

釜炒茶的製作過程

「釜炒茶」是綠茶的一種，以其獨特的甘焙香味著稱，通常產自九州，尤其是嬉野地區。釜炒茶取每年首批採收的嫩葉，入熱鍋焙炒而成。沖泡後茶湯呈金色。

製作釜炒茶，首先要將鮮茶葉放在 300° C 高溫下焙炒分解葉中所含的**酶**，炒出其獨特的焙烤香氣。隨後，捻揉茶葉使殘餘水分均勻分佈，再一次高溫翻炒，脫去多餘水分。最終茶葉會捲成小球狀。完成乾燥步驟後，茶葉便定型為特有的蜷曲形狀。封裝前再次加熱去除過於青澀的味道。