

ICS 67.140.10

X 55

# 团体标准

T/QDCYH ×××—2024

## 茶叶品鉴 崂山黄茶

Tea tasting - Laoshan yellow tea

2024--发布

2024--实施

青岛市茶文化研究会 发布



## 目 次

前言 .....	II
引言 .....	III
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 .....	1
4.1 光线要求 .....	1
4.2 噪音要求 .....	1
4.3 卫生要求 .....	2
4.4 温度、湿度要求 .....	2
5 冲泡器具 .....	2
5.1 主要器具 .....	2
5.2 辅助器具 .....	2
6 水的选择 .....	2
7 茶水比例及水的温度 .....	2
8 冲泡方法 .....	3
8.1 玻璃杯冲泡 .....	3
8.2 盖碗冲泡 .....	3
9 品鉴方法 .....	3
9.1 品鉴流程 .....	3
9.2 赏干茶 .....	4
9.3 观汤色 .....	4
9.4 闻香气 .....	4
9.5 品滋味 .....	4
9.6 看叶底 .....	5
参考文献 .....	6

## 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

为了让更多的崂山黄茶爱好者和消费者领略崂山黄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。

本文件从崂山黄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，供崂山黄茶爱好者品鉴参考。



# 茶叶品鉴 崂山黄茶

## 1 范围

本文件规定了崂山黄茶的术语和定义、环境要求、冲泡器具、水的选择、茶水比例及水的温度、冲泡方法、品鉴方法。

本文件适用于崂山黄茶的品鉴。

## 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。

GB5749 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

下列术语和定义适用于本文件

### 3.1 崂山黄茶 Laoshan yellow tea

以崂山风景区域内特定地理环境条件下选用的适宜茶树品种进行繁育和栽培，经杀青、揉捻、闷黄等加工工艺制作而成的茶叶产品。

### 3.2 茶叶品鉴 teatasting and identifying

通过赏干茶、观汤色、闻香气、品滋味、看叶底等程序对茶叶进行品评、鉴别。

### 3.3 冲泡器具 brewing apparatus

适合冲泡崂山黄茶的专用器具，如烧水炉、烧水壶、茶盘、透明玻璃杯、白瓷盖碗等可用于冲泡崂山黄茶的器具。

## 4 环境要求

### 4.1 光线要求

品鉴室内光线应柔和、明亮、无阳光直射。

### 4.2 噪声要求

品鉴室应幽静、无杂音。

#### 4.3 卫生要求

品鉴室应整洁、环境干净、无异味。

#### 4.4 温度、湿度要求

品鉴室应保持温度、湿度舒适为宜。

### 5 冲泡器具

#### 5.1 主要器具

崂山黄茶品鉴宜选择透明玻璃杯或白瓷盖碗，如崂山黄茶为紧压茶形态，则首先处理为散茶后冲泡。器具质量要求应符合 GB 13121 和 GB 17762 的要求。

#### 5.2 辅助器具

公道杯、过滤网、茶夹、茶匙、茶荷、茶巾、水盂、茶盘、电随手泡、便携式电子称等。

### 6 水的选择

冲泡崂山黄茶，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

崂山黄茶的冲泡茶水比宜为 1:50 左右，如茶叶 3g, 水 150ml。崂山黄茶的冲泡茶水比及水的温度参见表 1。

表 1 崂山黄茶冲泡茶水比及水的温度

冲泡方法	茶叶与水比例	水温(°C)
玻璃杯冲泡	1:50	80
盖碗冲泡	1:50	85



## 8 冲泡方法

### 8.1 玻璃杯冲泡

#### 8.1.1 流程

备器→备水→赏茶→温杯→投茶→冲泡→奉茶→品茶

#### 8.1.2 方法

##### 8.1.2.1 下投法

将 80℃ 左右的水注入杯中，至茶杯 1/3 处，使茶芽湿透；稍后，再采用“凤凰三点头”方式冲水至茶杯七分满。盖上玻璃片，使茶芽吸水下沉，5min 后，去掉玻璃片。大约冲泡 10min 后即可品饮。茶汤饮至剩余 1/3 时，可沿杯壁续水冲泡，可续水 3-5 次。

##### 8.1.2.2 中投法

将 80℃ 左右的水冲至杯的三分满，以“1:50”的茶水比例加入适量茶叶，静置片刻，采用“凤凰三点头”方式加水至茶杯七分满，轻轻摇动茶杯，使茶叶完全吸附水分。大约冲泡 10min 后即可品饮。茶汤饮至剩余 1/3 时，可沿杯壁续水冲泡，可续水 3-5 次。

### 8.2 盖碗冲泡

#### 8.2.1 流程

备器→备水→赏茶→温器→投茶→冲泡→出汤→斟茶→奉茶→品茶

#### 8.2.2 方法

以“1:50”的茶水比例向盖碗中加入适量茶叶，以 85℃ 左右的水沿内壁冲入盖碗进行冲泡，冲泡完成后出汤至公道杯，叶底留盖碗中继续冲泡，通常可连续冲泡 3-5 次。

第一泡冲泡时间 20 秒，第二泡冲泡时间 15 秒，第三泡、第四泡和第五泡的冲泡时间可随冲泡次数增加适当延长，每泡可增加 10 秒左右的冲泡时间。冲泡时间不含冲水和出汤的时间。品鉴者可依据个人品饮习惯不同而调整茶汤浓度，方法是调整茶水比或冲泡时间和冲泡次数。

## 9 品鉴方法

### 9.1 品鉴流程

按照赏干茶、观汤色、闻香气、品滋味、看叶底流程进行品鉴。

## 9.2 赏干茶

取适量干茶，观赏茶叶的叶态、色泽、整碎度、匀净度，特征参见表2。

表2 干茶外形主要特征参考

种类	形状	整碎	净度	色泽
芽型	针形或雀舌形	匀齐	净	嫩黄
芽叶型	条形或扁形或兰花形	较匀齐	净	黄青
多叶型	卷略松	尚匀	有茎梗	黄褐
紧压型	规整	紧实	-	褐黄

## 9.3 观汤色

观赏杯中茶汤的色泽与明亮度，特征参见表3。

表3 汤色主要特征参考

参数	芽型	芽叶型	多叶型	紧压型
汤色	杏黄明亮	黄明亮	深黄明亮	深黄

## 9.4 闻香气

通过闻冲泡出的茶汤香来品鉴崂山黄茶的香气，特征参见表4。

表4 香气主要特征参考

参数	芽型	芽叶型	多叶型	紧压型
香气	清鲜	清高	纯正、有锅巴香	醇正

## 9.5 品滋味

品饮时，让茶汤在口腔内回旋，与口腔充分接触，感受茶汤的甘醇爽口等品质特征。特征参见表5。

表5 滋味主要特征参考

参数	芽型	芽叶型	多叶型	紧压型
滋味	鲜醇回甘	醇厚回甘	醇和	醇和

## 9.6 看叶底

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6。

表6 叶底主要特征参考

参数	芽型	芽叶型	多叶型	紧压型
叶底	肥嫩黄亮	柔嫩黄亮	尚软黄尚亮、有茎梗	尚匀

参 考 文 献

- [1] GB/T 18797 茶叶感官审评室基本条件
- [2] T/QDCYH 002-2020 崂山黄茶