



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

岭南教育

关怀你的一生



第三节：常见茶叶品质审评程序

3 红茶审评操作过程

岭南教育

关怀你的一生



第三节：常见茶叶品质审评程序

3 红茶审评操作过程

A. 工夫红茶审评

- 侧重外形美观匀称。外形审评条索、整碎、色泽、净度等因子。条索比较长短秀钝、粗细、含毫量，紧结挺秀，有锋茵、白毫显露、身骨重实为优，反之则次。整碎比较匀齐及下盘茶含量，要求上、中、下三段茶拼配比例恰当、互相衔接、不脱档、平伏匀称、下盘茶（碎茶）含量透度。

- 色泽比润枯、匀杂，乌润、调匀为优，色泽枯灰，驳杂为次。净度比梗筋、片朴末及非茶类夹杂物含量。高级茶要求净度好，中级以下茶根据级别高低，对梗筋片朴有不同程度的限量。非茶类夹杂物均不许含有。



第三节：常见茶叶品质审评程序

3 红茶审评操作过程

A. 工夫红茶审评

- 内质评汤色、香气、滋味、叶底。汤色比深浅、明暗、清浊等。
- 香气比较正常、高低、鲜纯、嫩老。
- 滋味比浓淡、强弱、鲜爽、粗涩。

- 汤红色艳、碗沿有明亮金圈或有“冷后浑”(乳凝现象)是品质好的表现，红亮或红明次之，红暗或混浊者最差。



- 工夫红茶注重香气的类型、高低、新鲜与持久性。香气以高锐、新鲜持久为优，滋味以醇厚、鲜甜爽口为优。工夫红茶宜于清饮，强调香高味醇。



第三节：常见茶叶品质审评程序

3 红茶审评操作过程

A. 工夫红茶审评

- 工夫红茶由长短不一的条形茶按一定比例拼成。条索紧秀、匀齐、平伏、锋苗好、色泽乌润，内质香高味醇。各种工夫红茶都有独自的特征。如祁红色泽乌黑，光泽夺目，有独特的蜜糖似的芳香，国际上誉称“祁门香”。滇红为大叶种工夫红茶，条索肥硕重实，满披金黄色芽毫，有水果香味，香高味浓。



第三节：常见茶叶品质审评程序

3 红茶审评操作过程

B. 小种红茶审评

- 正山小种感官审评鉴定分为外形和内质两大方面，外形有条索、色泽、净度三个因子，内质有香气、滋味、汤色、叶底四个因子。高档正山小种的条索要求粗壮紧实，色泽乌润均匀有光，净度好，不含梗片，干嗅有一股浓厚顺和的烟味（桂圆干香味）。越低档小种红茶其条也趋松大，色泽渐乌润至枯暗、梗片



- 正山小种红茶内质审评以开汤审评为主。湿看称取茶样 3g，用 150ml 审评杯开水冲泡 5min，观汤色、嗅香气、品滋味，看叶底（嫩度与发酵程度）。汤色呈深金黄色，有金圈为上品，汤色浅、暗、浊为次之。



第三节：常见茶叶品质审评程序

3 红茶审评操作过程

B. 小种红茶审评

- 接着嗅杯底香气，有纯正的茶香又有浓纯持久松烟香（桂圆干香气味）为好茶，烟味淡、薄、短、粗、杂为差茶。
- 滋味要求有一股纯、醇、顺、鲜松烟香，茶味醇厚，桂圆干香味回甘久长为好，淡、薄、粗、杂滋味为较差的，叶底看叶张嫩度柔软肥厚、整齐、发酵均匀呈古铜色为高档茶。有死红、花青、暗张、叶张粗老的品质较差。



第三节：常见茶叶品质审评程序

3 红茶审评操作过程

B. 小种红茶审评

- 嗅香气、尝滋味时要注意区别松油烟味和木柴烟味，前者松油烟香味纯醇软而不呛人，不割（扎）舌、不割（扎）喉，回味久长，木柴烟味刺激难受，入口有麻口感觉，咽下辛辣有割喉感觉。



第三节：常见茶叶品质审评程序

3 红茶审评操作过程

B. 小种红茶审评

- 审评小种红茶时还要注意正山小种与烟小种假小种的区别。正山小种外形肥壮结实，条索较完整。烟小种是工夫红茶中低档改制，其外形紧结、苗条、有带毫芽条、切断茶条多，称取同一重量的茶叶，正山小种的体积大，烟小种就显得小很多；
- 内质方面：正山小种的松烟香浓纯持久，滋味醇厚、顺，冷却后杯底尚有明显松烟香，滋味，烟味不减，这因为初制时就有烟味吸入茶叶所致，烟小种吸烟仅在工夫红茶精制后干燥加烟的，其烟淡而不持久，滋味稍淡，叶底红带暗张、叶底纯短，正山小种的叶底叶张肥厚柔软、大，色泽呈古铜色。二者稍注意观察即可分清真假。





经济管理学院



第五章 (第三节 / 第三篇) 完 毕

