

Tea bricks (砖 茶, 磚 茶, zhuān chá) or com- pressed tea (紧 压 茶, 紧 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。
---	---	--

No spaces between English and Chinese text:

Tea bricks一般紧压茶都 是用红茶或黑茶制作are a traditional wrapping for Chinese tea. fill fill fill fill	fill fill	fill fill
--	--	--

Spaces within English text:

Tea bricks 一般紧压茶都 是用红茶或黑茶制作 are a traditional wrapping for Chinese tea. fill fill fill fill	fill fill	fill fill
--	--	--

Spaces within Chinese text:

Tea bricks一般紧压茶都 是用红茶或黑茶制作are a traditional wrapping for Chinese tea. fill fill fill fill	fill fill	fill fill
--	--	--

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。
---	--	--