

A large, stylized graphic on the left side of the slide. It features a dark, ink-like outline that forms a shape reminiscent of a teacup or a traditional Chinese brushstroke. Inside this outline, a vibrant green landscape of rolling hills and terraced tea fields is visible. The background of the entire slide is a light, misty landscape with traditional Chinese ink wash mountains and several birds in flight.

茶

艺

人文与旅游系

王春霞



任务一

熟知绿茶名品和冲泡技艺

任务一：熟知绿茶名品和冲泡技艺

一、绿茶名品→（一）西湖龙井

西湖龙井

西湖龙井，中国十大名茶（见表4-1）之一，产自浙江省杭州市西湖区的狮峰、龙井、五云山、虎跑、梅家坞一带，历史上曾分为“**狮、龙、云、虎、梅**”五个品类，其中产于狮峰的品质最佳。中华人民共和国成立之后，将“狮”“龙”“梅”三个品类统称为“西湖龙井”，仍以狮峰龙井品质最佳，最负盛名。



西湖龙井干茶及茶汤

任务一：熟知绿茶名品和冲泡技艺

一、绿茶名品 → (一) 西湖龙井

表4-1 我国的十大名茶

评选时间及评选机构	十大名茶
1919年巴拿马万国博览会	碧螺春、信阳毛尖、西湖龙井、君山银针、黄山毛峰、武夷岩茶、祁门红茶、都匀毛尖、铁观音、六安瓜片
1959年中国“十大名茶”评比会	南京雨花茶、洞庭碧螺春、黄山毛峰、庐山云雾茶、六安瓜片、君山银针、信阳毛尖、武夷岩茶、安溪铁观音、祁门红茶
1999年《解放日报》	江苏碧螺春、西湖龙井、安徽毛峰、六安瓜片、恩施玉露、福建铁观音、福建银针、云南普洱茶、福建云茶、江西云雾茶
2001年美联社和《纽约日报》	黄山毛峰、洞庭碧螺春、蒙顶甘露、信阳毛尖、西湖龙井、都匀毛尖、庐山云雾、安徽瓜片、安溪铁观音、苏州茉莉花
2002年《香港文汇报》	西湖龙井、江苏碧螺春、安徽毛峰、湖南君山银针、信阳毛尖、安徽祁门红、安徽瓜片、都匀毛尖、武夷岩茶、福建铁观音

任务一：熟知绿茶名品和冲泡技艺

一、绿茶名品→（一）西湖龙井

西湖龙井

龙井茶外形扁平、匀齐，色泽绿中显黄，似糙米色。冲泡后，香气清高持久，香馥若兰；汤色杏绿，清澈明亮；叶底嫩绿，匀齐成朵。品饮茶汤，沁人心脾，齿间流芳，回味无穷，素有“**色绿、香郁、味甘、形美**”四绝之称。



任务一：熟知绿茶名品和冲泡技艺

一、绿茶名品→（二）碧螺春

碧螺春

碧螺春，中国十大名茶之一，产自江苏省苏州市太湖的洞庭山（今苏州市吴中区），所以又名“洞庭碧螺春”。其成品茶条索紧结、纤细，白毫显露，卷曲呈螺形，色泽银绿隐翠。冲泡后，茶叶在杯子中徐徐舒展，上下翻飞，茶汤银澄碧绿，清香袭人，口味凉甜鲜爽。



碧螺春干茶及茶汤

任务一：熟知绿茶名品和冲泡技艺



茶故事

碧螺春名字的由来

碧螺春已有千年历史，最早叫作“洞庭茶”，后名“吓煞人香”。相传，清康熙年间（1662—1722年）一年春天，采茶姑娘在碧螺峰采野茶时，把竹箩装满后，便把采下的茶叶放入了水杯中，不料鲜茶叶在杯中经热气蒸熏，发出阵阵清香，姑娘们惊呼“吓煞人香”（苏州方言，意思是香气异常浓郁）。之后，当地人便称此茶为“吓煞人香”。后来，康熙皇帝南巡时品尝了这种汤色碧绿、卷曲如螺的茶，并对其倍加赞赏，但觉得“吓煞人香”这个名字不雅，于是题名“碧螺春”。



碧螺春

任务一：熟知绿茶名品和冲泡技艺

一、绿茶名品→（三）信阳毛尖

信阳毛尖

信阳毛尖，中国十大名茶之一，产自河南省信阳市浉河区、平桥区和商城县一带。信阳毛尖外形细、圆、光、直，白毫多，色泽翠绿且有光泽。冲泡后，汤色明亮清澈，滋味醇厚、回甘，香气清高持久。



信阳毛尖干茶及茶汤

任务一：熟知绿茶名品和冲泡技艺

一、绿茶名品→（四）黄山毛峰



黄山毛峰干茶及茶汤

黄山毛峰

黄山毛峰产于安徽省黄山市，故取名为黄山毛峰。其成品茶外形微卷，绿中泛黄，银毫显露；入杯冲泡雾气结顶，汤色清碧微黄，叶底黄绿，滋味醇甘，香气如兰，韵味深长。

任务一：熟知绿茶名品和冲泡技艺

一、绿茶名品→（五）庐山云雾

庐山云雾

庐山云雾因产自江西省九江市的庐山而得名。其成品茶茶芽肥壮，绿润多毫，条索紧凑，茶香鲜爽持久。冲泡后，汤色清澈明亮，滋味醇厚甘甜，叶底嫩绿均匀。庐山云雾茶风味独特，素有“**色香幽细比兰花**”之美誉。



庐山云雾干茶及茶汤

任务一：熟知绿茶名品和冲泡技艺

一、绿茶名品→（六）六安瓜片



六安瓜片干茶及茶汤

六安瓜片

六安瓜片产自安徽省六安市大别山一带，唐代称“庐州六安茶”，明代始称“六安瓜片”。在世界上所有的茶叶中，六安瓜片是**唯一无芽无梗**的茶叶，由单片生叶制成。六安瓜片外形似瓜子形，自然平展，叶缘微翘，色泽宝绿，大小匀整。冲泡后，汤色清澈透亮，滋味清香高爽、鲜醇回甘，叶底绿嫩明亮。

任务一：熟知绿茶名品和冲泡技艺

二、绿茶的冲泡→（一）玻璃杯泡法

冲泡绿茶，尤其是名优绿茶，如西湖龙井、黄山毛峰、洞庭碧螺春等，宜选用玻璃杯茶具。透过玻璃杯，不仅可以看到茶叶吸收水分后，茶芽慢慢舒展开来的过程，还能欣赏到茶叶在杯中上下翩然起舞的美丽姿态和漂亮的茶叶外形。



绿茶的上投法冲泡表演

任务一：熟知绿茶名品和冲泡技艺

二、绿茶的冲泡→（一）玻璃杯泡法

冲泡方法：

1. 上投法

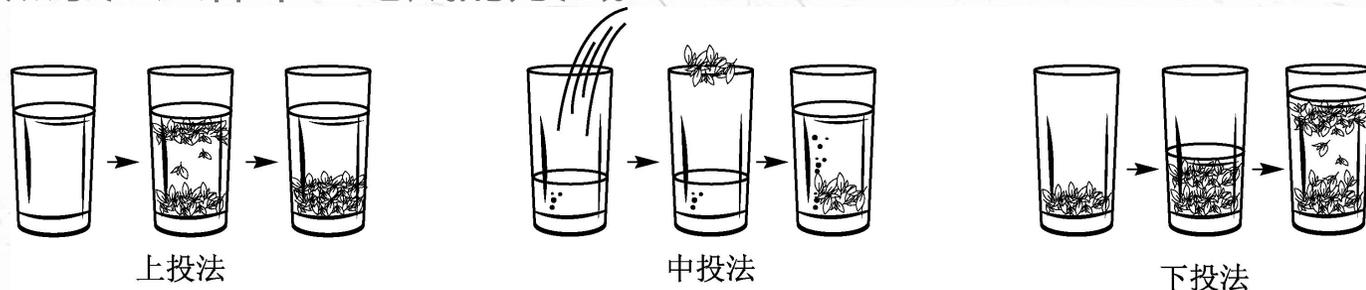
上投法是指在冲泡绿茶时，先将热水注入玻璃杯中至七成满，然后再将茶叶拨入杯中的冲泡方法。

2. 中投法

中投法是指在冲泡绿茶时，先在杯中注入1/3左右的热热水，然后将茶叶拨入杯中，通过轻轻地摇晃杯子以加快茶叶吸收水分的速度，最后将热水注入杯中至七成的冲泡方法。

3. 下投法

下投法是指在冲泡绿茶时，先将茶叶拨入杯中，再注1/3左右的热热水温润干茶，最后将热水注入杯中至七成的方法。



上、中、下投法



绿茶的下投法冲泡表演

任务一：熟知绿茶名品和冲泡技艺

二、绿茶的冲泡→（一）玻璃杯泡法

冲泡程序（以下投法为例）：

(1) 备具。准备泡茶用具，包括茶叶罐、玻璃杯（数量根据品茗人数而定）、茶荷、茶匙、茶巾、茶洗、煮水器等，并将茶具有序地摆放在茶桌上。

(2) 赏茶。用茶匙将茶叶从茶叶罐中轻轻拨入茶荷，或者轻轻转动茶叶罐倒出茶叶，供品茗的宾客欣赏干茶的茶姿和茶香。

(3) 温杯。将玻璃杯一字排开或者成“品”字形排开，依次向杯中倒入1/3的热水。然后从左侧杯子开始，右手握住杯身，左手托住杯底，轻轻转动杯子，最后将热水倒入水方中。温杯后，杯子温度升高，有利于茶叶香气的散发和内含物质的浸出。

(4) 置茶。用茶匙将茶荷中待泡的茶叶拨入茶杯中。茶叶和水的比例为1：50。

(5) 润茶。将水温为80℃左右的热水注入杯中，注水量为茶杯容量的1/3左右。注水时，水应打在玻璃杯的内壁上，避免直接浇注到茶叶上，烫坏茶叶。

任务一：熟知绿茶名品和冲泡技艺

二、绿茶的冲泡→（一）玻璃杯泡法

冲泡程序（以下投法为例）：

(6) 摇香。将水注入杯中后，可轻轻摇动杯身，使茶叶吸收水分而充分舒展开来，摇香的时间控制在10秒钟左右。

(7) 冲泡。采用“凤凰三点头”的冲泡手法（即手提水壶高冲低斟反复三次，由于此动作恰似凤凰点头，因此雅称“凤凰三点头”），注水至玻璃杯七分满。

(8) 奉茶。奉茶时，要面带微笑，用右手轻握杯身，左手托杯底，双手将茶送至宾客面前，放置在宾客拿取方便的位置。放置好茶杯后，伸出右手，做出“请”的姿势，同时可说“请您品茶”。

任务一：熟知绿茶名品和冲泡技艺



茶言茶语

客人接到茶后，通常要先观察茶汤的颜色，再闻茶的香气，最后慢慢品尝茶汤的滋味。其间，泡茶者可适时介绍一些有关茶叶的产地、特点、文化背景、冲泡要点及如何品饮等方面的知识，并注意适时添水续泡。



任务一：熟知绿茶名品和冲泡技艺

二、绿茶的冲泡→ (二) 盖碗泡法



绿茶，除了可以使用玻璃杯冲泡外，还可以使用盖碗冲泡。选用盖碗来泡茶，既能保持茶汤的清香，还方便喝茶。因为用盖碗喝茶，饮茶时可以用碗盖拨开浮在茶汤表面的茶叶，方便品饮茶汤。

任务一：熟知绿茶名品和冲泡技艺

二、绿茶的冲泡→ (二) 盖碗泡法

冲泡程序：

(1) **备具。**准备泡茶用具，包括茶盘、茶叶罐、盖碗（数量根据品茗人数而定）、茶荷、茶匙、茶巾、茶洗、煮水器等，并将茶具有序地摆放在茶盘上。

(2) **赏茶。**从茶叶罐中取茶叶放入茶荷中，请客人赏茶。

(3) **温碗。**从左向右先取下每个盖碗的盖子，再向每个盖碗中注入热水，复盖、荡碗后，将热水倒掉。

(4) **置茶。**用茶匙将茶荷中的茶叶拨入每个盖碗中，茶叶和水的比例为1：50。

(5) **冲泡。**提壶定点高冲，将水温为80℃左右的热热水注入盖碗中至七八成满，注意水要落在盖碗的内壁上，而不是落在茶叶上，以免烫伤茶叶。

(6) **盖碗。**冲入热水后，迅速盖上碗盖，碗与盖之间留一条缝隙，防止闷黄茶叶和热气吸住碗盖。

(7) **奉茶。**面带微笑，用双手奉茶，并示意“请用茶”，以示敬意。

任务一：熟知绿茶名品和冲泡技艺

二、绿茶的冲泡→ (三) 壶泡法



人们常说：“嫩茶杯泡，老茶壶泡。”中、低档绿茶的外形、品质都稍差，如果用玻璃杯或盖碗冲泡，茶的缺点就会暴露无遗，所以一般多使用瓷壶或紫砂壶进行冲泡。

任务一：熟知绿茶名品和冲泡技艺

二、绿茶的冲泡→ (三) 壶泡法

冲泡程序：

- (1) 备具。**准备泡茶用具，包括茶盘、茶叶罐、泡茶壶、公道杯、品茗杯（数量根据人数而定）、杯托、茶荷、茶匙、茶巾、茶洗、煮水器等，并有序地摆放在茶盘上。
- (2) 温壶。**在泡茶之前，用热水温热泡茶壶。
- (3) 温杯。**温壶后，用热水温洗品茗杯。
- (4) 置茶。**将茶叶轻轻拨入泡茶壶中，茶叶和水的比例为1 : 50。
- (5) 冲泡。**用回旋低斟的手法（以逆时针方向向壶中循环注水，高度略高于壶）将90℃左右的热水冲入泡茶壶中，待水没过茶叶时，改为高冲法。
- (6) 分茶。**茶叶在泡茶壶中浸泡2分钟左右后，将泡茶壶中的茶汤先倒入公道杯，再从公道杯斟入品茗杯至七分满。
- (7) 奉茶。**面带微笑，将品茗杯置于客人拿取方便的位置，并请客人品茶。

。 谢 谢 观 看

