

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

No spaces between English and Chinese text:

11 11 11 11 11 11 11 11
 11 11 11 11 11 11 11 11
 11 11 11 11 11 11 11 11
 11 11 11 11 11 11 11 11

fill fill fill fill fill fill fill fill
 fill fill fill fill fill fill fill fill
 fill fill fill fill fill fill fill fill
 fill fill fill fill

Spaces within English text:

11 11 11 11 11 11 11 11
 11 11 11 11 11 11 11 11
 11 11 11 11 11 11 11 11
 11 11 11 11 11 11 11 11

fill fill fill fill fill fill fill fill
 fill fill fill fill fill fill fill fill
 fill fill fill fill fill fill fill fill
 fill fill fill fill

Spaces within Chinese text:

11 11 11 11 11 11 11 11
 11 11 11 11 11 11 11 11
 11 11 11 11 11 11 11 11
 11 11 11 11 11 11 11 11

111 111 111 111 111 111 111 111
 111 111 111 111 111 111 111 111
 111 111 111 111 111 111 111 111
 111 111 111 111

fillfillfillfillfillfil
lfillfillfillfillfillfi
llfillfillfillfillfillf
illfillfillfillfillfill
fillfillfillfillfillfil

```
lfillfillfillfillfillfi
llfillfillfillfillfillf
illfillfillfillfillfill
fillfillfillfillfillfil
lfillfillfill
```

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。