

# 《单元黄茶制造》PPT课件

制作人：  
时间：2024年X月

# 目录

- 第1章 单元黄茶的历史渊源
- 第2章 单元黄茶的制作工艺
- 第3章 单元黄茶的品鉴技巧
- 第4章 单元黄茶的功效与作用
- 第5章 单元黄茶的文化传承
- 第6章 单元黄茶的未来发展
- 第7章 总结与展望

• 01

# 第一章 单元黄茶的历史渊源

## 单元黄茶的起源

单元黄茶是一种中国传统茶叶，起源于安徽省宣城市宁国县的单元村。传说是明代张家桥的一位老农发现了制茶的方法，从而创制了单元黄茶。

## 01 农家自制

最初是由农家自制

## 02 地方特产

逐渐发展成为当地的特产

## 03 名副其实的名茶

在清代开始走出当地

# 单元黄茶的传承与发展

## 代代相传

制作工艺代代相传

## 不断创新和改良

经过不断创新和改良

## 知名度和影响力扩大

随着茶叶市场的发展

## 保留传统制茶技艺

保留了原有传统的制茶技艺

# 单元黄茶的文化内涵

## 茶文化与历史文化

融合了茶文化、历史文化等多种元素

## 品味文化精髓

人们在品茶的同时，也在品味单元黄茶背后的文化精髓



• 02

## 第2章 单元黄茶的制作工艺



## 01 选择嫩叶和嫩芽

保证茶叶品质

## 02 春季采摘

确保口感

## 03 采摘技巧

影响质量

# 摊青

采摘后的茶叶需要在阳光下自然萎凋，失去水分。这是单元黄茶制作的关键步骤，直接影响口感和香气。

# 揉捻

释放汁液

增加香气

摊青后进行

重要步骤

熟练掌握技术

保证质量

## 发酵

发酵是单元黄茶制作的关键环节，决定茶叶口感和色泽。  
掌握发酵技术需要经验和耐心，确保茶叶最佳状态。

# 制作工艺对比

## 采摘

选择嫩叶嫩芽  
掌握采摘技巧

## 摊青

阳光萎凋茶叶  
影响口感香气

## 揉捻

释放汁液  
掌握技术关键

## 发酵

关键环节  
决定口感色泽

● 03

## 第3章 单元黄茶的品鉴技巧

## 外形

品鉴单元黄茶首先要看其外形，茶叶应呈现出匀整、紧结的状态，色泽鲜亮。外形直接影响着茶叶的质量和口感。



# 香气

## 花香

正宗的单元黄茶应  
具有独特的花香

## 持久

香气纯正持久，能  
够让人沉浸其中

## 果香

正宗的单元黄茶应  
具有独特的果香

# 汤色

## 金黄色

正宗的单元黄茶应  
为明亮的金黄色

## 清澈透亮

茶汤应该清澈透亮，  
没有混浊的情况出  
现

## 口感

品鉴单元黄茶最重要的是口感，茶汤入口后应该顺滑清爽，有独特的甘甜和喉韵。口感直接体现了单元黄茶的品质和工艺水平。

# 单元黄茶的品鉴技巧

## 外形

观察茶叶的形态  
色泽鲜亮

## 香气

花香和果香  
持久的纯正香气

## 汤色

金黄色  
清澈透亮

## 口感

顺滑清爽  
独特甘甜和喉韵

# 品鉴技巧总结

## 外形观察

匀整、紧结的状态

## 汤色判断

明亮的金黄色，清  
澈透亮

## 口感评价

顺滑清爽，甘甜喉  
韵

## 香气辨别

独特的花香和果香

## 01 观察外形

匀整、紧结的茶叶状态

## 02 辨别香气

独特的花香和果香

## 03 判断汤色

明亮金黄色，清澈透亮



● 04

# 第四章 单元黄茶的功效与作用



**01 降温**

有效清热解暑

**02 健康**

促进身体健康

**03 减缓疲劳**

缓解身体疲劳状态

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/367136060156006056>