



您当前的位置：[首页](#) >> [茶科技](#) >> [茶叶鉴评](#)

## 茶叶品质的鉴别知识

添加时间：2006-10-25

点击数：167

### 一、评茶用具

评茶用具主要有审评盘、审评杯、审评碗、叶底盘、天平、砂石计、网匙、茶匙、汤杯、吐茶筒和烧水壶等。

### 二、评茶方法

#### （一）、泡茶用水

泡茶用水，PH值在5以下，用天然软水或非碳酸盐硬度的水。

#### （二）、泡茶水温

泡茶水温标准为100度。开水沸滚过度或不到100度的开水都不能达到良好的评茶效果。

#### （三）、泡茶时间

红茶与绿茶的冲泡时间，国内外均定为5分钟。青茶类（乌龙茶）第一泡为3分钟，第二泡为5分钟。

#### （四）、茶与水的用量

为了正确审评茶汤的色、香、味的优次或好坏，用茶与用水量必须一致，国际上审评红、绿茶一般采用3克茶叶用150毫升水冲泡，茶水比例为1：50。审评青茶类（乌龙茶），由于要求着重香味、并重视耐泡次数，其用茶量为5克，用水为110毫升，茶水比例约为1：22。紧压茶中的饼茶的审评茶水比例与红、绿茶相同。

### 三、茶叶审评

茶叶品质的鉴定主要是依靠人的嗅觉、味觉、视觉、触觉和大脑来综合分析判断的。

进行茶叶审评，主要是从干评（外形审评）和湿评（内质审评）两个方面。

#### （一）、干评

主要是从茶叶外形的四个因子来审评：

1、条索：指各类茶叶的外形规格，如茶叶的大小、长短、粗细、轻重。

2、整碎：一是指上中下各段茶比例是否匀称，二是指茶叶个体条索（或颗粒）的大小、长短和粗细是否均匀，整碎的好坏要视茶叶整体感觉。

3、净度：主要是指茶叶中茶类夹杂物（梗、籽、朴、片和毛衣等）和非茶类夹杂物（杂草、树叶等）含量的多少。

4、色泽：茶叶外形的色泽主要是从茶叶本身的颜色和光泽度来看。色泽好的茶叶带有油润感，色泽差的茶叶呈暗灰色。

#### （二）、湿评

##### 1、香气：

嗅香气可分为热嗅、温嗅、冷嗅三个阶段。热嗅主要是闻香气中有没有异味（烟、焦、酸、馊、霉）；温嗅主要是判定香气的高低；冷嗅主要是看香气的持久性。

##### 2、汤色：

主要评比茶汤本身的正常色（性质、深浅）和茶汤的亮度（明暗、清浊）。

正常色是指茶汤应具有各类茶的汤色，如绿茶的汤色应为绿汤或绿中略带黄、明亮；红茶的汤色应为红色，红艳而明亮。青茶的汤色则为橙黄明亮；黄茶的汤色应为黄而明亮；白茶的汤色是浅黄而明亮；黑茶的汤色为深褐色，明亮。

亮度是指茶汤明暗的程度。

因为茶汤中的化学成分和空气接触后容易发生变化，使茶汤变深、变浑，所以有时会把看汤色放在嗅香气之前完成。

### 3、滋味

品尝茶汤的滋味，适宜温度一般在50度左右，主要按浓淡、强弱、鲜滞、爽涩、苦甜及纯异等来评定级次。

### 4、叶底：

审评完滋味后，将叶底倒入叶底盘中，观察其嫩度、匀度和色泽。叶底的老嫩、匀杂、整碎、色泽的亮暗和叶片展开的程度等是评定茶叶优次的一个重要因素。

茶叶的审评一般是通过上述的外形审评和内质审评来综合观察评定的，仅茶叶的某一项因子或某几项因子是不能正确反映茶叶品质的。

## 四、茶叶的保管方法

茶叶从生产、运输、销售（包括出口），一直到家庭用茶，都得经过贮藏和保管的过程。保存的方式越好，则茶叶的保存期限就越长。现将茶叶贮藏和保管的方式如常温贮藏、低温冷藏和家庭用茶贮藏和保管进行介绍。

### （一）常温贮藏

茶叶的大宗产品，多数是贮存在常温下的仓库之内，因此对于仓库、仓储就有如下要求：

#### 1、仓库要求：

- （1）、仓库内要清洁卫生、干燥、阴凉、避光。备有垫仓板和温、湿度计及排湿度装置。
- （2）、仓库方位，长以东西向，宽以南北向为宜，地势要高。仓库与仓库之间设置天棚，便于晴雨天装卸茶叶。
- （3）、仓库环境保持清洁卫生，无异味，四周排水通畅。在一定范围内不能有污染源，尤其是有毒气体。

#### 2、仓储保管：

- （1）、按进仓不同的茶叶包装批次分别堆放，注明品名、数量、重量和进仓日期。
- （2）、堆放应与地面相距25厘米，与墙相距60厘米，要留出通道行走。
- （3）、茶叶进出仓应轻装轻卸，发现破损应及时加固修补或调换。
- （4）、茶叶应专库贮藏，不得与其他物品混存，应有防虫、防鼠设备，要定期清扫、消毒，保持卫生。

### （二）、低温冷藏

一般将包装好的茶叶，堆放在0-10度的范围内称为冷藏。茶叶在冷藏条件下，品质变化较慢，其色、香、味保持新茶水平，是较理想的方法。采用冷库或冰箱贮存茶叶，要先把茶叶盛放在密闭的包装容器中，且不能与其他有异味的物品放在一起。

### （三）、家庭用茶贮藏方法

#### 1、瓷坛贮茶法

将茶叶包好放在瓷坛内四周，中间放入生石灰（用布袋包好）或烘干硅胶，坛口尽量密封好，防止与外界空气交换。这种方法一般可以使茶叶保存半年以上。

#### 2、热水瓶贮藏法

利用干燥清洁的热水瓶，将干燥的茶叶放入瓶中，尽量充实装满，以减少空隙，盖好塞子，用腊封口。这种方法可以使茶叶保存几个月以上。

#### 3、罐装法

将茶叶装入马口铁制成的罐中，衬以塑料袋和其他防潮材料，再放入除氧剂加盖，密封保存。

#### 4、塑料袋贮藏法

用塑料袋存放，不宜久放，必须用防潮性能好的包装材料（铝箔牛皮纸）包扎一层后存放。

以上贮藏方法，都需要注意保持茶叶干燥，容器清洁无异味，密封放在阴凉、避光的地方，减少启封次数。

中国茶道网版权所有

地址：北京市西城区车公庄大街甲4号物华大厦A1403（邮编：100067）

咨询热线：010-67580520 010-67580119 010-67580038 传真：010-67580119

邮箱：[wellteacn@126.com](mailto:wellteacn@126.com) [京ICP备06036712号](#)