



中国茶道

湖南农业大学 朱海燕

对道余傲世外仙

《画道》

朱海燕茶社吟

画道

尽态极妍究茶士

一醉幽香把茗行



茶道

第3讲 茶叶品质



3.1 认识六大茶类



3.2 茶叶选购技巧



3.3 茶叶贮存保管

六大茶类识别



绿茶



白茶



黄茶



乌龙茶



红茶



黑茶

分类的依据



加工工艺，品质特征



绿茶 (Green Tea)

中国产量最多的茶类



西湖龙井



碧螺春



古丈毛尖



保靖黄金茶

品质特征：清汤绿叶，滋味鲜爽。

绿茶加工基本工艺

杀青分加热杀青和蒸汽杀青

钝化多酚氧化酶的活性，保持翠绿色泽

不发酵茶



茶鲜叶



杀青



揉捻



干燥

绿茶加工基本工艺

分炒青、烘青、晒青

绿茶造型多样

扁平形：如龙井、竹叶青；

单芽形：如千岛银针、牛抵茶；

直条形：如古丈毛尖、石门银峰；

曲条形：如碧螺春，湘波绿；

圆珠形：如涌溪火青，珠茶；

兰花形：如舒城兰花、安吉白茶；

片形：如六安瓜片；

扎花形：如黄山绿牡丹。





红茶加工基本工艺

发酵茶



茶鲜叶



萎凋



揉捻



发酵



干燥

红茶加工基本工艺

多酚类物质氧化成茶黄素、茶红素、茶褐素。



红茶(Black Tea)

国际上生产量与消费量最大的茶类



品质特点：红汤红叶，香甜味醇。



红茶分类

小种红茶：福建特产，是世界红茶的始祖。

工夫红茶：在小种红茶基础上改进工艺生产的红茶。

如祁门工夫、坦洋工夫。

红碎茶：初制阶段经过充分揉切，细胞破损率高，
有利于冲泡时水浸出物的溶出，滋味浓强鲜爽，
适制调饮茶。



世界四大高香红茶



中国祁门红茶



印度大吉岭红茶



印度阿萨姆红茶



斯里兰卡红茶

图片来源网站<http://pic.sogou.com>

青茶 (Oolong Tea)

乌龙茶



铁观音



大红袍



凤凰单枞



冻顶乌龙

图片来源网站<http://pic.sogou.com>

品质特点：花香馥郁，绿叶红镶边。



乌龙茶的四大产区

闽北：武夷岩茶、闽北水仙、闽北乌龙等。

闽南：铁观音、黄金桂。

广东：凤凰单枞、凤凰水仙 。

台湾：根据发酵程度分台湾包种和台湾乌龙。



乌龙茶加工基本工艺

半发酵茶
(20%—70%)

促进芳香物质
大量增加



图片来源网站<http://pic.sogou.com>

摊青



做青



杀青



揉捻



干燥

基本工艺



黄茶加工基本工艺

微发酵茶

(20%—30%)



图片来源网站<http://pic.sogou.com>

叶绿素分解，
酯型儿茶素减少

杀青



揉捻



焖黄



干燥

基本工艺



黄茶 (Yellow Tea)



君山银针



图片来源网站<http://pic.sogou.com>



蒙顶黄芽

品质特点：黄汤黄叶，滋味鲜醇。



黄茶分类

黄芽茶：单芽制成。

如湖南君山银针、四川蒙顶黄芽。

黄小茶：细嫩芽叶制成。

如北港毛尖，远安鹿苑，平阳黄汤等

黄大茶：一芽二三叶、一芽四五叶制成。

如广东大叶青、霍山黄大茶。

白茶 (White Tea)

淀粉水解成单糖与双糖，
茶多酚类物质缓慢自动氧化

基本工艺

萎凋



干燥



微发酵茶

(20%—30%)

主产福鼎、政和、松溪和建阳等县。

品质特点：芽头披毫，滋味清鲜。

白茶分类



白毫银针



白牡丹

图片来源网站<http://pic.sogou.com>

依原料分为白芽茶与白叶茶两类。

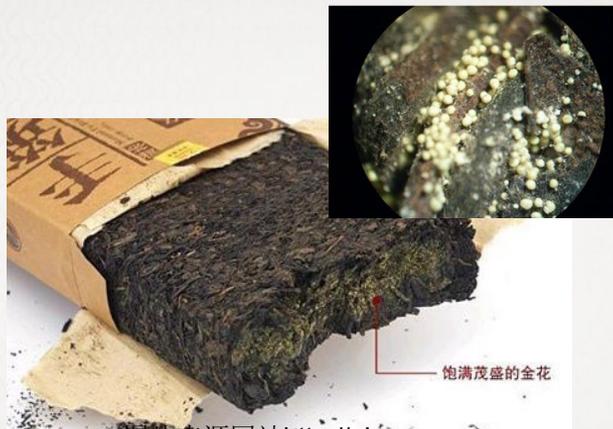
白芽茶：如白毫银针，单芽制作而成；

白叶茶：如白牡丹、贡眉、寿眉。

黑茶 (Dark Tea)



千两茶



图片来源网站<http://pic.sogou.com>

茯砖茶



普洱

品质特点：醇而不涩，久有陈香。



黑茶加工基本工艺

后发酵茶

基本工艺

摊青

杀青

揉捻

渥堆

干燥



图片来源网站<http://pic.sogou.com>

以**微生物**活动为中心，在
湿热、微生物及其胞外酶
三者的相互作用下塑造了
黑茶的品质风味。

黑茶传统产区

湖南：茯砖、千两茶

湖北：青砖

四川：康砖、金尖（南路边茶）
方包茶或圆包茶（西路边茶）

云南：普洱茶，分熟茶与生茶

广西：六堡茶

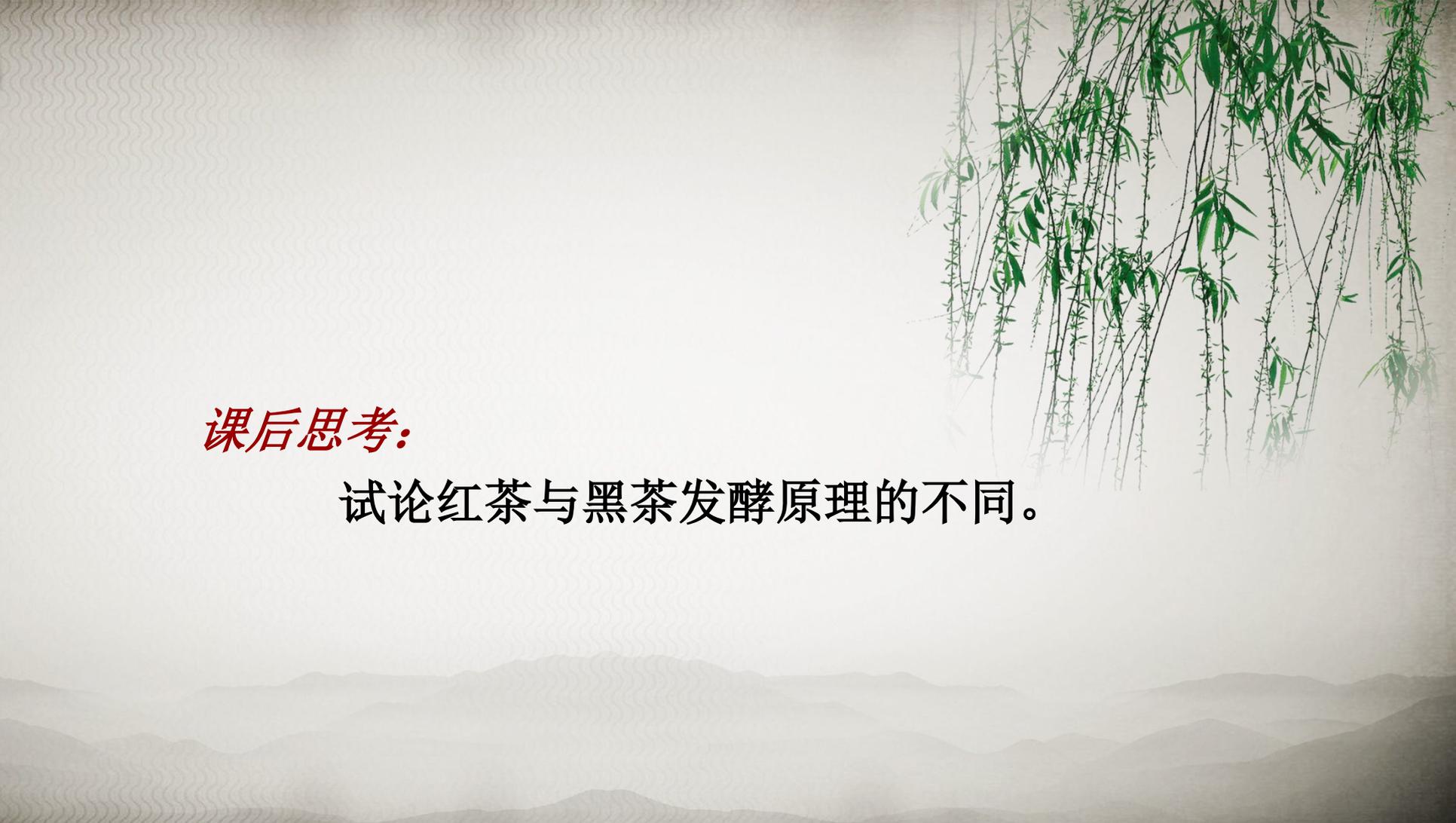


小结



随着发酵程度加深，汤色由浅变深，由绿变红。





课后思考：

试论红茶与黑茶发酵原理的不同。