

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。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。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。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。

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。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。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。