



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



明德 笃学 砺能 自强

第三节：常见茶叶品质审评程序

第一篇：乌龙茶审评操作过

第三节：常见茶叶品质审评程序

岭南教育

关怀你的一生



第三节：常见茶叶品质审评程序

2 乌龙茶审评操作过程

岭南教育

关怀你的一生



第三节：常见茶叶品质审评程序

2 乌龙茶审评操作过程

A. 干评外形

- 乌龙茶的审评方法与红绿茶有所不同，习惯用钟形有盖茶瓯冲泡。其特点是：用茶多，用水少，泡时短，泡次多。审评时也分干评和湿评，通过干评和湿评，达到识别品种和评定等级优次。



- 干评外形，以条索、色泽为主，结合嗅干香。条索看松紧、轻重、壮瘦、挺直、卷曲等。色泽以砂绿或蜜黄油润为好，以枯褐、灰褐无光为差。干香则嗅其有无杂味、高火味等。



第三节：常见茶叶品质审评程序

2 乌龙茶审评操作过程

B. 湿评内质



- 湿评以香气、滋味为主，结合汤色、叶底。冲泡前，先用开水将杯盏烫热。称取样茶 5 克，放入容量 110 毫升的审评杯内，然后冲泡。冲泡时，由于有泡沫泛起，冲满后应用杯盖将泡沫刮去，杯盖用开水洗净再盖上。

- 第一次冲泡 2 分钟即可嗅香气，第二次冲泡 3 分钟后嗅香气，第三次以上则 5 分钟后嗅香气。每次嗅香时间最好控制在 5 秒钟内。每次嗅香后再倒出茶汤，看汤色、尝滋味。一般高级茶冲泡 4 次，中级茶冲泡 3 次，低级茶冲泡 2 次，以耐泡有余香者为好。



第三节：常见茶叶品质审评程序

2 乌龙茶审评操作过程

B. 湿评内质



1. 嗅气

- （1）嗅香气 主要嗅杯盖香气。在每泡次的规定时间后拿起杯盖，靠近鼻子，嗅杯中随水汽蒸发出来的香气。第一次嗅香气的高低，是否有异气；第二次辨别香气类型、粗细；第三次嗅香气的持久程度。以花香或果香细锐、高长的见优，粗钝低短的为次。仔细区分不同品种茶的独特香气，如黄梭具有似水蜜桃香、毛蟹具有似桂花香、武夷肉桂具有似桂皮香、凤凰单丛具有似花蜜香等。



第三节：常见茶叶品质审评程序

2 乌龙茶审评操作过程

B. 湿评内质

2. 看汤色

- （2）看汤色 以第一泡为主，以金黄、橙黄、橙红明亮为好，视品种和加工方法而异。汤色也受火候影响，一般而言火候轻的汤色浅，火候足的汤色深；高级茶火候轻汤色浅，低级茶火候足汤色深。但不同品种间不可参比，如武夷岩茶火候较足，汤色也显深些，但品质仍好。因此，汤色仅作参考。

3. 尝滋味

- （3）尝滋味 滋味有浓淡、醇苦、爽涩、厚薄之分，以第二次冲泡为主，兼顾前后。特别是初学者，第一泡滋味浓，不易辨别。茶汤入口刺激性强、稍苦回甘爽，为浓；茶汤入口苦，出口后也苦而且味感在舌心，为涩。评定时以浓厚、浓醇、鲜爽回甘者为优，粗淡、粗涩者为次。



第三节：常见茶叶品质审评程序

2 乌龙茶审评操作过程

B. 湿评内质

4. 评叶底

- （4）评叶底 叶底应放入装有清水的叶底盘中，看嫩度、厚薄、色泽和发酵程度。叶张完整、柔软、肥厚、色泽青绿稍带黄、红点明亮的为好，但品种不同叶色的黄亮程度有差异。叶底单薄、粗硬、色暗绿、红点暗红的为次。一般而言，做青好的叶底红边或红点呈朱砂红，猪肝红为次，暗红者为差。评定时要看品种特征，如典型铁观音的典型叶底出现“绸缎面”，叶质肥厚。

- 乌龙茶对品质要求着重香气和滋味，且重视耐泡次数。由于乌龙茶品质类别多，又重视品种特征，审评比较复杂，只有勤学多练、经常审评，才能提高鉴别能力，提高审评技术。



第三节：常见茶叶品质审评程序

2 乌龙茶审评操作过程

C. 拓展阅读——铁观音审评

- 审评项目：以感官审评为主。审评时一般采用“八因子”法，分为干茶审评和开汤审评两个步骤进行。干茶审评主要评条索、色泽、整碎和净度四个因子，开汤主要评汤色、香气、滋味、和叶底四个因子。



第三节：常见茶叶品质审评程序

2 乌龙茶审评操作过程

C. 拓展阅读——铁观音审评

此干评四因子在审评中占总分的20%

1. 条索

- 1、条索——铁观音是包揉形乌龙茶中最具代表性的品种，其条索应卷曲、壮结、沉重，呈青蒂绿腹蜻蜓头状

2. 色泽

- 2、色泽——是指商品茶表面的颜色和光泽。各种茶类都有一定的色泽要求。色泽鲜润、砂绿显、红点明、叶表带白霜是传统工艺优质铁观音的重要特征之一。

3. 整碎

- 3、整碎——是指茶叶的匀整程序，铁观音应当条索匀整，含碎茶不超过16%。

4. 净度

- 4、净度——是指茶叶中含夹杂物的多少。优质铁观音应当不含有任何夹杂物。



第三节：常见茶叶品质审评程序

2 乌龙茶审评操作过程

C. 拓展阅读——铁观音审评

此湿评四因子在审评中占总分的20%

5. 汤色

- 5、汤色：汤色在审评过程中变化较快，在审评时应先观察汤色再评其他项目或嗅香与观色相合进行。审评汤色主要看色泽、亮度和清浊等三个方面。铁观音的汤色以金黄明亮或黄绿明澈为优

6. 香气

- 6、香气：香气在审评铁观音时占有最重要的比重，一般占总分数的35%。审评香气除了辨别香味之外，主要比较香气的纯异、高低、长短。香气纯异指香气与茶叶应有的品种香是否一致，是否有异味；香气的高低一般用馥郁高爽、浓郁、浓烈以及鲜、清、平、浮、粗等术语来区分；香气的长短是指香气的持久性，优质铁观音应香气浓郁持久，“七泡”有余香。



第三节：常见茶叶品质审评程序

2 乌龙茶审评操作过程

C. 拓展阅读——铁观音审评

此湿评四因子在审评中占总分20%

7. 滋味

- 7、滋味：是审评者对茶汤的口感反应。评茶首先要注意茶汤的滋味是否纯正。纯正的滋味又可分为浓烈、鲜浓、浓醇、醇厚、甜爽、平和、淡薄等。不纯正的滋味可分为苦涩、粗青、熟闷、老火、焦味、陈味、异味、日晒味等。滋味在铁观音审评时占 30% 的分

8. 叶底

- 8、叶底：叶底指冲泡后的茶渣。审评时一般是夹几片充分冲泡后的茶叶置于清水中观察它的色泽、老嫩、质地、厚薄、形状、发酵程度等因素。叶底在审评时占 15% 的分数。





经济管理学院



第五章 (第三节 / 第二篇) 完 毕

