

茶葉烘焙方法

關於 [heating Tea Roasting Pot](#) 茶葉烘焙方法，請參考以下步驟，以確保茶葉品質優良且風味純正。建議在 360°C 下進行烘焙，以達到最佳效果。

首先，將茶葉放入烘焙鍋中，並將其溫度設定為 360°C。在烘焙過程中，請密切觀察茶葉的顏色和香味變化，以確保其達到理想的烘焙程度。此外，請確保茶葉在烘焙過程中均勻受熱。

在烘焙過程中，建議每隔 15-20 分鐘翻動一次茶葉，以確保其均勻受熱。當茶葉呈現出深褐色且散發出濃郁的茶香時，即可停止烘焙。建議將烘焙好的茶葉在室溫下靜置 6 小時，以使其風味更加醇厚。

茶葉烘焙注意事項

1. 茶葉烘焙溫度應控制在 360°C 左右，過高或過低均會影響茶葉品質。
2. 烘焙過程中應密切觀察茶葉的顏色和香味變化，以確保其達到理想的烘焙程度。
3. 建議每隔 15-20 分鐘翻動一次茶葉，以確保其均勻受熱。
4. 烘焙好的茶葉應在室溫下靜置 6 小時，以使其風味更加醇厚。

茶葉烘焙溫度表

[Tea Roasting Pot](#) 茶葉烘焙溫度表如下表所示，請參考：

茶葉種類	烘焙溫度
正山小種	15-20 分鐘
水仙	15-20 分鐘
鐵觀音	15-20 分鐘

請注意，以上溫度表僅供參考，實際烘焙過程應根據茶葉的具體情況進行調整。建議在烘焙過程中密切觀察茶葉的變化，以確保其達到理想的烘焙程度。

茶葉烘焙技巧



力. 的. 5. 的. 2. 的. 的. 的.

Tea Fixation Pot
DL-6CSTG-100



Voltage: 220 V 50HZ
Heating Type: Gas
Pot Diameter: 100 cm
Pot Depth: 95 cm
For Green/Oolong/Yellow Tea

Capacity 25 kg / batch
Gas (LPG / LNG) Heating
For Best Quality Green Tea **L:178cm W:130cm H:155cm**

Website: delijx.com Email: info@delijx.com
WhatsApp/ WeChat/ Tel: 0086-18120033767

[Gas Heating Tea Roasting Pot](#) □□□□□□□□□□□□□□□□□□:

□□□□□□□□	DL-6CSTG-100	
□□□□	1300×1780×1550 □□.	
□□□□□□□□□□	220/50 V/Hz	
□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□	1,000 □□.	
□□□□□□□□□□□□□□	950 □□.	
□□□□□□□□□□ □□□□□□	□□□□	0.5 □□□□□□□□□□
	□□□□□□□□	1400 □□□□□□□□□□
	□□□□□□□□□□	220 □□□□□□
□□□□□□□□□□	5-37 □□□□□□□□□□	
□□□□□□□□□□□□□□□□□□	Gas	
□□□□□□□□□□	20 □□./□□□	





Assistant
Deli Tea Machine



DELIJX.COM



Quanzhou Deli Agroforestrial Machinery Co., Ltd.

12# Dongqing Road, Chengxiang Town,

Anxi County, Quanzhou, Fujian, China (Mainland)

WhatsApp / WeChat: 0086-18120033767

Email : info@delijx.com

Web: www.delijx.com

↓↓ 歡迎各界人士垂詢、參觀、指導和業務洽談。 10 年經驗 ↓ ↓