

釜炒茶的加工

“釜炒茶”是绿茶的一种，以其独特的焙炒甘香著称。它是九州特产，主要出产于嬉野地区。釜炒茶取每年首批采收的嫩叶，入热锅焙炒而成。冲泡后茶汤呈金色。

制作釜炒茶，首先要将鲜茶叶放在 300° C 高温下焙炒，分解叶中所含的酶，炒出其独特的焙烤香气。随后，捻揉茶叶，使残余水分均匀分布，再一次高温翻炒，脱去多余水分。最终叶片会卷成小球状。完成干燥步骤后，茶叶便定型为它们独有的蜷曲形状。封装前再次加热，以去除过于青涩的味道。