



# 中国茶道

湖南农业大学 朱海燕

对道余做世外仙

《画道》

朱海燕书

画道

尽态极妍

一醉幽香



茶之道

# 第5讲 茶道技术



5.1 绿茶的冲泡技术



5.2 红茶的冲泡技术



5.3 乌龙茶的冲泡技术



5.4 黑茶的烹饮技术



5.5 黄茶和白茶的冲泡技术



## 黄茶和白茶的冲泡技术



君山银针冲泡



白毫银针冲泡

白茶不炒不揉，  
“汤色浅黄，滋味甘鲜”。



冲泡技巧：突出“甘鲜”。

黄茶经“闷黄”工艺，  
“黄汤黄叶，滋味醇和”。



冲泡技巧：突出“醇和”。

冲泡品饮时，可参照绿茶冲泡方法。

# 君山银针冲泡

**器具选用：** 透明的玻璃杯



君山银针芽身金黄，满披银毫的独有形美，故只能透明的玻璃杯冲泡君山银针，方可欣赏到杯中茶舞的曼妙英姿。

# 君山银针冲泡

**茶水比例**：1 : 50

**泡茶水温**：95℃以上的开水，并且在冲入开水后要立即盖上一片玻璃片，以使茶芽快速吸水。



# 君山银针冲泡

## 冲泡频次：

- 1分钟左右，即呈现出“雀咀含珠”、“万笔书天”、“群笋出土”、“三起三落”等美景。
- 此时应及时出汤，如浸泡时间太长，滋味变苦。
- 再次沿杯壁注水，茶芽还可以竖立杯中。如果直接用水冲茶，则茶芽散乱，不能再立。
- 2次后即可换茶。



# 白毫银针冲泡

器具选用：瓷盖碗





# 白毫银针冲泡

茶水比例：1 : 50

泡茶水温：90°C开水



第1泡30s，以后每泡递增→出汤,将茶汤倒入公道杯中→分茶敬客



## 白毫银针冲泡

喝好茶，是要用盖碗的。于是用盖碗。果然，泡了之后，色清而味甘，微香而小苦，确是好茶叶。白毫银针乃茶中极品，用盖碗冲泡能更好的发挥茶性，是极好的冲泡方式。

——鲁迅《喝茶》



# 小结

本周学习了六大茶类的冲泡基本技巧，我们已经通分了解到，泡茶是讲究方法技巧的，其实质是泡茶者对茶叶、水温、浸泡时间等因素的调节让茶汤中的内含物比例整体调和，从而充分展示茶叶的色、香、味、形等品质特征，体现茶品的价值。从技术规范而言，其核心是“精”，从文化角度而言，整个过程应注重“礼”节，表达对客人的敬重。



技术模仿

技术熟练

随心所欲

# 课后实践

动手冲泡黄茶和白茶，区别不同茶品的品质。