



茶

艺

人文与旅游系

王春霞

任务四

掌握茶叶的储存与品质鉴定技巧

任务四：掌握茶叶的储存与品质鉴定技巧

一、茶叶的储存→（一）储存的原则

储存茶叶要遵循以下几个原则：

- (1) 防光照：**茶叶中含有色素和脂类物质。茶叶中的色素受到光线照射易褪色，会使茶叶变色或失去光泽，而脂类物质在光照条件下易氧化，会产生很多异味物质，使茶叶变味。因此，茶叶储存过程中要避免光线直接照射。
- (2) 防高温：**茶叶在温度越高的环境条件下品质变化越快。因为温度越高，茶叶中的氨基酸、糖类、维生素、茶多酚等物质的氧化作用越快，从而使得茶叶的质量、香气、滋味降低。因此，低温储存已成为保持茶叶品质的有效手段。
- (3) 防潮湿：**茶叶中含有很多亲水性成分，如茶多酚、蛋白质、糖类等，很容易吸湿返潮。因此储存茶叶一定要保持干燥，可以在茶叶罐中加入干燥剂或是生石灰储存。
- (4) 防异味：**茶叶具有很强的吸附性，极易吸收各种异味。因此茶叶贮藏过程中要避免与有异味的物质一起存放，以免污染茶叶。

任务四：掌握茶叶的储存与品质鉴定技巧

一、茶叶的储存 → (二) 储存的常用方法

储存茶叶的常用方法

茶叶必须妥善储存，才能减少外界环境对茶叶的形、色、香、味等品质的影响。其储存方法主要有以下几种。

(1) 冷藏法

冷藏法是指将茶叶放入冰箱、冰柜或冷库中冷藏的储存方法。

冷藏法特别适合贮藏名茶及各种花茶。

用冷藏法贮藏茶叶时，有两点必须注意：一是要防止冰箱中其他食品的气味（如鱼腥味）污染茶叶；二是茶叶本身必须是干燥的。为了防止茶叶吸附异味和吸潮变质，其包装的密封性能一定要好。

任务四：掌握茶叶的储存与品质鉴定技巧

一、茶叶的储存 → (二) 储存的常用方法

(2) 罐藏法

罐藏法是将茶叶装入洁净的罐内（一般为铁罐或竹木盒，最好有双层的盖子），最好装满而不留空隙，盖紧盖子并用胶布粘好盖子缝隙，然后把茶罐装入两层尼龙袋内，封好袋口。为了更好地保持罐内干燥，还可以在罐内放入1~2干燥剂。

用罐藏法贮藏茶叶需要注意两点：一是新买来的罐或盒往往有油漆等异味，因此，必须先行处理，消除异味。二是装有茶叶的铁罐或竹木盒应放在阴凉处，避免潮湿和阳光直射。



罐藏法

任务四：掌握茶叶的储存与品质鉴定技巧

一、茶叶的储存 → (二) 储存的常用方法

(3) 袋藏法

袋藏法是指将茶叶放入袋中储存的储存方法，是储存茶叶最简便、最经济实惠的方法之一。用柔软、干净的纸张（忌用使用过的纸，以免茶叶吸附油墨等异味）把茶叶包装好，再装入食品袋或铝箔袋内，并尽量排出袋内空气，封好袋口后，再反向套上另一个袋子，扎紧袋口，放在阴凉干燥处。

在使用袋藏法储存茶叶时，一定要保证茶叶本身是干燥的，还要保证包装袋的材料密度高、质量好、没有异味和漏洞。

(4) 瓶藏法

瓶藏法就是将热水瓶（也可用瓶胆隔层无破损的废弃热水瓶）或玻璃瓶洗净、晾干，放入茶叶并装至七八成满，再塞入一团干净无味的纸条团以排出空气，最后塞紧瓶塞，用白蜡或胶布封好，置于阴凉干燥处。

任务四：掌握茶叶的储存与品质鉴定技巧

二、茶叶品质的鉴定→（一）从外观鉴定品质

从外观鉴定品质

(1) 条索：是指茶叶的外形规格。不同品类的茶叶，具有不同的外形规格，这是区分茶叶种类和等级的重要依据。例如，炒青呈条状、珠茶呈圆形）、龙井呈扁条形、红碎茶为颗粒形等。总的说来，条索紧、身骨重、圆（扁形茶除外）而挺直，说明原料嫩、做工好、品质优；如果条索松、扁（扁形茶除外）、碎，并有烟、焦味，说明原料老、做工差、品质劣。



炒青



珠茶



龙井



红碎茶

任务四：掌握茶叶的储存与品质鉴定技巧

二、茶叶品质的鉴定→（一）从外观鉴定品质



茶百科

茶叶形态

由于茶树品种有别，采摘标准各异，制作方法不同，所以茶叶的形态也十分丰富，主要有以下几种。

- (1) 针形。外形圆直如针，如安化松针、白毫银针等。
- (2) 扁形。外形扁平挺直，如西湖龙井、茅山青峰、安吉白片等。
- (3) 条索形。外形呈条状稍弯曲，如紫阳毛尖、庐山云雾等。
- (4) 螺形。外形卷曲似螺，如碧螺春、普陀佛茶等。
- (5) 兰花形。外形似兰，如太平猴魁、兰花茶等。
- (6) 片形。外形呈片状，如六安瓜片、齐山名片等。
- (7) 束形。外形成束，如江山绿牡丹、婺源墨菊等。
- (8) 圆珠形。外形如珠，如泉岗辉白、涌溪火青等。

此外，茶叶还有半月形、卷曲形、单芽形等形态。



茶叶形态鉴赏

任务四：掌握茶叶的储存与品质鉴定技巧

二、茶叶品质的鉴定→（一）从外观鉴定品质

从外观鉴定品质

(2) 嫩度：是决定品质的基本因素，主要看芽头嫩叶比例，有无锋苗和毫及条索的光糙度等。一般来说，芽头嫩叶比例大，含量多，有峰苗，白毫显露，表示茶叶原料嫩度高、做工好、品质好。此外，不同品类的茶，对于嫩度的要求不同。

(3) 色泽：干茶的色泽主要是从色度和光泽度两个方面来看。各种茶均有一定的色泽要求。但无论何种茶类，品质优者均要求色泽一致、光泽明亮、油润鲜活。若色泽不一、深浅不同、暗而无光，则说明原料老嫩不一、做工差、品质劣。

(4) 净度：茶叶的净度是指茶叶中杂质含量的多少，是判定茶叶品质优劣的重要指标。茶叶中的杂质通常包括两种：一种是茶类杂质，如茶片、茶梗、茶末、茶籽等；另一种是非茶类杂质，如竹屑、木片、石灰、泥沙等。品质越高，茶叶中杂质的含量越少。

(5) 匀度：茶叶的匀整是指茶叶的大小、长短、粗细的均匀程度，以匀整为好，断碎为次。

任务四：掌握茶叶的储存与品质鉴定技巧

二、茶叶品质的鉴定→（二）从内质鉴定品质

从内质鉴定品质

(1) 汤色：又称水色、汤门或水碗，就是茶叶冲泡后，其内含成分溶解在沸水中的溶液所呈现的色泽。观察汤色，主要从**色度、亮度、清浊度**等方面来辨别，一般来说，凡属上乘的茶品，都汤色明亮、有光泽。另外，汤温的下降和茶汤中的茶多酚与空气中氧气的氧化反应，会导致茶汤颜色加深，因而最好在10分钟以内观察汤色。



汤色

任务四：掌握茶叶的储存与品质鉴定技巧

二、茶叶品质的鉴定 → (二) 从内质鉴定品质

从内质鉴定品质

色度是指茶汤的颜色。通常情况下，汤浓则色深，汤淡则色浅。此外，若鲜叶处理不当，茶的汤色则不正。例如，红茶发酵过度，汤色会深暗；绿茶烘烤时间过长或炒焦，汤色会黄浊。

色度

亮度是指汤色的亮暗程度。茶汤亮度高，表明茶的品质好。例如，名优红茶的汤色通常红润明亮，且汤面沿碗沿能够形成鲜明的“金圈”。

亮度

清浊度是指茶汤清澈或浑浊的程度。品质好的茶，其茶汤颜色应清澈见底、纯净透明，不含杂质。

清浊度

任务四：掌握茶叶的储存与品质鉴定技巧

二、茶叶品质的鉴定→ (二) 从内质鉴定品质

从内质鉴定品质

(2) 叶底：叶底是指干茶经水冲泡后所展开的叶片。通过观察叶底，能够得知茶叶的叶质老嫩、匀度，以及加工工艺与储存方法合理与否。优质的茶叶在冲泡后叶子会完全舒展，嫩度、大小、厚薄、整碎比较统一，色泽明亮，闻时始终会有淡淡茶香；劣质茶叶的叶底则不同。



优质茶叶的叶底



劣质（灼伤）茶叶的叶底

任务四：掌握茶叶的储存与品质鉴定技巧

二、茶叶品质的鉴定→（二）从内质鉴定品质

从内质鉴定品质

(3) 香气：茶人品茶，重在茶香。茶香就是茶叶本身和冲泡后散发出来的香气，是茶叶品质好坏的重要评定指标之一。

闻茶香，首先要闻干茶本身的香气。茶的种类不同，香气也不同。当茶泡好、茶汤倒出后，可以趁热打开壶盖，或端起茶杯闻茶汤的热香，同时判断香气的优劣，以花香、果香、蜜糖香等令人喜爱的香气为佳，而烟、馊、霉等异味为劣。最后，待茶叶凉后，再次进行闻嗅，以辨别香气的持久性。



任务四：掌握茶叶的储存与品质鉴定技巧

二、茶叶品质的鉴定→ (二) 从内质鉴定品质

从内质鉴定品质



(4) 滋味：作为一种饮品，滋味的好坏是决定茶叶品质的关键。通过尝滋味，能够辨别茶汤的味道、纯异及浓淡等。好的茶喝起来甘醇浓稠，以微苦中带甘为佳，喝后喉头甘润，齿间留香，回味无穷，能够给人带来舒适的感受。茶类不同，对滋味的要求亦不同。

在尝味前，最好不要吃会强烈刺激味觉的食物，以保持味觉的灵敏度。在辨别滋味时，茶汤温度以40~50℃最为合适。若茶汤温度过高，味蕾会受强烈刺激，辨味力差；若茶汤冷却，则鲜味减弱，涩味加重。此外，在品尝茶汤滋味时，动作要自然，速度不宜太快。在品尝滋味浓重的茶后，需用温开水漱口，随后再品尝其他茶汤。



。 谢 谢 观 看 。

