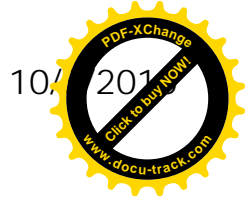




CHẾ BIẾN CHÈ ƯỚP HƯƠNG

TCVN 3219 – 79 định nghĩa:

Chè hương là sản phẩm thu được bằng cách sao ủ hương liệu thảo mộc khô tán nhỏ hoặc phun hương từ dịch hương liệu pha chế phù hợp với đặc tính của từng loại chè



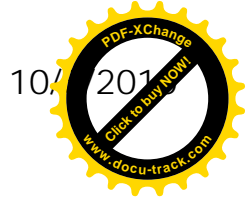
NGUYÊN LIỆU TRONG CHẾ BIẾN CHÈ ƯỚP HƯƠNG

- Nguyên liệu chè
- Nguyên liệu hương

NGUYÊN LIỆU TRONG CHẾ BIẾN CHÈ ƯỚP HƯƠNG

Nguyên liệu chè cần được kiểm tra, đánh giá chất lượng bằng phương cảm quan từ ngoại hình đến nội chất như màu sắc, độ ẩm, độ xoắn, kích thước búp, tỷ lệ bầm căng vụn nát, hương thơm chè khô cho đến nước pha chè để xác định màu nước, hương vị bã chè

Bảo quản nguyên liệu sao cho chất lượng nguyên liệu được đảm bảo hoặc biến đổi đến mức chậm và ít nhất



NGUYÊN LIỆU

TRONG CHẾ BIẾN CHÈ ƯỚP HƯƠNG

Nguyên liệu chè xanh:

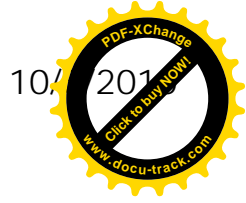
- Độ ẩm 5 – 7%
- Hương thơm tự nhiên của chè xanh
- Nước pha trong xanh sáng hoặc xanh vàng
- Vị chát vừa, có hậu ngọt
- Bã xanh vàng, tươi

NGUYÊN LIỆU

TRONG CHẾ BIẾN CHÈ ƯỚP HƯƠNG

Nguyên liệu chè đen:

- Độ ẩm 5 – 7%
- Hương thơm đặc trưng của chè đen
- Nước pha màu nâu đỏ, trong
- Vị chát vừa, dịu
- Bã chè màu đồng đỏ, ngả vàng

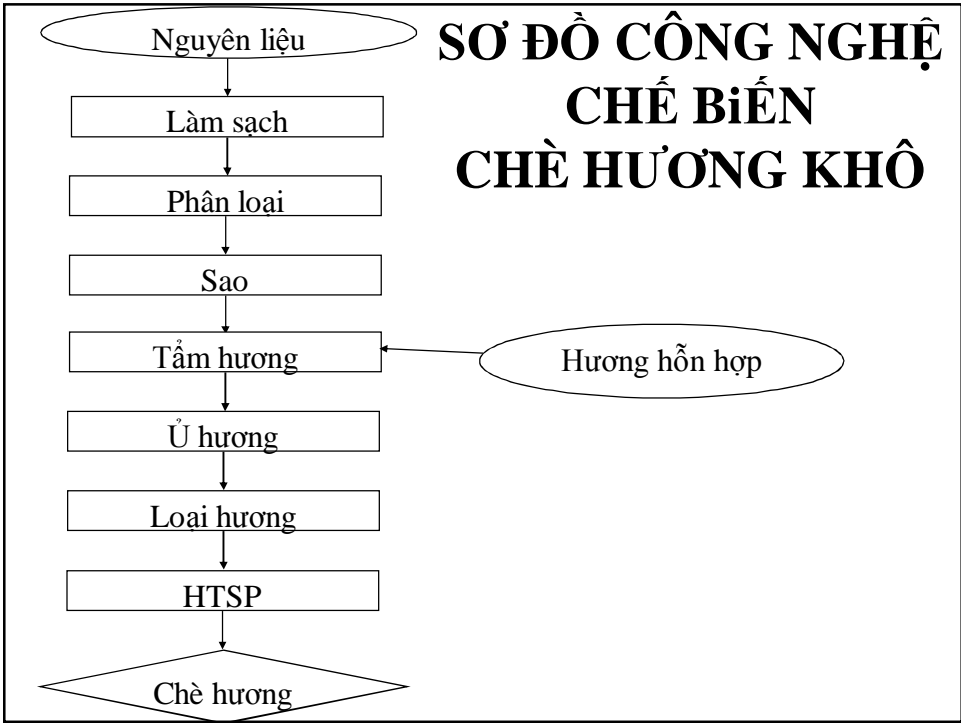


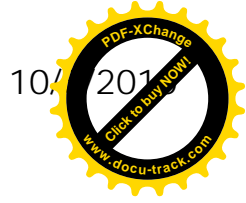
NGUYÊN LIỆU
TRONG CHẾ BIẾN CHÈ ƯỚP HƯƠNG

Nguyên liệu hương:

Hương liệu dùng để ướp chè thường có nguồn gốc tự nhiên, hương liệu tự nhiên có 2 dạng: hương khô và hương hoa tươi

Chè ướp hương khô
Chè ướp hoa tươi





NGUYÊN LIỆU

TRONG CHẾ BIẾN CHÈ ƯỚP HƯƠNG

Hương liệu khô ướp chè gồm có: đại hồi, tiểu hồi, hạt mùi, quế, cam thảo, phá cố chỉ...

Bảo quản hương liệu: hạn chế tối đa sự tổn thất tinh dầu trong hương liệu, bảo toàn hương thơm

Xử lý hương đúng kỹ thuật, khi nghiền hương liệu phải khô giòn

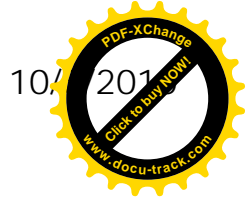
NGUYÊN LIỆU

TRONG CHẾ BIẾN CHÈ ƯỚP HƯƠNG

Bột nghiền phải thật nhỏ mịn, không sơ, để riêng từng loại

Tiến hành trộn hương liệu theo tỷ lệ kỹ thuật. Trộn hương liệu phải đều không lộ riêng mùi của loại hương liệu nào

Trước khi ướp hương vào chè cần phải căn cứ vào tính chất của từng loại chè đem ướp và yêu cầu của sản phẩm để định ra tỷ lệ hương liệu phù hợp



NGUYÊN LIỆU

TRONG CHẾ BIẾN CHÈ ƯỚP HƯƠNG

Tỷ lệ hương liệu phối còn phụ thuộc chất lượng chè dùng để ướp hương

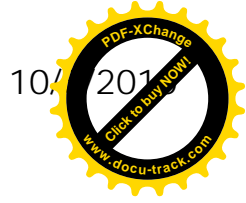
Hương sau khi phối trộn gọi là hương hỗn hợp

Ngoài ra, người ta còn dùng hương tổng hợp để chế biến chè hương

SAO TÂM HƯƠNG CHÈ

Quá trình sao có 3 lần lên hương:

- Lên hương lần 1: là giai thoát ẩm (dùng nhiệt độ ẩm vừa) đồng thời bay bớt mùi hăng, ngái, mùi lạ lẫn vào chè. Khi chè đã đạt độ ẩm 3-4,5% chè bắt đầu lên hương
- Lên hương lần 2: độ ẩm từ 3-3,5%, thoát ẩm chậm, toàn bộ khối chè đạt nhiệt độ 75-85⁰C (rồi lên nhanh 90⁰C) bốc mùi thơm, gần mùi thơm cốt lõi chè



SAO TÂM HƯƠNG CHÈ

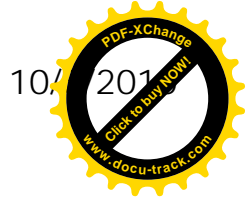
- Lên hương lần 3: nhiệt độ lên đến 90-95⁰C. Lúc này chè đã chín, cánh chè hơi mốc trắng, hương thơm tự nhiên lên mạnh, giữ nhiệt độ và tiến hành tra hương: đầu tiên cho phá ổ chỉ từ 3-5 phút, thấy mùi hương thơm bùi, tiếp tục cho hương hỗn hợp, khoảng 3-4 phút, cuối cùng cho ngâu từ 2-3 phút, toàn bộ thời gian tra hương từ 8-10 phút

SAO TÂM HƯƠNG CHÈ

Chè có khả năng hấp phụ hương thơm tốt do trên bề mặt cánh chè có nhiều mao quản nhỏ

Quá trình hấp phụ hương thực tế là quá trình ngưng tụ các chất dễ bay hơi mà bề mặt chè dễ hấp phụ được

Tuy nhiên hương thơm mới hấp phụ chưa bền, sự ổn định hương, chờ hương ngấm sâu vào chè còn phải tiếp tục ủ trong điều kiện kín



Ủ HƯƠNG CHÈ

Sao chè đến khi không lộ rõ mùi hương nào nữa thì nhanh chóng ra chè

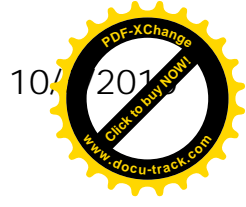
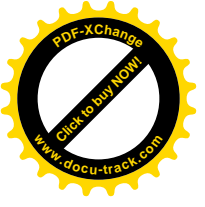
Phủ vải lên thùng, làm nguội 15-20 phút, nhiệt độ còn khoảng 70-75°C cho chè vào thùng gỗ 3 lớp giấy thấm, đóng kín thùng ủ để quá trình hấp thụ hương xúc tiến

Quá trình hấp phụ hương chè xảy ra hết sức chậm, tiến hành ở điều kiện thường tại kho bảo quản, thời gian ủ hương kéo dài

Ủ HƯƠNG CHÈ

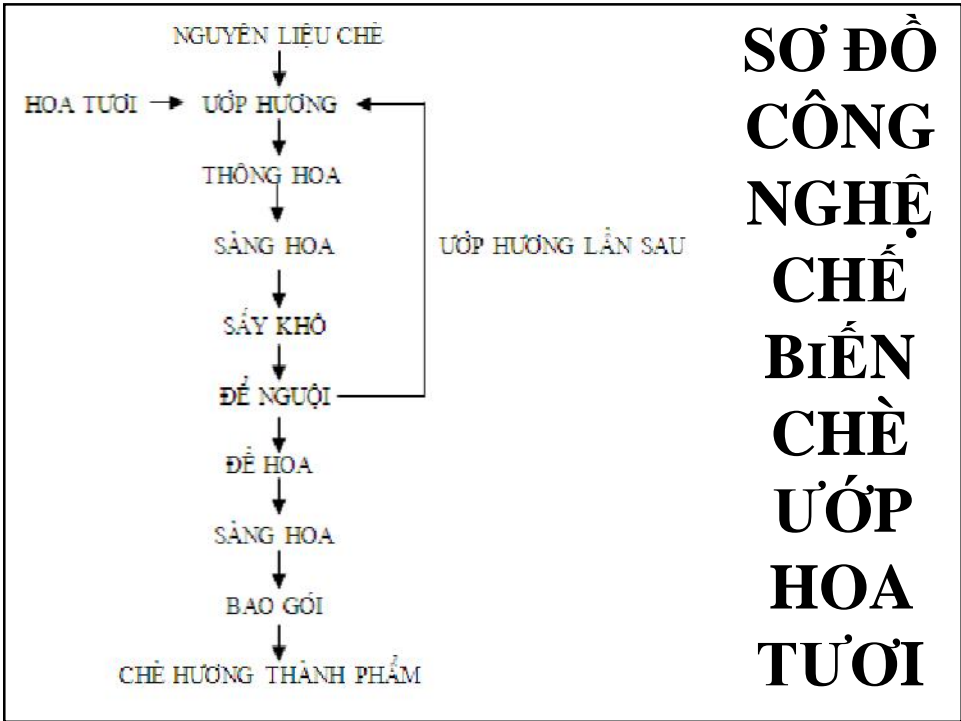
Quá trình ủ hương đạt kết quả tốt khi kiểm tra chất lượng bằng cảm quan ta có:

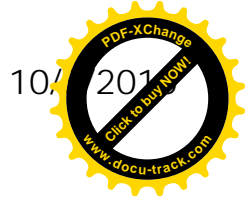
- Nước pha : sáng, ít vẩn đục
- Hương: thơm tự nhiên, không lộ hương chè
- Bã xanh, mùi thơm nhẹ, vị chất dịu
- Màu sắc chè: mốc (hương) sáng, không bị xỉn màu



HOÀN THIỆN SẢN PHẨM

- Phối trộn
- Định lượng
- Bao gói
- Đóng kiện





CHUẨN BỊ NGUYÊN LIỆU CHÈ

Độ ẩm của chè càng thấp, khả năng hấp phụ hương thơm càng cao, thường khống chế độ ẩm chè đem ướp khoảng $4 \div 5 \%$, nếu ướp từ 2 đến 3 lần thì độ ẩm của lần ướp sau cao hơn lần ướp trước để hạn chế sự tổn thất hương thơm của lần ướp trước

Nhiệt độ chè tùy thuộc vào từng loại hoa đem ướp. VD: ướp hoa nhài, nhiệt độ chè là $30 \div 35^{\circ}C$, hoa sói, hoa ngọc lan $33 \div 35^{\circ}C$, hoa sen $29 \div 31^{\circ}C$

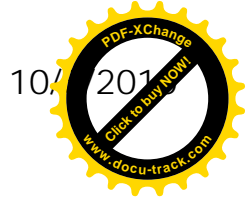
CHUẨN BỊ NGUYÊN LIỆU HOA

Hoa dùng để ướp chè là những loại hoa thơm, không có mùi vị lạ. Hoa tươi, mới nở, không bị héo, úng...

5 loại hoa thường dùng để ướp chè là: nhài, sói, ngâu, sen, cúc...

Khi đưa hoa tươi về khu vực sản xuất cần rải mỏng, không được ủ đống

Lượng hoa tươi ướp càng nhiều càng tốt, lượng hoa ướp lần thứ nhất nhiều hơn các lần tiếp theo



ƯỚP HƯƠNG CHÈ

Tỷ lệ hoa ướp vào chè thường từ 45-50% khối lượng chè

Lần lượt rải từng lớp chè, lớp hoa lên tấm vải sạch để ướp, bề dày của khối chè – hoa khoảng 30-40cm

Quá trình ướp hoa là quá trình hấp phụ, cũng là quá trình trao đổi ẩm và sinh nhiệt nên trong quá trình ướp cần chú ý cứ sau 1 giờ phải kiểm tra lại nhiệt độ khối chè - hoa

THÔNG HOA – SÀNG HOA

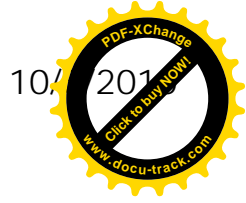
Nhằm làm giảm nhiệt độ và thoát hơi ẩm của khối chè – hoa trong quá trình ướp

Thực chất là quá trình đảo trộn

Làm cho hoa ướp chè có điều kiện nở toàn bộ, tăng hiệu quả việc hấp phụ hương

Nhiệt độ khối chè càng thấp hơn nhiệt độ môi trường càng tốt. Khi nhiệt độ khối chè vượt quá 30°C cần phải thông hoa

Thông hoa 2-4 lần trong suốt quá trình ướp



THÔNG HOA – SÀNG HOA

Thời gian ướp tùy vào mức độ bền của từng loại hoa đem ướp, thường khoảng 6-10h

Khi hoa tàn, quá trình hấp phụ chậm dần sau 10-12h, lúc này chè hầu như không còn hấp phụ hương nữa, ta sàng tách hoa ra khỏi chè

SẤY CHÈ

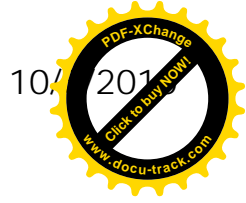
Nhiệt độ sấy: $95 \div 100^{\circ} \text{C}$

Thời gian sấy: $10 \div 15$ phút

Có thể dùng máy sấy chè đen để sấy chè ướp hoa tươi

Chè hoa tươi ướp một lần, độ ẩm của chè sau khi sấy là $7 \div 8 \%$

Chè hoa tươi ướp hai lần, độ ẩm của chè sau sấy là $4,5 \div 5 \%$. Sau khi để hoa, sàng hoa độ ẩm chè đạt $7 \div 8 \%$.



ĐỀ HOA – SÀNG HOA

Dùng một ít hoa tốt ướp chè lần cuối làm cho hương thơm của chè thành phẩm mạnh hơn, giúp cho sản phẩm mất đi mùi vị lạ lẫn vào trong giai đoạn ướp hương trước đó

Thời gian từ khi cho hoa vào đến khi sàng loại hoa khoảng 4 ÷ 5 giờ

Sau khi sàng loại hoa tiến hành bao gói ngay

HOÀN THIỆN SẢN PHẨM

Phối trộn

Định lượng

Bao gói

Đóng kiện