

浙江专业评审茶具考试

发布日期：2025-09-20 | 阅读量：49

茶叶品质鉴评之品质因素香气介绍

(1) 香气的定义：香气是茶叶开汤后随水蒸气挥发出来的气味。不同的茶应具有自己独特的香气，如红茶的甜香、绿茶的清香、乌龙茶的花香或果香、高山茶的嫩香、普洱茶的陈香等。

(2) 茶叶香气评定：审评香气除了辨别香型之外，还要比较香气的纯异、高低、长短。香气的纯异是指所闻到的香气与该品种茶叶应具有香气是否一致，是否夹杂了其他异味：香气的高低可用浓鲜、消、纯、平、粗来区分；香气长短即香气的持久性。好茶应香气纯持久；有烟、焦、酸、馊、霉、异等气味的是劣变茶。

纯异：纯，指某茶应有的香气。异，指茶香中夹杂有其它气味。香气纯要区别三种情况，即茶类香、地域香和附加香。茶类香指某茶类应有的香气，如绿茶要清香，小种红茶要松烟香，青茶要带花香或果香，普洱茶陈香、红茶要有甜香等。在茶类香中又要注意区别产地香和季节香。

茗标牌售有茶叶品质鉴评的评审用具包括：标准型双层干评台，标准型双层湿评台，评审杯，评审碗

茶匙，评茶盘，叶底盘，分样盘，分样器，扦样盘，茶样罐，网匙，计时器，茶样柜等。全套的茗标牌评审用具由上海清友堂研发

一款好茶要达到“香、水、味、气、韵”五个要素的完美统一。浙江专业评审茶具考试

普洱熟茶审评

茶叶审评不但限于口感滋味的和谐度，主要由5个因子来决定，分别是一形、二香、三色、四味、五底，每一项的比重依据不同茶类的特点，略有不同。首先是干茶外形，依靠视觉触觉来鉴定。级别的划分是以嫩度为基础的，嫩度越高的级别也越高。衡量嫩度的高低主要看三点。

一是看芽头的多少，芽头多、毫显、嫩度高。

二是看条索（叶片卷紧的程度）紧结、重实的程度，紧结、重实的嫩度好。

三是色泽光润的程度，色泽光滑、润泽的嫩度好，色泽干枯的嫩度差。首先嗅香气，以热嗅、温嗅、冷嗅相结合进行，贯穿审评始终。开汤后首先是热嗅了，此时主要判断香气的纯度，特别是区别杂味、霉味异味。

首先嗅香气，以热嗅、温嗅、冷嗅相结合进行，贯穿审评始终。开汤后首先是热嗅了，此时主要判断香气的纯度，特别是区别杂味、霉味异味。一手拿住已倒出茶汤的审评杯，另一手揭开杯盖，靠近杯沿用鼻轻嗅，杯盖不能完全打开，只能在鼻子靠近处，打开一半，并迅速地嗅一下，立即盖好。但每次嗅的时间不宜过长，因嗅觉易疲劳，易失去灵敏度。

江西全套评审茶具费用正确选择器具在通常应用的审评方法中，对各种审评器具均有相应的规定。

绿茶：

用80℃~85℃水冲泡，现泡现饮。绿茶属于不发酵茶，比较常见的有西湖龙井、碧螺春等。这类茶比较细嫩，不适合用刚煮沸的水泡，以80℃~85℃为宜，茶与水的比例以1：50为佳，冲泡时间为2~3分钟，现泡现饮。如果冲泡温度过高或时间过久，多酚类物质就会被破坏，茶汤不但会变黄，其中的芳香物质也会挥发散失。

茗标牌售有绿茶审评的评审用具包括：标准型双层干评台，标准型双层湿评台，评审杯，评审碗，茶匙，评茶盘，叶底盘，分样盘，分样器，扦样盘，茶样罐，网匙，计时器，茶样柜等。全套的茗标牌评审用具由上海清友堂研发

带你认识茶叶审评用具

为了取得茶叶审评的正确效果，审评用具是**zhuanyong**的，必须规格一致。评茶用具主要有以下几种：

标准型双层干评台为黑色哑光，不能反光，应在审评室设置干评台，标准型双层干评台常规尺寸为**120*60*80cm**可定制标准型双层干评台双层框架稳定性更牢固，不摇晃更稳定

标准型双层湿评台需为白色防水，带下水器，配排水管，吐茶桶使用。双层框架稳定性更牢固，不摇晃更稳定。标准型双层湿评台尺寸为**120*50*80cm**可定制标准型双层干评台双层框架稳定性更牢固，不摇晃更稳定

审评盘：

亦称样茶盘或样盘，是审评茶叶外形用的，以薄木板制成。规格为23*23*3厘米。审评盘一般是用无气味的木板制成，上涂白色，盘的一角开一缺口，缺口呈倒等腰梯形，便于倒出茶叶

审评杯：

用来泡茶和审评茶叶香气，瓷质白色，杯盖有一小孔，在杯柄对面的杯口上有一小缺口，呈弧形或锯齿形，使杯盖盖着横搁在审评碗上仍易滤出茶汁。

审评杯的容量是150毫升。采用的标准审评杯，杯柄相对面的小缺口为锯齿形杯盖上面有一小气孔。

我国审评毛茶用的审评杯，容量为250毫升，杯口上的小缺口为弧形

审评青茶(乌龙茶)用的为钟形带盖的瓷盏，容量为110毫升，审评杯要求高低厚薄大小一致

喝茶、品茶、评茶、试茶有什么不同？

茶香与茶叶品质的关系茶香与茶叶品质的关系，以下的认识：

- 1、茶香是茶叶品质的一个重要组成部分，茶香也是茶品能吸引茶友的魅力之一。
- 2、***的茶品普遍具有上档的茶香表现，香气不佳的茶品也难以称得上上品好茶。
- 3、简单通过茶香来判断茶品的优劣片面不科学，难以准确判断茶叶的综合品质。
- 4、每一种类的茶叶都有自身香气的特征，不能只用一种茶叶的香气评判经验来套用所有的茶叶。

比如：茯茶的上档茶品要求具有浓郁而无纯异的菌花香，而属于绿茶安徽的大方茶则要求显栗香，不能以茯茶的香气标准来套用大方茶。

茗标牌售有鉴定茶叶品质的评审用具包括：标准型双层干评台，标准型双层湿评台，评审杯，评审碗

茶匙，评茶盘，叶底盘，分样盘，分样器，扦样盘，茶样罐，网匙，计时器，茶样柜等。全套的茗标牌评审用具由上海清友堂研发

茶叶品质鉴评的用具主要有以下这些。浙江专业评审茶具考试

茶叶审评：绿茶品质鉴定的八项因子。浙江专业评审茶具考试

好茶的品鉴标准“香、水、味、气、韵”在保证茶品绿色健康的基础上，一款好茶要达到“香、水、味、气、韵”五个要素的完美统一。“香”即茶香，包括干茶香、热汤香、冷杯香等。不同的茶均有各自的茶香特征。茶香能够体现出茶叶的品种特征、工艺特征、产区特征等。以武夷岩茶为例，岩茶讲究要有“岩骨花香”，其中的花香就是岩茶的茶香特征。武夷岩茶正岩中心产区的茶，茶香深沉而具有穿透力，不但有兰花香、果香、蜜香，更有着产地山场小环境独有的地理、

气候、植被的自然气息，这种山场气息给岩茶带来了多变的香形、丰富的层次、浓郁的芬芳，难以言状，用异香来夸赞

“水”是指茶汤入喉的顺滑度、厚度。好茶的汤水入喉顺滑，如丝绸般柔顺而滋润，不能出现舌面的刺麻感和锁喉感。茶汤清亮，浓稠如油似蜜，挂杯明显。“味”是指茶汤的滋味。好茶具有滋味苦涩均衡、层次丰富、口感饱满的特征，茶汤不寡淡，抓得住舌头，给味蕾以满足感，让人身心愉悦。好茶是滋味协调的茶，苦涩易化，生津快，回甘明确。“气”是茶汤中的茶气感受足，体感为好，身体局部有发热出汗的感觉，身心温暖。个别茶气感受强烈的茶品，使部分茶友感觉茶气冲头，有头晕的感觉。“韵”是茶叶品饮后的回味 浙江专业评审茶具考试

上海清友堂实业有限公司是一家有着先进的发展理念，先进的管理经验，在发展过程中不断完善自己，要求自己，不断创新，时刻准备着迎接更多挑战的活力公司，在上海市等地区的家居用品中汇聚了大量的人脉以及**，在业界也收获了很多良好的评价，这些都源自于自身不努力和跟大家共同进步的结果，这些评价对我们而言是比较好的前进动力，也促使我们在以后的道路上保持奋发图强、一往无前的进取创新精神，努力把公司发展战略推向一个新高度，在全体员工共同努力之下，全力拼搏将共同上海清友堂实业供应和您一起携手走向更好的未来，创造更有价值的产品，我们将以更好的状态，更认真的态度，更饱满的精力去创造，去拼搏，去努力，让我们一起更好更快的成长！