

状或块状, 为了防止途中变质, 一般紧压茶都是用红茶或黑茶制作。

状或块状，为了防止途中变质，一般紧压茶都是用红茶或黑茶制作。状或块状，为了防止途中变质，一般紧压茶都是用红茶或黑茶制作。状或块状，为了防止途中变质，一般紧压茶都是用红茶或黑茶制作。

;(砖茶),;(砖茶),;(砖茶),;(砖茶),;(砖茶),;(砖茶),;(砖茶),;(砖茶),;(砖茶),;(砖茶),;
;(砖茶),;(砖茶),;(砖茶),;(砖茶),;(砖茶),;(砖茶),;(砖茶),;(砖茶),;(砖茶),;(砖茶),;
;(砖茶),;(砖茶),;(砖茶),;(砖茶),;(砖茶),;(砖茶),;(砖茶),;(砖茶),;(砖茶),;(砖茶),;
;(砖茶),;(砖茶),;(砖茶),;(砖茶),;(砖茶),;(砖茶),;(砖茶),;(砖茶),;(砖茶),;(砖茶),;

Tea bricks (砖茶, 磚茶, zhuān chá) or compressed tea (紧压茶, 緊壓茶, jǐnyā chá) are blocks of whole or finely ground black tea, green tea, or post-fermented tea leaves that have been packed in molds and pressed into block form. 紧压茶是为

途运输和长时间保存方便, 将茶压缩干燥, 压成方砖状或块状, 为了曲曲曲曲曲曲曲防止途中变质, 一般紧压茶都是用红茶或黑茶制作。紧压茶是为了长途运输和长时间保存方曲曲曲曲曲曲曲曲曲便, 将茶压缩干燥, 压成方砖状或

块状, 为了防止途中变质, 一般紧压茶都是用红茶或黑茶制作。紧压茶是为了长途运输和长时间保存方便, 将茶压缩干燥, 压成方砖状或块状, 为了防止途中变质, 一般紧压茶都是用红茶或黑茶制作。

<p>Tea bricks (砖茶, 磚茶, zhuān chá) or compressed tea (紧压茶, 緊 壓茶, jǐnyā chá) are blocks of whole or finely ground black tea, green</p>	<p>fermented tea leaves that have been packed in molds and pressed into block form. 紧 压茶是为曲曲 曲曲曲曲曲曲 了长途运输和 长时间保存方 便, 将茶压缩</p>	<p>干燥, 压成方 砖状或块状, 为了防止途中 变质, 曲曲 曲曲曲曲曲曲 一般紧压茶都 是用红茶或黑 茶制作。紧 压茶是为了长 途运输和长时 间保存方曲</p>
--	---	--