



经济管理学院

《茶艺技能》

第五章：茶叶品质评定与检验

经济管理学院酒店 管理教研室

— 张晓菊



第一节：茶叶感官品质形成原理

第四篇：茶叶色泽的形成

第一节：茶叶感官品质形成原理

4 茶叶形状的形成

- 茶叶的形状是组成茶叶品质的重要项目之一，也是区分茶叶品种花色的主要依据。茶叶形状包括干茶的形状和叶底的形状。

- 干茶形状类型

- 各种干茶的形状，根据茶树品种采制技术的不同，可分为条形、卷曲条型、圆珠形、扁型、针形等。

- 叶底形状类型

- 叶底即冲泡后的茶渣。茶叶在冲泡时吸收水分膨胀到鲜叶时的大小，比较直观，通过叶底可分辨茶叶的真假，还可以分辨茶树品种、栽培情况，并能观察到采制中的一些问题。再结合其它品质项目，可较全面的综合分析品质特点及影响因素。



第一节：茶叶感官品质形成原理

4 茶叶形状的形成



- 干茶形状和叶底形状的形成及优劣与制茶技术的关系极为密切。制法不同，茶叶形状各式各样，而同一类形状的茶如条形茶、圆珠形茶、扁形茶、针形茶、片形茶、团块形茶、颗粒形茶等也会因各自加工技术掌握的好坏而使其形状品质差异很大。



第一节：茶叶感官品质形成原理

4 茶叶形状的形成

条形茶

▫先经杀青或萎凋，使叶子散失部分水分，后经揉捻成条，再经解块、理条，最后烘干或炒干。

圆珠形茶

▫经杀青、揉捻和初干使茶叶基本成条后，在斜锅中炒制，在相互挤压、推挤等力的作用下逐步造形，先炒三青做成虾形，接着做对锅使茶叶成圆茶坯，最后做大锅成为颗粒紧结的圆珠形

扁形茶

▫经杀青或揉捻后，采用压扁的手法使茶叶成为扁形。

针形茶

▫经杀青后在平底锅或平底烘盒上搓揉紧条，搓揉时双手的手指拼拢平直，使茶条从双手两侧平平落入平底锅或烘盒中，边搓条，边理直，边干燥，使茶条圆浑光滑挺直似针。



第一节：茶叶感官品质形成原理

4 茶叶形状的形成



- 总之，不同的制法将形成不同的形状，有的干茶形状和叶底形状属同一类型，有的干茶形状属同一类型而叶底形状却有很大的差别。如白牡丹、小兰花干茶形状都属花朵形，它们的叶底也都属花朵形；而珠茶、贡熙干茶同属圆珠形，但珠茶叶底芽叶完整成朵属花朵型，而贡熙叶底属半叶型。



第一节：茶叶感官品质形成原理

4 茶叶形状的形成

影响形状的因素

- 茶叶形状不同的原因，主要是制茶工艺造成的。但是，影响形状尤其是干茶形状的因素还很多，如茶树品种、采摘标准等，虽然它们不是形状形成的决定性因素，但对形状的优美和品质的形成都很重要，个别因素在某种程度上亦起着支配性的作用。
- 茶树品种不同，鲜叶的形状、叶质软硬、叶片的厚薄及茸毛的多少有明显的差别，鲜叶的内含成分也不尽相同。一般鲜叶质地好，内含有效成分多的鲜叶原料，有利于制茶技术的发挥，有利于造形，尤其是以品种命名的茶叶，一定要用该品种鲜叶制作，才能形成其独有的形状特征。



第一节：茶叶感官品质形成原理

4 茶叶形状的形成

影响形状的因素



- 而栽培条件也直接影响茶树生长、叶片大小、质地软硬及内含的化学成分。鲜叶的质地及化学成分与茶叶形状品质有密切的关系。采摘嫩度直接决定了茶叶的老嫩，从而对茶叶的形状品质产生深刻的影响。嫩度高的鲜叶，由于其内含可溶性成分丰富，汁水多，水溶性果胶物质的含量高，纤维素含量低，使叶子的黏稠性高，黏合力大，有利于做形，如做条形茶则条索紧结，重实，有锋苗；做珠茶则颗粒细圆紧结，重实。





经济管理学院



第五章 (第一节 / 第四篇) 完 毕

