

<<茶叶加工工（中级）>>

图书基本信息

书名：<<茶叶加工工（中级）>>

13位ISBN编号：9787516701492

10位ISBN编号：7516701491

出版时间：2012-12

出版时间：中国劳动社会保障出版社

作者：人力资源和社会保障部教材办公室 编

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问：<http://www.tushu007.com>

## <<茶叶加工工（中级）>>

### 内容概要

《职业技能培训鉴定教材:茶叶加工工(中级)》由人力资源和社会保障部教材办公室组织编写。

《职业技能培训鉴定教材:茶叶加工工(中级)》以《国家职业标准茶叶加工工》为依据,紧紧围绕“以企业需求为导向,以职业能力为核心”的编写理念,力求突出职业技能培训特色,满足职业技能培训与鉴定考核的需要。

《职业技能培训鉴定教材:茶叶加工工(中级)》详细介绍了中级茶叶加工工要求掌握的实用知识和技术。

全书主要内容包括:加工准备、主要加工过程控制、质量控制。

书末提供了理论知识考核试卷及答案,供读者巩固、检验学习效果时参考使用。

## &lt;&lt;茶叶加工工(中级)&gt;&gt;

## 书籍目录

第1单元加工准备 第一节原料准备 / 3 一、鲜叶分级和摊放 二、鲜叶的感官鉴别 三、鲜叶嫩度、匀度、鲜度的鉴别 四、毛茶的感官鉴别和不舍格及劣质毛茶的处理 五、毛茶的茶类、级别、批次 第二节设备、工具、场地准备 / 11 一、加工设备、工具及加工设备的检查 二、生产现场在制品的周转场地及所用工具的安排和检查 三、常用制茶机械操作方法 四、在制品工作流量的估算 复习题 / 17 第2单元主要加工过程控制 / 第一节黑茶、红茶工艺控制 / 21 一、形成黑茶的基本过程 二、形成红茶的基本过程 三、黑茶、红茶精制 四、代表性的地方毛茶简介及加工技术 五、代表性的地方名茶简介及加工技术 第二节设备操作与维护 / 76 一、常用初制设备操作 二、机械设备保养维护 三、机械设备运行中异常情况判断及紧急故障处理 第三节在制品质量控制 / 81 一、抽查在制品样品的特形和工艺阶段 二、在制品感官审评 三、茶叶机械设备技术参数的调节 四、食品质量安全(QS)准入制度 五、商品茶形码知识 复习题 / 89 第3单元质量控制 第一节质量检验 / 93 一、取样技术 二、感官检验 三、理化检验 第二节包装储存 / 106 一、茶叶储藏环境条件与品质的关系 二、常见茶叶储存方法 三、茶叶产品包装 四、仓库气调设备操作 复习题 / 112 中级茶叶加工工理论知识考核试卷(一) / 113 中级茶叶加工工理论知识考核试卷(二) / 116 中级茶叶加工工理论知识考核试卷(一)答案 / 119 中级茶叶加工工理论知识考核试卷(二)答案 / 120 附件1茶叶生产许可证审查细则(2006版) / 121 附件2边销茶生产许可证审查细则 / 126

## &lt;&lt;茶叶加工工（中级）&gt;&gt;

## 章节摘录

版权页： 插图： 杀青。

机械杀青宜采用适制名优绿茶的滚筒杀青机。

使用时，点燃炉火后即开机启动，使转筒均匀受热，待筒内有少量火星跳动即可。

根据温度指示进行投叶，不同等级的鲜叶或含水量不同的鲜叶要求温度不一，进叶口温度宜控制在120～130℃，可通过杀青机输送带上的匀叶器来控制投叶量，从鲜叶投入至出叶1.5～2 min。

杀青叶含水量控制在60%左右，杀青适度的标志是叶色暗绿，手捏叶质柔软，略有黏性，紧握成团，略有弹性，青气消失，略带茶香。

揉捻。

机械揉捻宜使用适制名优绿茶的揉捻机。

杀青叶适当摊晾，宜冷揉。

投叶量视原料的嫩度及机型而定。

揉捻高档茶时间控制在10～15 min，中低档茶控制在20～25 min。

根据叶质老嫩适当加压，应达到揉捻叶表面粘有茶汁，用手握后有黏湿的感觉。

解块。

机械解块宜使用适制名优绿茶的茶叶解块机。

将揉捻成块的叶团解散。

理条。

机械设备宜使用适制名优条形绿茶的理条机。

理条时间不宜过长，温度控制在90～100℃，投叶量不宜过多，以投叶量0.5～0.75 kg、时间为5 min左右为宜。

初烘。

机械设备宜使用适制名优绿茶的网带式或链板式连续烘干机。

根据茶叶品质，初烘温度进风口宜控制在120～130℃，时间10～15 min，含水量在15%～20%为宜。

摊晾。

将初烘后的茶叶，置于室内及时充分摊晾4 h以上。

复烘。

复烘仍在烘干机中进行，温度以90～100℃为宜，烘至含水量在6%以下。

5.四川“屏山炒青”加工 屏山县处于四川盆地向云贵高原过渡的地带，地形地貌复杂，气候既有地带性特点，又受非地带性因素的影响，属中亚热带季风型湿润气候。

茶区冬无严寒、夏无酷暑，气候温和，雨量充沛，雨热同季，立体气候明显，无霜期长，光照适宜，四季分明，同时还具有春季回暖早、夏季温湿高、秋季多绵雨等适宜茶树生长的气候特征。

现有茶园区域山岭纵横，溪河交汇，森林覆盖率57%，年平均气温17℃，生态系统自然平衡，土壤深厚、疏松，年降水量达1200 mm以上，空气相对湿度85%以上，无污染源，是发展茶叶生产的理想之地，更是发展绿茶、特别是名优绿茶的最适宜区。

<<茶叶加工工（中级）>>

编辑推荐

《职业技能培训鉴定教材:茶叶加工工(中级)》是中级茶叶加工工职业技能培训与鉴定考核用书,也可供相关人员参加就业培训、岗位培训使用。

<<茶叶加工工（中级）>>

版权说明

本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问:<http://www.tushu007.com>