



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

明德 笃学 砺能 自强

第四节：茶叶审评项目与因子

第一篇：外形审评

第四节：茶叶审评项目与因子

岭南教育

关怀你的一生



第四节：茶叶审评项目与因子

- 1、茶叶审评：一般分干评外形和湿评内质； 2、结合嗅干茶香气； 3、手测水分。评茶时必须内外干湿兼评，深入了解各个审评因子的内容，进行过细的综合分析、比较，熟练地掌握审评方法，以求得正确的审评结果。

外形 审评 因子	红绿毛茶	五个因子—嫩度、条索、色泽、整碎、净度
		四项因子—松紧、老嫩、整碎、净杂
		四项因子—条索、色泽、整碎、净度
红绿成品	四项因子—松紧、老嫩、整碎、净杂	

- 我国茶叶审评项目。我国因茶类众多，不同茶类的审评方法和审评因子有所不同。在国外，生产的茶叶只有红茶绿茶两类，审评项目大同小异。茶叶审评的项目：一般分外形、汤色、香气、滋味和叶底。又称为五大项目。



第四节：茶叶审评项目与因子

- 不同国家的审评项目与因子

国家	外形	汤色	香气	滋味	叶底
中国	形、色 净、匀	色、亮 清	纯、高 长	浓、强 爽、甘	嫩、匀 亮、整
日本	色绿、	绿、浓	型、鲜	鲜、醇	-----
英、斯	色、匀 紧、含毫	色	高、特质	浓、收敛性	香、色
印度	形、色 身骨、净、	红、亮	高、特质	浓、强、鲜	香、色



第四节：茶叶审评项目与因子

1 外形审评

- 嫩度：决定茶叶品质的基本条件，是外形审评的重点因子。（1）嫩度好：指芽与嫩叶比例大，含量多（2）锋苗：指芽叶紧卷做成条索的锐度，条索紧结、芽头完整锋利并显露，表明嫩度好，制工好。
- 干茶与叶底嫩度鉴定（见下表）

干茶嫩度	叶底嫩度
1、锋苗与毫尖多少； 2、茶条的粗细、松紧、轻重； 3、茶条的光糙、润度。	1、芽与嫩叶所占比例； 2、叶色的嫩色调； 3、质地厚薄、软硬； 4、嫩叶的茸毛； 5、叶脉、叶缘锯齿明显



第四节：茶叶审评项目与因子

1 外形审评

- 形状是区别茶叶品类、等级的依据。
 - （1）长条形茶：外形的条索比松紧、弯直、壮瘦、圆扁、轻重；
 - （2）扁形茶：条形比规格、糙滑
 - （3）圆珠形茶：比较颗粒的松紧、匀正、轻重、空实。



- 茶叶色泽评审
 - （1）干茶色泽（色度、光泽度）；
 - （2）茶汤色泽；
 - （3）叶底色泽。



第四节：茶叶审评项目与因子

1 外形审评

色度	颜色类型	1、正常色：即是否符合该茶类应有的色泽； 2、劣变色：制作不正常的变质茶叶的色泽；
	深浅程度	原料细嫩的高级茶颜色深， 随着级别下降颜色渐浅；

- 干茶色泽是茶叶分类的依据之一，审评时主要从色度和光泽度两方面去看。
 - 1、色度：包括茶叶的颜色及其深浅；
 - 2、光泽度：指茶叶色面的亮暗程度，取决于茶叶的反光强弱。

- 色度因子： 深浅：首先看色泽是否正常，即是否符合该茶类应有的色泽。正常的干茶，原料细嫩的高级茶，颜色深，随着级别下降颜色渐浅。



第四节：茶叶审评项目与因子

1 外形审评

- 色度因子： 深浅：首先看色泽是否正常，即是否符合该茶类应有的色泽。正常的干茶，原料细嫩的高级茶，颜色深，随着级别下降颜色渐浅。

润枯	“ 润” 表示茶色一致，茶条似带油光。	色面反光强，油润光滑。
	“ 枯” 是有色而无光泽或光泽差。	表示鲜叶老或制工不当，茶叶品质差。劣变茶或陈茶，色泽枯而暗。
鲜暗	“ 鲜” 为色泽鲜艳、鲜活。	给人以新鲜感，表示鲜叶嫩而新鲜，初制及时合理，新茶所具有的色泽。
	“ 暗” 表现为茶色深又无光泽。	鲜叶粗老，储运不当，初制不当，茶叶陈化。
匀杂	“ 匀” 表示色调和一致。	给人以正常感。
	“ 杂” 色不一致，参差不齐。	茶中多黄片、青条、筋梗、焦片末等谓之杂。



第四节：茶叶审评项目与因子

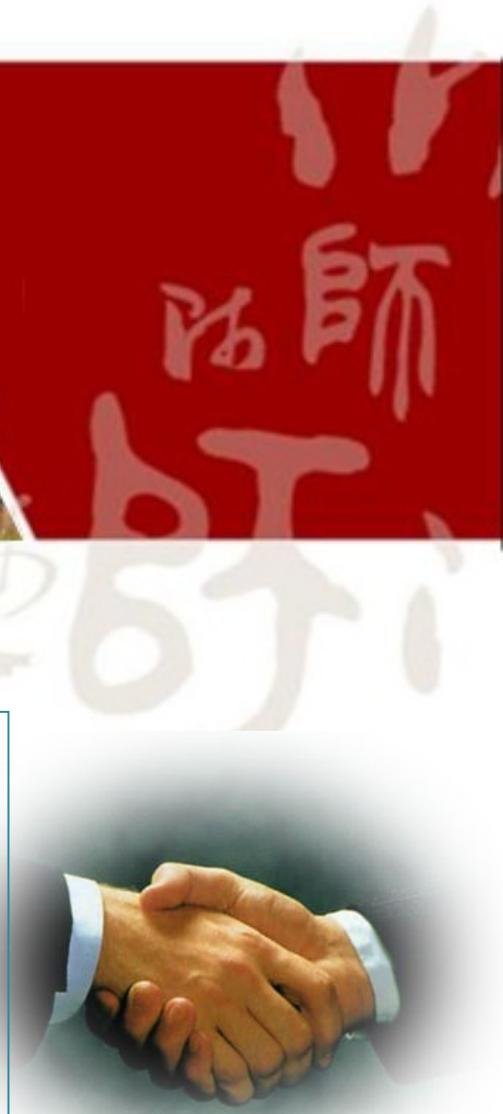
1 外形审评

- **整碎度**，指外形的匀整程度。1、毛茶的整碎：受采摘和初制加工技术的影响，基本上要求保持原毛茶自然形态，一般以完整的好，断碎的为差，下脚茶看是否为本茶本末。2、精茶的整碎：主要评比各孔茶的拼配比例是否恰当。要求筛档匀称不脱档，面张茶平伏，下盘茶含量不超过标准样，上中下三段茶互相衔接。
- **净度**，指茶的干净与夹杂程度。所谓净度好，就是不含或少有夹杂物；反之则净度差。茶中夹杂物有两类：1、茶类夹杂物：指茶梗（分嫩梗、老梗、木质梗）、茶籽、茶朴、茶片、茶末、毛衣等；2、非茶类夹杂物：指采、制、存、运中混入的杂物，如杂草、树叶、泥沙、石子、石灰、竹丝、竹片、木片、棕毛、羽毛等。





经济管理学院



**第五章（拓展）
（第四节 / 第一篇）完
毕**