

绿茶感官审评

——绿茶种类

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
炒青绿茶
- ▶ THE SECOND PART
烘青绿茶
- ▶ THE THIRD PART
蒸青绿茶
- ▶ THE FOURTH PART
晒青绿茶



分类



➤ 根据杀青和干燥方式的不同，分为：

- **蒸青**绿茶——鲜叶经过蒸汽杀青加工而成
- **炒青**绿茶——用滚筒或锅炒干的绿茶
- **烘青**绿茶——用烘焙方式干燥的绿茶
- **晒青**绿茶——利用日光晒干的绿茶



➤ 亦有半烘炒绿茶，如碧螺春



杀青方式



滚筒杀青机（煤炭、电、热风等）



高温热风杀青（6CSF-80）



龙井锅



蒸汽杀青



干燥方式



炒干



晒干



烘干



1. 炒青绿茶



炒青

定义

- 在初加工过程中，干燥以炒为主（或全部炒干），形成的是香气浓郁高爽，滋味浓醇厚爽的风格。

➤ 长炒青

- 外形要求条索紧结有锋苗，色泽灰绿润；内质香气高鲜，汤色绿明，滋味浓厚爽口，富收敛性，叶底嫩匀、嫩绿明亮。
- 长炒青精制后称眉茶，成品的花色有珍眉、贡熙、雨茶、秀眉、绿茶末等。

珍眉



雨茶



贡熙



秀眉



绿茶末



眉茶标准(mee tea) GB/T 14456.5-2016

长炒青

茶别		商品茶代号	外形特征
珍眉	特珍特级	41022	细紧显锋苗，匀整，绿润起霜，洁净
	特珍一级	9371	细紧有锋苗，匀整，绿润起霜，净
	特珍二级	9370	紧结，尚匀整，绿润，尚净
	珍眉一级	9369	紧实，尚匀整，绿尚润，尚净
	珍眉二级	9368	尚紧实，尚匀，黄绿尚润，稍有嫩茎
	珍眉三级	9367	粗实，尚匀，绿黄，带细梗
	珍眉四级	9366	稍粗松，欠匀，黄，带梗朴
雨茶	一级	8147	细短紧结带蝌蚪形，匀称，绿润，稍有茎梗
	二级	8167	短纯稍松，尚匀，绿黄，筋条茎梗显露
秀眉	特级	8117	嫩茎细条，匀称，黄绿，带细梗
	一级	9400	筋条带片，尚匀，绿黄，有细梗
	二级	9376	片带筋条，尚匀，黄，稍带轻片
	三级	9380	片形，尚匀，黄稍枯，有轻片
贡熙	特贡一级	9277	圆结重实，匀整，绿润，净
	特贡二级	9377	圆结，尚匀整，绿尚润，稍有黄头
	一级	9389	圆实，匀称，黄绿，有黄头
	二级	9417	尚圆实，尚匀称，绿黄，黄头显露
	三级	9500	尚圆略扁，尚匀，黄稍枯，有朴片



圆炒青

➤ 圆炒青

- 外形要求**颗粒圆紧**，匀称**重实**似珍珠，色泽**绿润**，汤色黄绿明亮，内质香气**清纯**，味**醇而爽口**，叶底**芽叶完整**、**有盘花芽叶**，明亮。
- 圆炒青又称**平炒青**，制成出口珠茶称“平水珠茶”或“平绿”。



珠茶标准 (gunpowder tea)

GB/T 14456.4-2016

圆炒青

等 级		特级	一级	二级	三级	四级
贸易号		3505	9372	9373	9374	9375
外形	颗粒	圆结重实	尚圆结尚实	圆整	尚圆整	粗圆
	整碎	匀整	尚匀整	匀称	尚匀称	欠匀
	色泽	乌绿润起霜	乌绿尚润	尚乌绿润	乌绿带黄	黄乌尚匀
	净度	洁净	尚洁净	稍有黄头	露黄头 有嫩茎	稍有黄扁块 有茎梗
内质	香气	浓醇	浓纯	纯正	尚纯正	平和
	滋味	浓厚	醇厚	醇和	尚醇和	稍带粗味
	汤色	黄绿明亮	黄绿尚明亮	黄绿尚明	黄绿	黄尚明
	叶底	嫩匀 嫩绿明亮	嫩尚匀 黄绿明	尚嫩匀 黄绿明	黄绿尚匀	黄尚匀



➤ 特种炒青

- 扁炒青：西湖龙井、旗枪、大方
 - 外形要求**扁平光滑**，**挺秀尖削**，长短大小**均匀整齐**，芽峰显露，色泽**翠绿带嫩黄**；
内质香气高鲜，滋味**甘醇**爽口，汤色杏绿清澈明亮，叶底嫩绿成朵。
- 卷曲形：洞庭碧螺春、都匀毛尖、蒙顶甘露、松萝绿茶
- 针形：南京雨花茶、安化松针
- 直条形：信阳毛尖
-



炒青 审评

- 眉茶、珠茶多外贸出口用。
- 一般采用**对样评茶**的方式评茶：对照某一特定的成交样（实物标准样）来评定茶叶的品质。

七档制	评分	说 明
高	+3	差异大，明显好于标准样
较高	+2	差异较大，好于标准样
稍高	+1	仔细辨别才能区分，稍好于标准样
相当	0	标准样或成交样的水平
稍低	-1	仔细辨别才能区分，稍差于标准样
较低	-2	差异较大，差于标准样
低	-3	差异大，明显差于标准样



炒青 审评

例：某出口眉茶样（9371）的对样审评报告

注：成交样或标准样为水平线 0

茶样	形状	色泽	整碎	净度	汤色	香气	滋味	叶底	判定结果
样品一	0	1	0	-1	+1	+1	0	-1	1 合格
样品二	-1	0	0	+1	0	-2	-1	0	-3 不合格
样品三	+1	+1	-1	-3	+1	-1	1	-1	不合格

判定标准：

- 总得分结果为 ± 3 分者为不合格（如：样品二），需做升级或降级处理。
- 任何单一品质审评因子低、评分为-3分者为不合格（如：样品三）。
- 0、 ± 1 、 ± 2 分为相符、稍高（低）、较高（低）判为合格。



2. 烘青绿茶



烘青

定义

- 在初加工过程中，干燥以烘为主（或全部烘干），形成的是香气清高鲜爽，滋味清醇甘爽的风格。

➤ 普通烘青

- 外形成朵或条索紧直有毫，显锋苗，色泽深绿油润；内质香气清高，汤色清澈明亮，滋味鲜醇，叶底嫩绿匀亮。
- 作为高级绿茶直接饮用，或供作窰制各种花茶的茶坯。



➤ 特种烘青

- 早春时摘取一芽一叶或二叶的幼嫩芽叶采用烘干的方式制成的绿茶产品。
 - 芽形（金寨翠眉、无锡毫茶）
 - 雀舌形（黄山毛峰、敬亭绿雪）
 - 尖形（太平猴魁、黄花云尖）
 - 片形（六安瓜片）
 - 朵形（岳西翠兰）



3. 蒸青绿茶



蒸青

定义

- 以茶树的鲜叶、嫩茎为原料，经**蒸汽杀青**、揉捻、干燥、成型等工序制成的绿茶产品。
- **蒸青的品质特征：**
 - 蒸汽的高效瞬时的杀青效果，造就了蒸青干茶色泽墨绿泛青，汤色嫩绿，叶底青绿、**无筋骨**的品质特征，突显了绿茶的“**三绿**”。



蒸青

➤ 日本蒸青有玉露（遮阴处理）、煎茶等

- 日本玉露的品质特征：外形条索**细紧直稍圆扁**、**呈松针状**，色泽**墨绿**油润；
内质汤色**绿亮**，香气高爽持久带有**海苔般**的香气，日本称“**蒙香**”，滋味**醇鲜**较厚，叶底青绿明亮、嫩软较匀。

➤ 我国蒸青绿茶有湖北恩施玉露、河南新林玉露，浙江绍兴、贵州、四川等地亦有少量蒸青产品

- 恩施玉露品质特征：**外形条索紧细挺直**，形似松针，色泽**深绿光润**，汤色**清绿明亮**，香气**清高**，滋味鲜爽醇厚，叶底青绿明亮，嫩软匀整。



玄米茶



精制白米经过浸泡、蒸制、炒干形成浅褐色的、松脆的炒米，与煎茶或者番茶以约1:1的比例混合制成。

焙茶



以煎茶、番茶或者茎茶为原料，用烘焙机200℃左右焙烤制成的香高味浓的焙茶。

抹茶



遮阴茶园的鲜叶原料经蒸制、脱梗、球磨成粉的产品。

4. 晒青绿茶



晒青

定义

- 在初加工过程中，干燥以晒干为主（或全部晒干），形成的是香气清高，滋味浓厚，有日晒气味的风格。

➤ 晒青的品质特征：

- 外形条索壮结，有白毫，色泽青褐微黄，内质汤色橙黄，香气清高持久，有不同程度的日晒气味，滋味浓厚、收敛性强，叶底肥软厚实、黄亮。
- 晒青绿茶有滇青、川青等，以云南大叶种的滇青品质最好。

➤ 晒青主要是普洱茶的原料；侨销东南亚或当地居民直接饮用。



四种绿茶的加工工艺和品质风格的比较

炒青绿茶

■ 干燥方式采用滚筒或锅炒

- 外形紧结，色泽绿灰
- 香气纯正
- 汤色绿明
- 滋味浓而爽口

烘青绿茶

■ 干燥方式采用热风烘干

- 外形完整，色泽深绿油润
- 香气清高
- 汤色清澈明亮
- 滋味鲜醇

晒青绿茶

■ 干燥方式采用太阳晒干

- 外形壮结，色泽青褐
- 香气独特清高
- 汤色黄绿明亮
- 滋味浓，收敛性强

蒸青绿茶

■ 杀青方式采用蒸汽杀青

- 外形细紧，呈针状，色泽鲜绿或墨绿油润有光
- 香气清新
- 汤色绿亮
- 滋味鲜醇



THANK YOU FOR WATCHING

PRESENTED BY QianyingDai

