



孟获拉达 乡然

周庆红名师工作室《婴幼儿绘本阅读》精品课程建设成果

学生创意绘本集（第二卷 01）



本书不做商业用途，版权归周庆红名师工作室所有，如需合作
请联系西昌民族幼儿师范高等专科学校周庆红名师工作室。

主编：周庆红 马萍憶







采茶要采摘芽头或一芽一叶，
妈妈已经动起手来了。姐姐对我
讲：采茶要采芽头或一芽一叶，不能
摘一芽两叶。



姐姐麻利地摘起芽头，
我都能听到叶柄断开的声
音了，姐姐摘的可快了，我可
没那么快，不用点劲的话芽头
都完全断不下来呢。

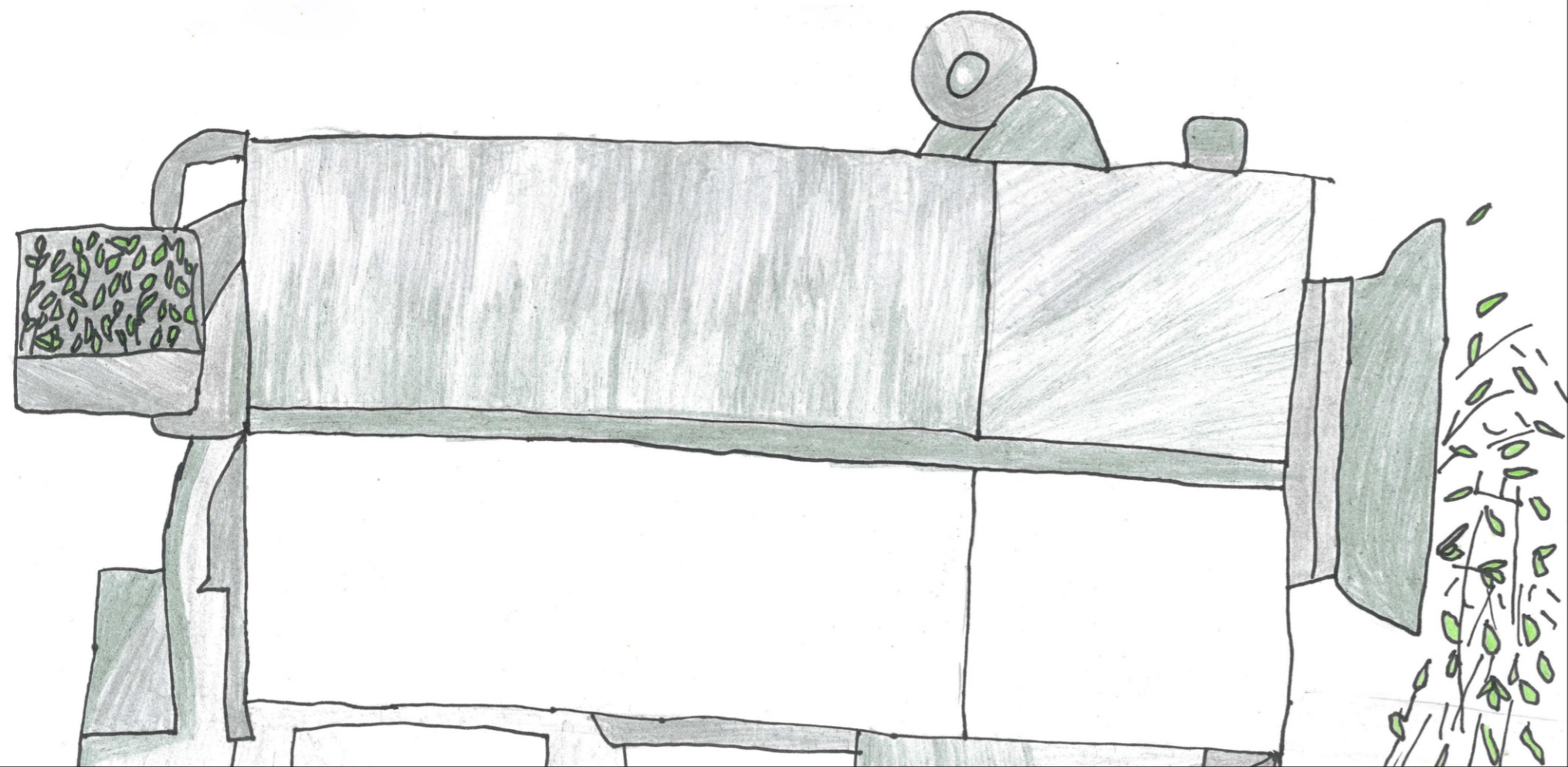
天也黑了，采茶结束了，
宽敞的地面上铺满了茶叶。



鲜叶摊晾
摊晾待含水量降至适当的
程度，及时杀青。

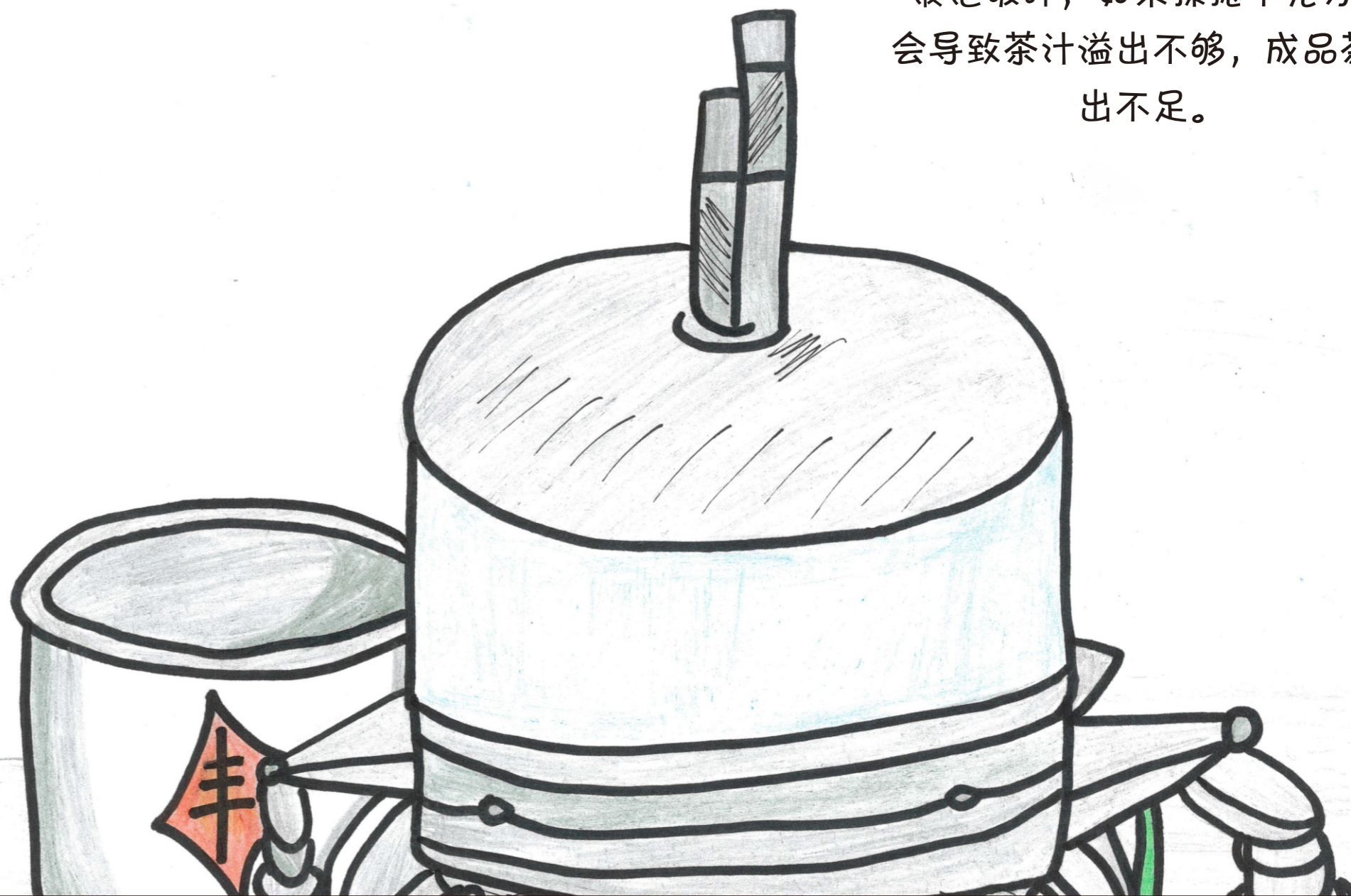
机械杀青

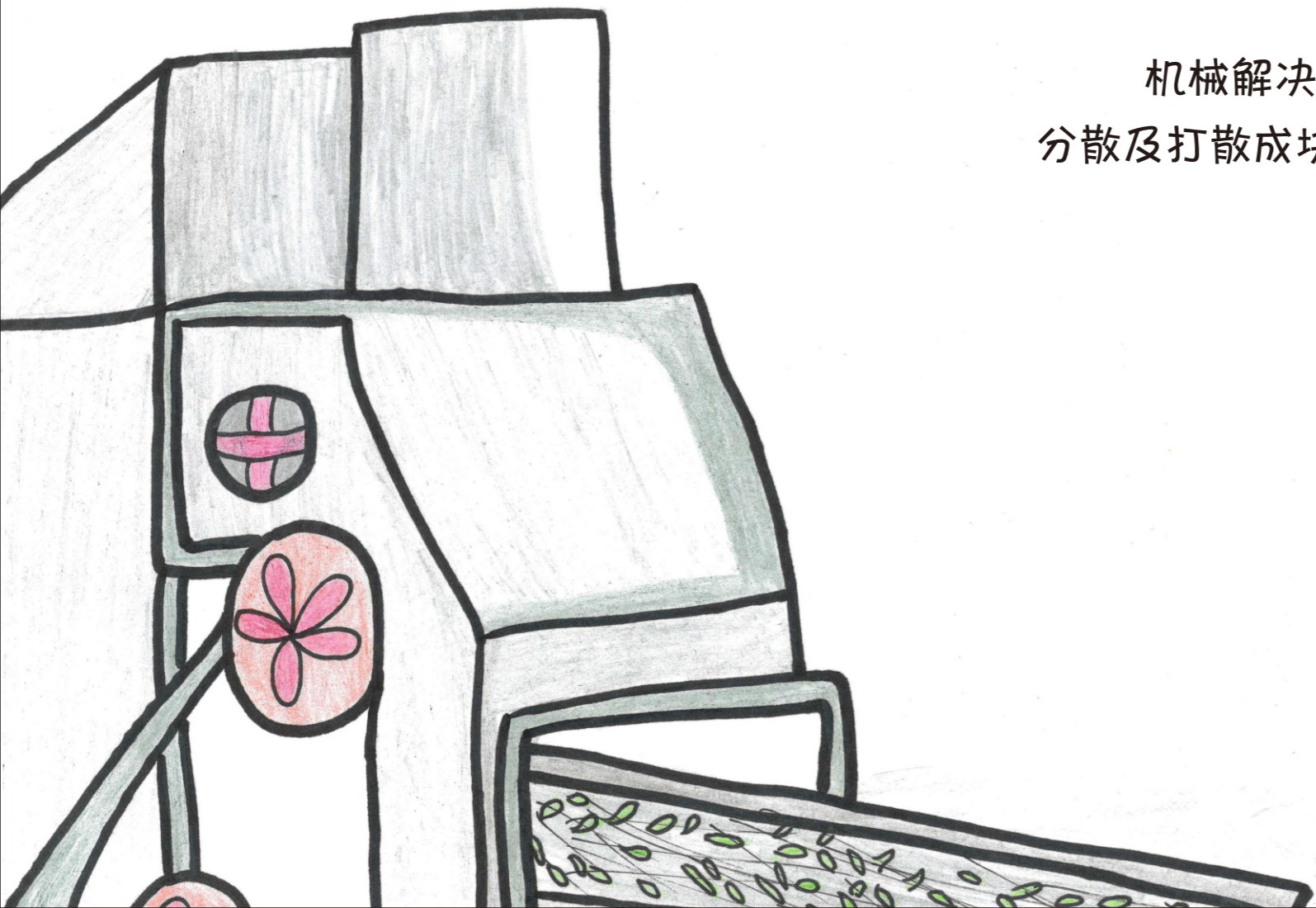
杀青是关键工序之一，叶表温度和杀青时间都要严格控制，有传统手工杀青和机械滚筒机杀青2种



机械揉捻

杀青后要及时揉捻成条，目的是使液泡破碎，如果揉捻不充分，会导致茶汁溢出不够，成品茶溶出不足。





机械解决
分散及打散成块茶叶

晾晒干燥

主要是日光干燥，保持太阳晒场
地清洁卫生，茶培不能直接接触
地面，不能混入其他非茶类夹杂
物。



机械筛分
当茶叶含水量降至合适的
范围时，按照不同级别，筛
号进行筛分整形，保证产品
质量稳定。

