

团 体 标 准

T/QDCYH ×××—2024

茶叶品鉴 崂山凤羽

Tea tasting - Laoshan Fengyu black tea

2024--发布

2024--实施

青岛市茶文化研究会 发布

目 次

| | |
|-------------------|----|
| 前言 | II |
| 1 范围 | 1 |
| 2 规范性引用文件 | 1 |
| 3 术语和定义 | 1 |
| 4 环境要求 | 2 |
| 5 冲泡器具 | 2 |
| 6 水的选择 | 2 |
| 7 茶水比例及水的温度 | 3 |
| 8 冲泡次数及浸泡时间 | 4 |
| 9 品鉴方法 | 5 |
| 参考文献 | 5 |

前 言

本文件按照GB/T 1.1—2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

本文件由青岛市茶文化研究会提出并归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

本文件首次发布于 年 月 日。

引 言

为了让更多的崂山凤羽茶爱好者和消费者领略崂山凤羽茶特有的风味和品质特征，掌握正确的冲泡和品鉴方法，特制定本文件。

本文件从崂山凤羽茶消费者和爱好者角度出发，从环境的要求、水的选择，水温的要求，冲泡器具的要求，茶与水的比例，冲泡次数和品鉴方法等方面提出具体要求，供崂山凤羽茶爱好者品鉴参考。

茶叶品鉴 崂山凤羽

1 范围

本文件规定了崂山凤羽茶的术语和定义、环境要求、冲泡器具、水的选择、茶水比例及水的温度、冲泡次数与浸泡时间、品鉴方法。

本文件适用于崂山凤羽茶的品鉴。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB 13121 陶瓷食具容器卫生标准

GB/T 14487 茶叶感官审评术语

GB 17762 耐热玻璃器具的安全与卫生要求

3 术语和定义

GB/T 14487 界定的及下列术语和定义适用于本文件。

3.1 茶叶品鉴 tea tasting and identifying

按照特定的冲泡方法，通过赏干茶、闻香气、观汤色、品滋味、看叶底等程序对茶叶进行品评、鉴别。

3.2 崂山凤羽 Laoshan Fengyu black tea

以崂山茶区种植的优良中小叶种茶树新梢嫩芽叶为原料，于每年4月下旬至6月上旬采摘。用崂山凤羽特定加工工艺制作而成的红茶。

3.3 特定工艺

特定工艺指晒青后进行置青、摇青、轻揉。

3.4 崂山风景区

崂山风景区由巨峰、流清、太清、棋盘石、仰口、北九水、华楼等9个风景游览区和沙子口、王哥庄、北宅、夏庄、惜福镇等5个风景恢复区及外缘陆海景点三部分组成，占地446km²。

3.5 冲泡器具 brewing apparatus

适合冲泡崂山凤羽茶的专用器具，如烧水壶、烧水壶、茶盘、盖碗、紫砂壶、白瓷杯等可用于冲泡

崂山凤羽茶的器具。

4 环境要求

4.1 光线要求

茶室内光线应柔和、明亮、无阳光直射。

4.2 噪声要求

茶室应幽静、无杂音。

4.3 卫生要求

泡茶室应整洁、环境干净、无异味。

4.4 温度、湿度要求

泡茶室应保持温度、湿度舒适。室内温度以 20℃~25℃为宜，相对湿度不高于 70%。

5 冲泡器具

依据茶叶品性，选择适宜冲泡器具。其质量要求应符合 GB 13121 和 GB 17762 的要求。冲泡崂山凤羽茶宜选择盖碗、紫砂壶、白瓷杯为佳。

6 水的选择

冲泡崂山凤羽茶，宜选用山泉水，或者是家用过滤器过滤的纯净水、深井水，不宜使用矿泉水、自来水等。要求水质纯净，清澈透明，无色、无味，理化指标及卫生指标达到 GB5749 的要求。

7 茶水比例及水的温度

崂山凤羽茶的冲泡茶水比宜为 1:50，如茶叶 3g，水 150ml。根据不同喜好，喜浓者投茶量多些，浸泡时间可适当延长；喜淡者投茶量少些，浸泡时间可适当缩短。崂山金螺茶的冲泡茶水比及水的温度参见表 1。

表 1 崂山凤羽茶冲泡茶水比及水的温度

| 品名 | 茶叶与水比例 | 水温(℃) |
|-------|--------|-------|
| 崂山凤羽茶 | 1:50 | 90~95 |

8 冲泡次数与浸泡时间

崂山凤羽茶一般宜冲泡 5~7 次。以 250ml 的冲泡器具、5g 的投茶量为例，取前五泡茶汤的浓度与浸泡时间，并可根据个人口味和品饮习惯调整茶水比或浸泡时间和冲泡次数。茶汤浓度与浸泡时间参见表 2。

表2 茶汤浓度与浸泡时间的参考值

| 茶类 | 茶汤的浓度 | 1~5 泡的浸泡时间 (s) |
|-------|-------|----------------|
| 崂山凤羽茶 | 较淡 | 20、20、20、25、25 |
| | 中等 | 25、25、25、35、35 |
| | 较浓 | 35、40、40、45、50 |

9 品鉴方法

9.1 品鉴流程

按照赏干茶、闻香气、观汤色、品滋味、看叶底流程进行品鉴。

9.2 赏干茶

取适量崂山凤羽茶干茶，观赏茶叶的叶态、色泽、整碎度、匀净度，特征参见表3。

表3 崂山凤羽茶干茶外形特征参考

| 参数 | 品名 | 崂山凤羽茶 |
|----|----|---------|
| 条索 | | 紧直，显锋苗 |
| 色泽 | | 乌油润，金毫显 |
| 整碎 | | 匀齐 |
| 净度 | | 洁净 |

9.3 闻香气

通过闻冲泡出的茶汤香来品鉴崂山凤羽茶的香气，特征参见表4。

表4 崂山凤羽茶茶汤香特征参考

| 崂山凤羽茶 | | | |
|-------|---------|--------|----|
| 参数 | 好 | 中 | 一般 |
| 香气 | 嫩甜香、毫香显 | 甜香、毫香显 | 甜香 |

9.4 观汤色

观赏杯中崂山凤羽茶茶汤的色泽与明亮度，特征参见表5。

表5 崂山凤羽茶汤色特征参考

| 崂山凤羽茶 | | | |
|-------|-------|-----|------|
| 参数 | 好 | 中 | 一般 |
| 汤色 | 黄红、明亮 | 黄红亮 | 黄红尚亮 |

9.5 品滋味

品饮时，让茶汤在口腔内回旋，与口腔充分接触，感受崂山凤羽茶茶汤的醇厚甘爽等品质特征。特征参见表 6。

表 6 崂山凤羽茶滋味特征参考

| 崂山凤羽茶 | | | |
|-------|------|------|----|
| 参数 | 好 | 中 | 一般 |
| 滋味 | 鲜醇甘爽 | 醇厚甘甜 | 甜醇 |

9.6 看叶底

崂山凤羽茶鉴赏冲泡后叶底的肥厚、匀整度、光润度及色泽的明亮度。特征参见表 7。

表 7 崂山凤羽茶叶底特征参考

| 崂山凤羽茶 | | | |
|-------|-----------|---------|----|
| 参数 | 好 | 中 | 一般 |
| 叶底 | 细嫩显芽、红匀明亮 | 细嫩、匀整红亮 | 嫩匀 |

T/QDCYH ×××—2024

参 考 文 献

- [1] GB/T 18797 茶叶感官审评室基本条件
- [2] T/QDCYH ×××-2024 崂山凤羽