



经济管理学院

《茶艺技能》

第三章：茶叶分类与加工

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：我国的各地名茶简介

第一篇：绿茶中的名茶

第三节：我国的各地名茶简介

岭南教育

关怀你的

西湖龙井

信阳毛尖

洞庭碧螺春

黄山毛峰

祁门红茶

正山小种

大红袍

铁观音

凤凰单丛

君山银针



第三节：我国的各地名茶简介

岭南教育

关怀你的

西湖龙井

信阳毛尖

洞庭碧螺春

黄山毛峰

祁门红茶

正山小种

大红袍

铁观音

凤凰单丛

君山银针



第三节：我国的各地名茶简介

1 绿茶中的名茶

A. 西湖龙井

- “西湖之泉，以跑虎为最，两山之茶，以龙井为佳。” 西湖龙井是我国绿茶中的名品，也是浙江省十大名茶之首。
- 西湖龙井主产于浙江省杭州市西湖区，狮峰、龙井、虎跑、梅家坞一带。
- 特级西湖龙井一般用一芽一叶加工而成，干茶色泽翠绿，外形扁平光滑，形似“碗钉”，汤色碧绿明亮，滋味甘醇鲜爽，享有“色绿、香郁、味醇、形美”四绝之誉。



第三节：我国的各地名茶简介

1 绿茶中的名茶

A. 西湖龙井



- 根据规定，杭州市西湖区现辖行政区域为西湖产区；杭州市萧山、滨江、余杭、富阳、临安、桐庐、建德、淳安等县市现辖行政区域为钱塘产区；绍兴市绍兴、越城、新昌、嵊州、诸暨等县市现辖行政区域以及上虞、磐安、东阳、天台等县市现辖部分乡镇区域为越州产区。

- “2008 年国家质量监督检验检疫总局颁布了 GB/T 18650—2008 《地理标志产品 龙井茶》标准，规定了浙江省龙井茶的地理标志产品的保护范围、生产及品质等要求。



第三节：我国的各地名茶简介

1 绿茶中的名茶

A. 西湖龙井

- 西湖龙井的采制技术相当讲究，通常以清明前采制的龙井茶品质最佳，称明前茶，谷雨前采制的品质尚好，称雨前茶。

- 另外在采摘上十分强调细嫩和完整



- 只采一个嫩芽的称“莲心”；
- 采一芽一叶，叶似旗，芽似枪，称“旗枪”；
- 采一芽二叶初展的，叶形卷曲如雀舌，称“雀舌”。



第三节：我国的各地名茶简介

1 绿茶中的名茶

A. 西湖龙井



诱人茶汤



- 高级龙井茶的手工炒制是在特制的铁锅中，不断变换手法炒制而成。龙井茶的全手工炒制手法复杂，俗称“十大手法”，包括：抓、抖、搭、撮、捺、推、扣、甩、磨、压。炒制时根据鲜叶大小、老嫩程度和锅中茶坯的成型程度，不断变化手法，非常巧妙，只有掌握了熟练技艺的人，才能炒出色、香、味、形俱佳的龙井茶。



第三节：我国的各地名茶简介

1 绿茶中的名茶

A. 西湖龙井

- 高级龙井茶的炒制分青锅、回潮和辉锅。
- 青锅，即杀青和初步造型的过程，当锅温达 **80 ~ 100℃** 时，涂抹少许茶油使锅面更光滑，投入约 100g 经摊放过的叶子，开始以抓、抖式为主，散发一定水分后，逐渐改用搭、压、抖、甩等手式进行初步造型，压力由轻而重。起锅后进行回潮，摊凉回潮一般为 40 ~ 60 分钟，最后经过辉锅，锅温约 **60 ~ 70℃**，主要采用抓、扣、磨、推、压等手法。
- 现今市场上的龙井茶大部分采用半手工或全机械的方式加工。先采用长板式扁形茶炒制机青锅，摊凉后用龙井锅手工辉锅，或者用滚筒辉干机进行辉锅。



第三节：我国的各地名茶简介

1 绿茶中的名茶

B. 洞庭碧螺春

▫ **碧螺春**是我国绿茶中珍品，以**形美、色艳、香浓、味醇**享誉中外。碧螺春名称的由来说法也甚多。

▫ 其中一种相传以前此茶称作“**吓煞人香**”，康熙得此茶时认为其名不雅，最后题名为碧螺春。

▫ 也有其他人认为，碧螺春是因为形状**卷曲如螺**，色泽**碧绿**，采于早春而得名。



第三节：我国的各地名茶简介

1 绿茶中的名茶

B. 洞庭碧螺春

- 碧螺春产于江苏吴县太湖洞庭山，洞庭山分东、西两山，两山茶、果间作区，茶树和桃、李、杏、柿、桔等果木交错种植，生态环境优越，使碧螺春具有天然的“花香果味”。

【汤水&茶叶】

汤水黄绿明亮，香气纯正，滋味绵厚醇郁，回味甘厚。叶底绿嫩鲜活。传统碧螺春。



质朴外表

卷曲成螺·柔中带刚
白毫显露·赏心悦目



2 干茶展示·质朴外形

“铜丝条，浑身毛”是历来对碧螺春外形最直观的描述，细细看来，其嫩绿匀齐，卷曲如螺，白毫显露的外形确如古人所云，当真是名副其实。



第三节：我国的各地名茶简介

1 绿茶中的名茶

B. 洞庭碧螺春



- 碧螺春一般在每年春分前后开采，谷雨前后结束。特级碧螺春通常采一芽一叶初展，芽长 1.6~2.0 厘米的原料，叶形卷如雀舌，称之“雀舌”，炒制 500 克高级碧螺春约需采 **6.8~7.4 万颗**芽头。碧螺春炒制的主要工序为：杀青→揉捻→搓团→干燥。



第三节：我国的各地名茶简介

1 绿茶中的名茶

B. 洞庭碧螺春

▫ 杀青是在平锅或斜锅内进行的，当锅温 190 ~ 200℃ 时，投叶 500g 左右。

▫ 揉捻 时候得锅温控制在 70 ~ 75℃，采用抖、炒、揉三种手法。

▫ 搓团 是形成条索卷曲似螺、茸毫满披的关键过程。

▫ 锅温控制在 50 ~ 60℃，边炒边用双手用力将全部茶叶搓成数个小团，不时抖散，反复多次。



第三节：我国的各地名茶简介

1 绿茶中的名茶

B. 洞庭碧螺春

- 碧螺春的品质特点是：条索纤细，卷曲成螺，满披白毫，银白隐翠，香气浓郁，滋味鲜醇甘厚，汤色碧绿清澈，叶底嫩绿明亮，嫩匀成朵。

- 碧螺春是一种采摘非常细嫩的绿茶，而且表面茸毛多，适宜用沸水放凉到 **70~80℃** 左右冲泡，冲泡时，在玻璃杯中先放入水，然后再投茶，使茶叶慢慢在水中展开。



第三节：我国的各地名茶简介

1 绿茶中的名茶

C. 信阳毛尖

- 信阳毛尖产自河南信阳。信阳毛尖属特种绿茶，外形细、紧、圆、直、多白毫，内质香高、味浓、耐泡，享誉海内外，是我国传统十大名茶，曾经在1915年巴拿马万国博览会上荣获过一等金质奖和奖章。

软玉玲珑——信阳毛尖



第三节：我国的各地名茶简介

1 绿茶中的名茶

C. 信阳毛尖

- 最早生产并称为“信阳毛尖”的地域为“**五云、二潭、一寨**”。五云即原信阳县的车云山、集云山、云雾山、天云山、连云山，二潭则是白龙潭和黑龙潭，一寨就是何家寨。



- 如今信阳毛尖主要产区在**信阳县**、**信阳市**及**罗山县**一部分。



第三节：我国的各地名茶简介

1 绿茶中的名茶

C. 信阳毛尖

- 信阳毛尖炒制工艺独特，炒制分“**生锅**”、“**熟锅**”、“**烘焙**”三个工序，用双锅变温法进行。“生锅”的温度 140-160℃，“熟锅”的温度 80-90℃，“烘焙”温度 60-90℃，随着锅温变化，茶叶含水量不断减少，品质也逐渐成。
- “生锅”是两口大小一致的光洁铁锅，并列安装成 35℃-40℃ 度倾斜状。“生锅”用细软竹扎成圆扫茶把，在锅中有节奏地反复挑抖，鲜叶下锅后，开始初揉，并与抖散相结合。反复进行 4 分钟左右，形成圆条，达四五成干（含水分 55% 左右）即转入“熟锅”内整形；“熟锅”开始仍用茶把继续轻揉茶叶，并结合散团，待茶条稍紧后，进行“赶条”，当茶条紧细度初步固定不粘手时，进入“理条”，这是决定茶叶光和直的关键。



第三节：我国的各地名茶简介

1 绿茶中的名茶

C. 信阳毛尖

- “理条”手势自如，动作灵巧，要害是抓条和甩条，抓条时手心向下，拇指与另外四指张成“八”字形，使茶叶从小指部位带入手中，再沿锅带到锅缘，并用拇指捏住，离锅心 13-17 厘米高处，借用腕力，将茶叶由虎口处迅速有力敏捷摇摆甩出，使茶叶从锅内上缘顺序依次落入锅心。“理”至七八成干时出锅，进行“烘焙”，烘焙经**初烘、摊放、复火**三个程序，即成品优质佳的信阳毛

- 尖。
 - 上等信阳毛尖含水量不超过 **6%**。信阳毛尖初制后，经人工拣剔，把成条不紧的粗老茶叶和黄片、茶梗及碎末拣剔出来。



第三节：我国的各地名茶简介

1 绿茶中的名茶

D. 黄山毛峰

- 黄山毛峰是清代光绪年间谢裕泰茶庄所创制，该茶庄创始人谢静和是歙县漕溪人，以茶叶为业，不仅经营茶庄，而且精通茶叶采制技术。



明前
高山
黄山毛峰

保证产自黄山脚下海拔600米以上的山区……



采摘于清明节前
绿中略泛微黄
色泽油润光亮
尖芽紧偎叶中
酷似雀舌

- 黄山风景区境内海拔 **700 ~ 800 米**的紫云峰、桃花峰、云谷寺、松谷庵、吊桥庵、慈光阁一带为特级黄山毛峰的主产地。



第三节：我国的各地名茶简介

1 绿茶中的名茶

D. 黄山毛峰

□ 黄山毛峰采摘细嫩，**特级黄山毛峰**的采摘标准为一芽一叶初展，1—3级黄山毛峰的采摘标准分别为一芽一叶、一芽二叶初展；一芽一、二叶；一芽二、三叶初展。**特级黄山毛峰**开采于清明前后，1—3级黄山毛峰在谷雨前后采制。

□ 鲜叶进厂后先进行拣剔，剔除冻伤叶和病虫害危害叶，拣出不符合标准要求的叶、梗和茶果，以保证芽叶质量匀净。然后将不同嫩度的鲜叶分开摊放，散失部分水分。为了保质保鲜，要求上午采，下午制；下午采，当夜制。



第三节：我国的各地名茶简介

1 绿茶中的名茶

D. 黄山毛峰

- 黄山毛峰的制造分杀青、揉捻、烘焙三道工序。



- 杀青：用绿茶用电炒锅，锅温要先高后低，即 $150-130^{\circ}\text{C}$ 左右。每锅投叶量，特级 **200-250g**，一级以下可增加到 **500-700g**。鲜叶下锅后，闻有炒芝麻声响即为温度适中。单手翻炒，手势要轻，翻炒要快（每分钟 **50-60** 次），扬得要高，撒得要开，捞得要净。杀青程度要求适当偏老，即芽叶质地柔软，表面失去光泽，青气消失，茶香显露即可。



第三节：我国的各地名茶简介

1 绿茶中的名茶

D. 黄山毛峰

- 揉捻：特级和一级原料，在杀青达到适度时，继续在锅内抓带几下，起到轻揉和理条的作用。二、三级原料杀青起锅后，及时散失热气，轻揉 1—2 分钟，使之稍卷曲成条即可。揉捻时速度宜慢，压力宜轻，边揉边抖，以保持芽叶完整，白毫显露，色泽绿润。



第三节：我国的各地名茶简介

1 绿茶中的名茶

D. 黄山毛峰



- 烘焙：分初烘和足烘。初烘时每只杀青锅配四只烘笼，火温先高后低，第一只烘笼烧明炭火，烘顶温度 90°C 以上，以后三只温度依次下降到 80°C 、 70°C 、 60°C 左右。边烘边翻，顺序移动烘顶。初烘结束时，茶叶含水率约为 15% 左右。初烘过程翻叶要勤，摊叶要匀，操作要轻，火温要稳。初烘结束后，茶叶放在簸箕中摊凉 30min，以促进叶内水分重新分布均匀。待初烘叶有 8-10 烘时，并为一烘，进行足烘。足烘温度 60°C 左右，文火慢烘，至足干。拣剔去杂后，再复火一次，促进茶香透发，趁热装入铁桶，封口贮存。



第三节：我国的各地名茶简介

1 绿茶中的名茶

D. 黄山毛峰

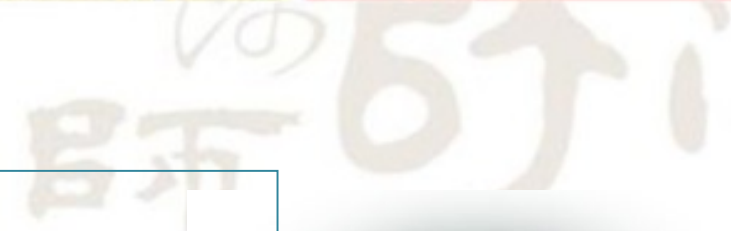


- 特级黄山毛峰条索细扁，形似“雀舌”，带有金黄色鱼叶（俗称“茶笋”或“金片”，有别于其他毛峰特征之一）；芽肥壮、匀齐、多毫；香气清鲜高长；滋味鲜浓、醇厚，回味甘甜；汤色清澈明亮；叶底嫩黄肥壮，匀亮成朵。





经济管理学院



第三章 (第三节 / 第一篇) 完 毕

