

当前位置：茶科所专栏>>三茶统筹

六大茶类，哪些要洗，哪些不需要洗？

2023-11-14 11:36 来源：中国茶文化知识

【字体：大 中 小】

打印

喝茶前，洗茶是可以去尘，还有醒茶，润茶的作用，一起来看看六大茶类包含有什么关于洗茶的基本知识。

六大茶类中有的茶叶是不用洗茶的，例如品质好的绿茶是比较细嫩的，是不用洗茶，白茶也不需要洗茶，乌龙茶只要清洗一次就行。

六大茶类基本知识

1、绿茶

绿茶是泡两三次就没有味道了，绿茶是少杂质的茶，用温水洗茶就好，品质较好的绿茶，较细嫩的茶，是比其他等级的茶叶品质好，干净，不耐泡，是不用洗茶的。

2、乌龙茶

乌龙茶通常清洗一遍就可以，也有醒茶的目的，而且还会保留有茶叶的香气和滋味，冲泡乌龙茶，可在杯壁定点注水，不要直接将水冲在茶叶上，这样让茶不会有苦涩感。

3、红茶

红茶比其它的茶是细嫩的，茶性温和，第一次泡的茶可以保留，因为红茶在揉捻时，红茶的汁液会附着在干茶的表面，这些茶汁包含有营养，都溶解在第一道茶汤里了，所以第一次冲泡的红茶营养是丰富的，而且味道也不浓。

4、黑茶、普洱茶

黑茶是紧压茶，是要清洗的，这样有醒茶叶作用。

盖碗冲泡黑茶、普洱时，沿着盖碗边缘注水下去，不要直接冲到茶叶上，采用环圈注水或螺旋注水都可以，第一泡洗茶，出汤要快速，水温控制在93摄氏度，如果是散茶，水温在90摄氏度。

第二泡开始可以正常饮用，第2、3泡适当闷10秒，接着闷久点出汤饮用。主要掌握要素有：投茶适量、水温控制、注水角度和速度慢一些，闷泡时间掌控好，泡茶前清洗两遍。

5、黄茶

黄茶属轻发酵茶类，黄茶可以不用洗的。

黄茶的芽头嫩，忌讳用高温冲泡，用玻璃杯或盖碗泡君山银针。

用盖碗冲泡黄茶时，取用合适的黄茶加入茶碗里面，开水沿着茶叶顺时针方向，呈螺旋状冲泡。

茶叶的数量大概是占盖碗容量的五分，水温控制在85度左右，冲泡时要记得不要闷盖，否则会有苦涩味道的。

6、白茶

白茶是用鲜嫩的茶叶制作的，在第一泡茶的时候，茶叶里的精华留在茶水中，如果把第一次泡的茶倒掉，后来泡茶的味道是很淡的，而且白茶的制作过程中是很精细的，质量好的白茶干净，可以直接冲泡的，白茶是不需要洗茶的。

[访问统计](#) | [站点地图](#)

桂ICP备19006652号 网站标识码: 4500000028
桂公网安备 45010302000464号

注：本网为政府公益性网站，转载文章是为“三农”提供免费信息咨询。如所转载文章的作者或单位不同意转载，请与我中心联系。

主办：广西壮族自治区农业农村厅 电话：0771-2182500、2182501

承办：广西壮族自治区农业信息中心 电话：0771-2182857

地址：广西壮族自治区南宁市青秀区青山路8号 (530021)

