



经济管理学院

《茶艺技能》

单元六：茶的品饮艺术



经济管理学院酒店 管理教研室

— 张晓菊

笃学

砺能

自强

明德

第二节：茶的冲泡艺术

第二篇：茶叶冲泡的水

第二节：茶的冲泡艺术

岭南教育

关怀你的一生



第二节：茶的冲泡艺术

2 茶叶冲泡的水温

□在茶水比例与冲泡时间相同时，水温不同，茶汤中的各种物质含量也不同。左右。



□有实验证明：投茶量相同、冲泡 5 分钟时， 100°C 的沸水中茶叶浸出物的含量设为 100% 的前提下，在 80°C 水温条件下，茶汤中浸出物含量约为 80%， 60°C 水温时浸出物含量有 45% 左右。



第二节：茶的冲泡艺术

2 茶叶冲泡的水温

□名优绿茶冲泡时，由于采摘嫩度要求高，芽叶细嫩，茶叶中的茶多酚含量高，如果要保持茶汤绿而明亮，应采用较低的水温，因此常用80℃~85℃的水温冲泡。



第二节：茶的冲泡艺术

2 茶叶冲泡的水温

□黄茶分黄芽茶、黄小茶和黄大茶，可根据原料老嫩不同，采用85℃~90℃水温冲泡。



□如果要泡一壶冷泡茶，必须先将水烧沸，然后静置放凉后用来冲泡。冷泡茶时间长，一般需要一个小时左右才能饮用，也可冷藏后饮用。





经济管理学院



第六章 (第二节 / 第二篇) 完 毕

