

# 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 and 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。



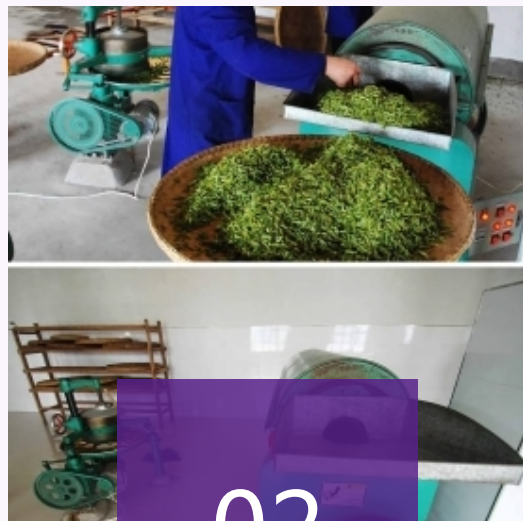
# 炒茶工艺流程及要点



01

## 杀青

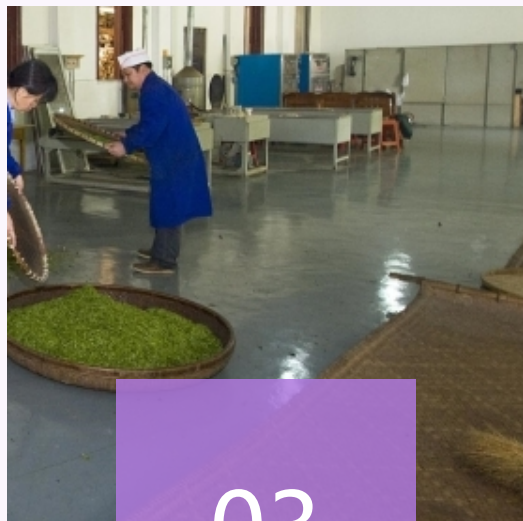
将采摘回来的茶叶放入炒茶锅中，用高温快速翻炒，破坏茶叶中的酶活性，制止氧化。



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>