

# 茶叶感官审评

## ——基本功练习

安徽农业大学茶与食

茶業系 3

- \* 主讲：安徽农业大学 戴前颖
- \* 博士 教授 硕导
- \* 一级评茶师
- \* 考评员

PRESENTED BY QianyingDai



# CONTENTS

▶ THE FIRST PART

**分样**



▶ THE SECOND PART

**把盘**



▶ THE THIRD PART

**扦样**



▶ THE FOURTH PART

**开汤**



# 分样

## ➤ 干评茶样的扦样

- 将**茶样罐**中的茶叶全部倒入审评盘中，用另一个审评盘相互倾倒或直线复堆，直至充分混匀。
  - **注意：适度留部分样品于茶叶罐中——以便对样放回。**
- 对于送样量大的茶样，倒出来重新匀堆，采用“对角分样法”、“直线复堆法”、“分样器法”、“圆锥形小堆”等，逐渐减少茶量，以供扦样直至分至100-200g，装至茶样罐中。



# 把盘

- 把盘，俗称“摇样盘”、“摇样匾”，为审评干茶外形提供必要保证
- 取200g茶样，双手**对角线持盘**，其中一手**堵住缺口**
- 在样盘中作**回旋转动**，使茶叶在样盘中**跳动**，实现按轻重、大小、长短、粗细等次序分离
- 将茶叶**收**成一个馒头形，观察整体；**抓**一小撮洒在空白处，观察细节。



分三层

面装茶/上段茶(粗松条，粗老黄片)

中段茶(身骨好，紧结重实)

下段茶/下身茶(断碎茶末)



# 扦样

## ➤ 湿评茶样的扦样

- 将审评盘中茶样，充分和匀，用食指、拇指、中指**抓取茶样**，一次抓够，“**宁可手中有余茶，不宜多次抓茶添加**”。



# 开汤

- 首先，将杯碗洗净、沥干，按号码次序排放，碗在前，杯在后，杯盖置于碗中
- 然后，将茶样充分拌匀，取3克于审评杯中
- 再用沸腾的开水，按号码次序，依次以“慢-快-慢”的速度冲泡至满杯，同时加盖，杯盖孔对着杯柄，冲首杯即计时
- 5min后，按冲泡次序将审评杯倾倒、卧架在审评碗上，让茶汤从审评杯锯齿处滤出，确保沥尽最后一滴。



# 开汤后

## ➤ 看汤色

- 将碗中沉淀**旋聚**中央

## ➤ 闻香气

- 手握杯盖，抓住背身，抖翻杯内的叶底
- 一手执盖，一手托杯底，**半掀开杯盖**，鼻前嗅闻
- 吸杯内香气时间 2~3秒，不超过5秒，也不少于1秒
- 吸香动作后，不可将肺中呼出的气冲入杯中

## ➤ 尝滋味

- **吸入、满舌、旋转、吐出**
- 用汤匙取茶 4~5ml 在舌上滚3~4秒
- 嘴巴闭合，用鼻吸气，闭口把口腔鼓大，使空气与茶汤充分接触后，再由鼻孔把气放出，来回2~3次

## ➤ 评叶底

- **倒净**



# THANK YOU FOR WATCHING

PRESENTED BY QianyingDai

