



经济管理学院

《茶艺技能》

第五章（拓展）：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



第三节：茶叶审评程序

岭南教育

关怀你的一生



第三节：茶叶审评程序

- 感官审评分为干茶审评和开汤审评，俗语称干看和湿看，即干评和湿评。

感官审评	学术用语	俗语	审评内容
	干茶审评	干看（干评）	嫩度、形状、色泽、整碎、匀杂
	开汤	泡茶	
	内质审评	湿看（湿评）	汤色、香气、滋味、叶底

- 审评茶叶品质应外形内质兼评。
- 1、茶叶品质的核心——内质。一般情况：感官审评应以内质为主，即湿评更为重要。2、特殊情况也有以干评外形为主的。A、产销要求不同；B、档次不同；C、外形内质不平衡
- 原则：审评茶叶品质应外形内质兼评。



第三节：茶叶审评程序

1 外形审评操作

- 把盘：俗称摇样匾或摇样盘，是审评干茶外形的首要操作手法。
- 用具：1、样匾—毛茶 2、样盘—精茶（成品茶）

- 条形毛茶外形审评操作。
- 1、用具：箴制样匾
- 2、动作：双手持样匾的边沿，运用手势作前后左右的回旋转动。
- “筛”：回旋筛分。使茶叶按轻重、大小、长短、粗细等差异，有序分布；
- “收”：通过反顺筛转收拢茶叶集中堆形，分出上中下三个层次。



第三节：茶叶审评程序

1 外形审评操作

▫ 圆炒青外形审评操作

操作动作：“筛”、“收”、“削”（切）或“抓”、“簸”。

“削”（切）：即用手掌沿馒头形茶堆面轻轻地象剥皮一样，一层一层的剥开，剥开一层，评比一层，一般削三、四次直到底层为止。

“簸”：先把削好的各层毛茶向左右拉平，然后轻轻地上下簸动样匾三次，结果：样茶按颗粒大小从前到后依次均匀地铺满在样匾里。



第三节：茶叶审评程序

1 外形审评操作

▫ 精茶外形审评操作

- 1、用具：将样茶倒入木质审评盘中。
- 2、手法：用回旋筛转的方法使盘中茶叶分出上中下三层。
- 3、审评顺序：一般先看面装和下身，然后看中段茶，最后比较下段。茶量应大体一致，便于评比。



第三节：茶叶审评程序

1 外形审评操作

层次	特点	审评重点
上段茶（面装茶）	一般来说，比较粗长轻飘的茶叶浮在表面。	面装茶过多，表示粗老茶叶多，身骨差。
中段茶（腰档或肚货）	细紧重实的集中于中层，俗语称。	一般以中段茶多为好。
下段茶（下身茶）	体小的碎茶和片末沉积于底层。	如果下身茶过多，要注意是否属于本茶本末，条形茶或圆炒青如下段茶断碎片末含量多，表明做工、品质有问题。



第三节：茶叶审评程序

1 外形审评操作

- 外形审评要点
- 1、审评毛茶外形时，还应手抓一把干茶嗅干香及手测水分含量。
- 2、如果毛茶下段茶过多，要注意是否属于本茶本末。
- 3、要注意各段茶的比重，分析三层茶的品质情况。
- 4、精茶外形：对样评比三段茶叶的拼配比例是否恰当和相符，是否平伏均匀不脱档。





经济管理学院



第五章（拓展） （第三节 / 第一篇）完 毕

