



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

岭南教育

关怀你的一生



第二节：茶的冲泡艺术

4 各茶类冲泡的方法

岭南教育

关怀你的一生



第二节：茶的冲泡艺术

4 各茶类冲泡的方法

A. 名优绿茶的冲泡方法



第二节：茶的冲泡艺术

4 各茶类冲泡的方法

A. 名优绿茶的冲泡方法

□名优绿茶的冲泡中，茶具的选配以玻璃杯、瓷杯、瓷碗或盖碗，材质可选玻璃、白瓷、青瓷等。名优绿茶由于采摘细嫩，为了保持其更好的自然色香味品质特征，冲泡时应尽量选择低温冲泡和茶杯不加盖，以免茶芽被高温烫伤，并产生闷熟味与茶汤黄变。

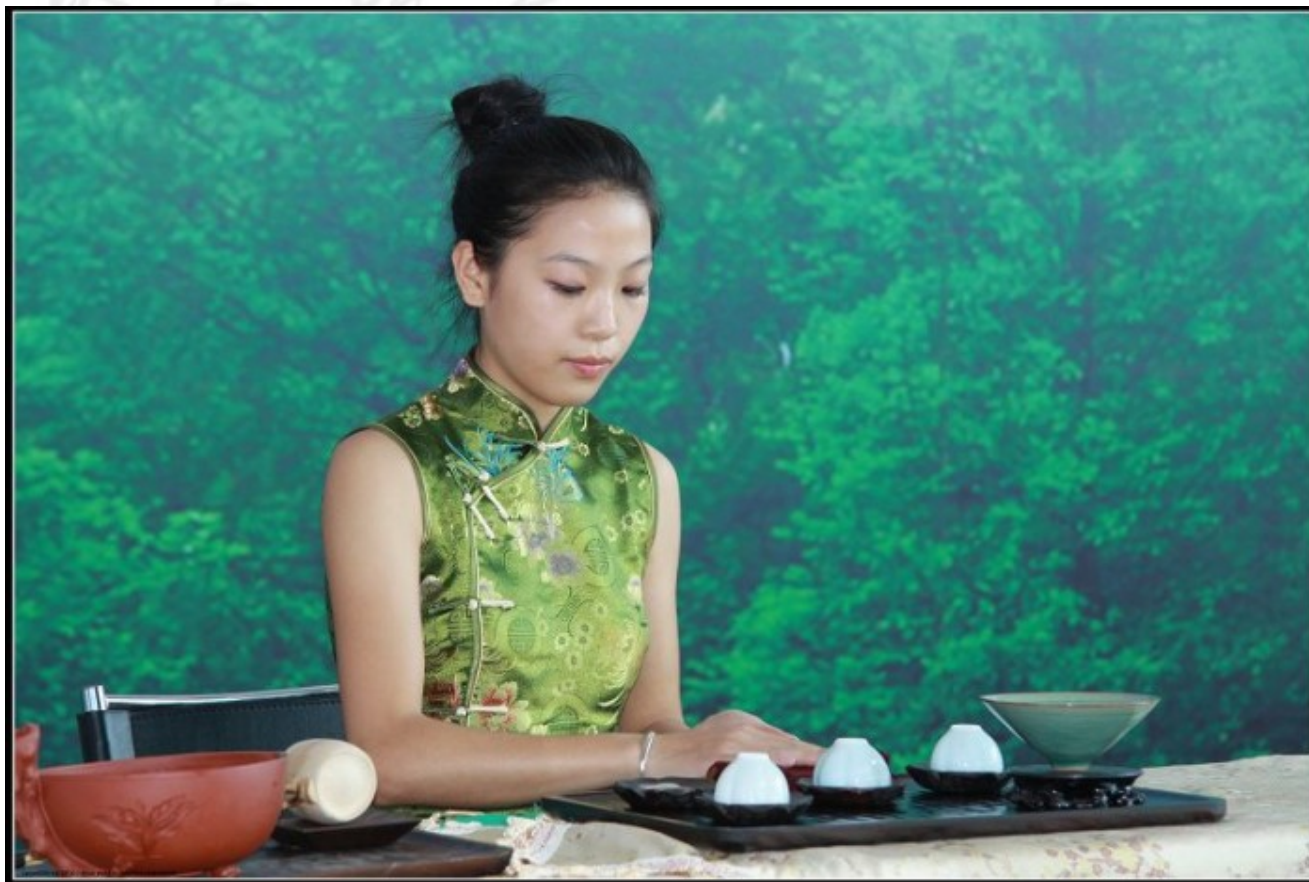
□名优绿茶的冲泡基本流程：备具—备水—布具—赏茶—润杯（净具）—置茶—浸润泡—冲泡—奉茶—收具—品饮—续水。



第二节：茶的冲泡艺术

4 各茶类冲泡的方法

A. 名优绿茶的冲泡方法（备具）



第二节：茶的冲泡艺术

4 各茶类冲泡的方法

A. 名优绿茶的冲泡方法（备水）



第二节：茶的冲泡艺术

4 各茶类冲泡的方法

A. 名优绿茶的冲泡方法（布具）



第二节：茶的冲泡艺术

4 各茶类冲泡的方法

A. 名优绿茶的冲泡方法（赏茶）



第二节：茶的冲泡艺术

4 各茶类冲泡的方法

A. 名优绿茶的冲泡方法（润杯 / 净具）



第二节：茶的冲泡艺术

4 各茶类冲泡的方法

A. 名优绿茶的冲泡方法（投茶）



第二节：茶的冲泡艺术

4 各茶类冲泡的方法

A. 名优绿茶的冲泡方法（浸润泡）



第二节：茶的冲泡艺术

4 各茶类冲泡的方法

A. 名优绿茶的冲泡方法（摇香）



第二节：茶的冲泡艺术

4 各茶类冲泡的方法

A. 名优绿茶的冲泡方法（冲泡 / 凤凰三点头）



第二节：茶的冲泡艺术

4 各茶类冲泡的方法

A. 名优绿茶的冲泡方法（奉茶）



第二节：茶的冲泡艺术

4 各茶类冲泡的方法

A. 名优绿茶的冲泡方法（品饮·一闻香气）



第二节：茶的冲泡艺术

4 各茶类冲泡的方法

A. 名优绿茶的冲泡方法（品饮·二观汤色）



第二节：茶的冲泡艺术

4 各茶类冲泡的方法

A. 名优绿茶的冲泡方法（品饮 - 三品滋味）



第二节：茶的冲泡艺术

4 各茶类冲泡的方法

A. 名优绿茶的冲泡方法

□) 名优绿茶的茶与水之比为 1:50，每杯用茶叶 2-3g，冲水为 100-150ml。

□浸润泡：以回转手法向玻璃杯内注少量开水（水量以浸没茶样为度），目的是使茶叶充分浸润，促使可溶物质析出。浸润泡时间约 20s-60s，可视茶叶的紧结程度而定。



第二节：茶的冲泡艺术

4 各茶类冲泡的方法

A. 名优绿茶的冲泡方法

- 续水：当客人茶杯中只余 1 / 3 左右茶汤时，就该续水了。续水前应将水壶中未用尽的温水倒掉，重新注入开水。
- 温度高一些的水能使续水后茶汤的温度仍保持在 80℃ 左右，同时保证第二泡的浓度。



第二节：茶的冲泡艺术

4 各茶类冲泡的方法

A. 名优绿茶的冲泡方法

□名优绿茶的冲泡除了用玻璃杯外，也可以用容量较大的盖碗冲泡。



□用大盖碗冲泡绿茶的基本程序与玻璃杯相同，在冲泡过程中不加盖，奉茶时再将盖放上，留一条小缝，以免绿茶茶汤闷黄。

□这个冲泡方法还可以用于茉莉花茶或工夫红茶的冲泡。

。





经济管理学院



第六章 (第二节 / 第四篇 A) 完 毕

