



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



第二节：茶的冲泡艺术

第三篇：冲泡的时间

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

3 冲泡的时间



□ 乌龙茶的鲜叶采用成熟采的标准，与绿茶相比，内含物更难溶出，因此通常采用沸水冲泡，文山包种或冻顶乌龙由于采摘相对细嫩，发酵程度轻或焙火轻的乌龙茶，冲泡水温可稍低，可在 90℃ 左右。采用现代茶叶加工技术，也可生产低温就可冲泡的茶叶。



第二节：茶的冲泡艺术

3 冲泡的时间



□在茶水比例与冲泡水温相同的情况下，冲泡时间影响到各种可溶性物质溶出量，导致茶汤的口味不同。

□鲜味的主要成分是游离氨基酸；呈涩苦味的主要成分是茶多酚化合物。



第二节：茶的冲泡艺术

3 冲泡的时间

□研究表明，在茶水比为 1:50，水温为 100℃ 的条件下，冲泡时间为 3min 的，游离氨基酸溶出量为 77.66%，而茶多酚类化合物溶出量为 70.07%；冲泡 5min 的，两者溶出量分别为 88.32% 和 83.46%。因此，3min 泡出的茶，味较醇和鲜爽，而 5min 泡出的茶较浓爽。



□不同的茶叶冲泡时间可由冲泡者根据品饮者口味的浓淡喜好，选择不同的冲泡时间。





经济管理学院



第六章 (第二节 / 第三篇) 完 毕

