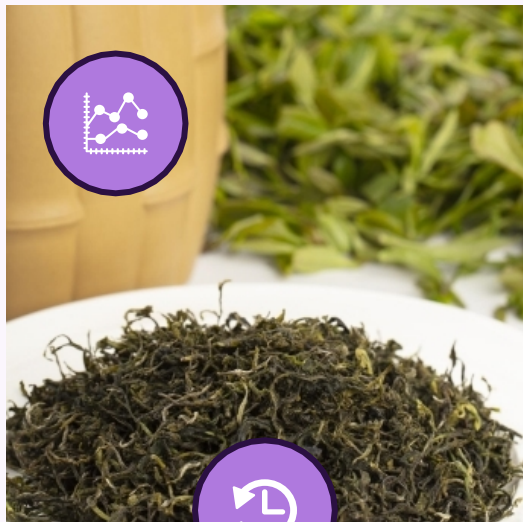
滋味醇厚，回甘强，口
感顺滑。



广东炒茶品鉴方法与技巧

观察干茶

观察茶叶的条索、色泽、匀整度等。



闻香气

将茶叶冲泡后，闻其香气是否高长、纯正。



观察汤色

观察茶汤的色泽是否明亮、清澈。

品尝滋味

品尝茶汤的滋味是否醇厚、回甘强。

以上内容仅为本文档的试下载部分，为可阅读页数的一半内容。如要下载或阅读全文，请访问：
<https://d.book118.com/918134143047006057>