



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

第二节：茶叶审评基础知识

2 茶叶品质的评价内容

岭南教育

关怀你的一生



第二节：茶叶审评基础知识

2 茶叶品质的评价内容

B. 从内质看茶叶品质

茶艺教育

关怀你的一生



第二节：茶叶审评基础知识

2 茶叶品质的评价内容

B. 从内质看茶叶品质——④叶底

- 叶底，即冲泡后剩下的茶渣。干茶冲泡时吸水膨胀，芽叶摊展，叶质老嫩、色泽、匀度及鲜叶加工合理与否，均可在叶底中暴露。看叶底主要依靠视觉和触觉，审评叶底的嫩度、色泽和匀度。

叶底

苦丁茶叶底带紫褐色，无茸毛，叶片大且厚，茶梗粗壮。耐冲泡。



第二节：茶叶审评基础知识

2 茶叶品质的评价内容

B. 从内质看茶叶品质——④叶底

▫ 1. 嫩度

- 以芽及嫩叶含量比例和叶质老嫩来衡量。芽以含量多、粗而长的好，细而短的差，但应视品种和茶类要求不同而有所区别，如碧螺春细嫩多芽，其芽细而短、茸毛多。病芽和驻芽都不好。叶质老嫩可从软硬度和有无弹性来区别：手指揸压叶底柔软，放手后不松起的嫩度好；质硬有弹性，放手后松起表示粗老。叶脉隆起触手的老，不隆起平滑不触手的嫩。叶边缘锯齿状明显的老，反之为嫩。叶肉厚软的为嫩，软薄者次之，硬薄者为差。叶的大小与老嫩无关，因为大的叶片嫩度好也是常见的。



第二节：茶叶审评基础知识

2 茶叶品质的评价内容

B. 从内质看茶叶品质——④叶底

▫ 2. 色泽

- 主要看色度和亮度，其含义与干茶色泽相同。审评时掌握本茶类应有的色泽和当年新茶的正常色泽。如绿茶叶底以嫩绿、黄绿、翠绿明亮者为优；深绿较差；暗绿带青张或红梗红叶者次；青蓝叶底为紫色芽叶制成，在绿茶中认为品质差。红茶叶底以红艳、红亮为优；红暗、乌暗花杂者差。



第二节：茶叶审评基础知识

2 茶叶品质的评价内容

B. 从内质看茶叶品质——④叶底

▫ 3. 匀度

- 主要从老嫩、大小、厚薄、色泽和整碎去看。上述因子都较接近，一致匀称的为匀度好，反之则差。匀度与采制技术有关。匀度是评定叶底品质的辅助因子，匀度好不等于嫩度好，不匀也不等于鲜叶老。粗老鲜叶制工好，也能使叶底匀称一致。匀与不匀主要看芽叶组成和鲜叶加工合理与否。
- 审评叶底时还应注意看叶张舒展情况，是否掺杂等。因为干燥温度过高会使叶底缩紧，泡不开不散条的为差，叶底完全摊开也不好，好的叶底应具备亮、嫩、厚、稍卷等几个或全部因子。次的为暗、老、薄、摊等几个或全部因子，有焦片、焦叶的更次，变质叶、烂叶为劣变茶。





经济管理学院



第五章 (第二节 / 第二篇 E) 完 毕

