



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

2 内质审评

内质

汤色

香气

滋味

叶底

- 内质审评汤色、香气、滋味、叶底四个项目。将杯中冲泡浸出的茶汤倒入审评碗，茶汤处理好后，先嗅杯中香气，后看碗中汤色（绿茶汤色易变，宜先看汤色后再嗅香气），再尝滋味，最后察看叶底。



第四节：茶叶审评项目与因子

2 内质审评

A. 汤色

▫ 汤色：指茶叶冲泡后溶解在热水中的溶液所呈现的色泽。主要是制法不同，使各茶类具有不同颜色和汤色。

▫ 绿茶的汤色：要求绿亮、清澈；红茶的汤色：红艳明亮、红浓明亮。

▫ 汤色除与茶树品种和鲜叶老嫩有关外，主要是制法不同，使各茶类具有不同颜色和汤色。评比时，主要从正常色、劣变色和陈变色三方面去看。

色度

亮度

清浊度

汤色



第四节：茶叶审评项目与因子

2 内质审评

A. 汤色

1、正常色	在正常采制条件下制成的茶的汤色。应进一步区别其浓淡和深浅。	如绿茶绿汤，绿中呈黄；红茶红汤，红艳明亮；青茶橙黄明亮；白茶，浅黄明净；黄茶黄汤；黑茶橙黄浅明等。
2、劣变色	鲜叶采运，摊放或初制不当等形成变质，汤色不正，	制成绿茶轻则汤黄或变红；。绿茶炒焦，汤黄浊；红茶发酵过度，汤深暗等。
3、陈变色	陈化是茶叶特性之一。	陈茶汤灰黄或昏暗



第四节：茶叶审评项目与因子

2 内质审评

A. 汤色

- **汤色亮度**，指茶汤的亮暗程度。亮指射入的光线，通过汤层吸收的部分少，而被反射出来的多，暗却相反。茶汤能一眼见底的为明亮，如绿茶看碗底反光强就明亮；红茶还可看汤面沿碗边的金黄色的圈（称金圈）的颜色和厚度。光圈的颜色正常，鲜明而厚的亮度好；光圈颜色不正且暗而窄的，亮度差，品质亦差。



第四节：茶叶审评项目与因子

2 内质审评

A. 汤色



- **汤色清浊度**，指茶汤清澈或混浊程度。清：指汤色纯净透明，无混杂，一眼见底，清澈透明。浊与混或浑含义相同，指汤不清且糊涂，视线不易透过汤层，难见碗底，汤中有沉淀物或细小浮悬物。



第四节：茶叶审评项目与因子

2 内质审评

A. 汤色

- 注意事项： 1、劣变或陈变茶产生的酸、馊、霉、陈的茶汤，混浊 不清； 2、炒焦的茶的茶汤混而不清； 3、“冷后浑”或称“乳凝现象”为咖啡碱和多酚类的络合物，它溶于热水，而不溶于冷水，冷却后即被析出； 4、细嫩多毫卷曲或直条形茶的茶汤浑浊，由于茶汤中茸毛多，浮悬汤层中； 5、炒青绿茶类如眉茶或珠茶的茶汤。





经济管理学院



第五章（拓展） （第四节 / 第二篇 A）完 毕

