

ICS 67.140.10
CCS X 55

团体标准

T/CTSS 83-2024

英山云雾茶冲泡技术规程

Regulations of Yingshan yunwu brewing technology

2024-02-20 发布

2024-02-20 实施

中国茶叶学会 发布

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。

本文件由英山县茶产业促进中心提出。

本文件由中国茶叶学会标准化工作委员会归口。

本文件起草单位：华中农业大学、英山县茶产业促进中心、湖北生物科技职业学院、湖北省农业科学院果树茶叶研究所、中国农业科学院茶叶研究所。

本文件主要起草人：黄友谊、方欣、唐海燕、普倩、陈勋、刘新、安哲、陈醒龙、施济昂、王葳、李登。

英山云雾茶冲泡技术规程

1 范围

本文件规定了英山云雾茶冲泡的术语和定义、冲泡条件和冲泡技术。
本文件适用于英山云雾茶的冲泡。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；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。请注意本文件的某些内容可能涉及专利，本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

GB 4806.4 食品安全国家标准 陶瓷制品
GB 4806.5 食品安全国家标准 玻璃制品
GB 5749 生活饮用水卫生标准
GB 19298 食品安全国家标准 包装饮用水
T/CTSS 74 英山云雾茶

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

杯泡法 cup brew method

使用玻璃杯冲泡、品饮英山云雾茶的方法。

3.2

盖碗泡法 bowl-covering brew method

使用盖碗冲泡、品饮英山云雾茶的方法。

4 冲泡条件

4.1 英山云雾茶

应符合 T/CTSS 74 的规定。

4.2 器具

玻璃等器具应符合 GB 4806.4 的规定；陶瓷等器具应符合 GB 4806.5 的规定。

4.3 用水

泡茶用水宜选用符合 GB 19298 规定的水。洗涤用水应符合 GB 5749 的规定。

5 冲泡程序

5.1 杯泡法冲泡程序

备具→布具→赏茶→温具→置茶→冲泡→奉茶→品饮→续水冲泡。

5.1 盖碗泡法冲泡程序

备具→布具→赏茶→温具→置茶→冲泡→出汤分茶→奉茶→品饮→续水冲泡。

6 冲泡技术

6.1 杯泡法冲泡技术

6.1.1 备具与布具

宜选用透明玻璃杯 3 个，茶盘、茶叶罐、茶匙、茶荷、茶巾、水壶、计时器和茶洗各 1 个。宜将玻璃杯呈斜角一字摆开，以左干右湿的原则，将其他茶具摆放在适当位置，以适合泡茶程序。

6.1.2 赏茶

从茶叶罐中拨取一定量的英山云雾茶于茶荷中，向客人展示或鉴赏干茶的外形及香气。

6.1.3 温具

右手提随手泡向玻璃杯中一一注入 1/3 左右沸水，然后从左侧开始，右手握玻璃杯中部，左手托杯底，双手逆时针转动杯子，令杯子的各部位与沸水充分接触，最后将杯中的沸水依次倒入茶洗。

6.1.4 置茶

采用下投法冲泡，用茶匙将茶荷中的茶叶分别投入 3 个 250 mL 玻璃杯中。

6.1.5 冲泡

将沸水凉至 85 °C~90 °C 时，向玻璃杯注入少量沸水（水量以浸没茶叶为准），双手转动茶杯，令茶、水充分接触，浸润 10 s 左右。再次注入沸水，使茶叶上下翻滚，冲泡水量至七分满左右。

6.1.6 奉茶

泡好的茶即可奉送给客人。

6.1.7 品饮

冲泡约 40 s~60 s，即可品饮。

6.1.8 续水冲泡

品饮剩三分之一茶水时，用 85 °C~90 °C 沸水续水，续水不超过 2 次。

表 1 杯泡法的冲泡参数

器具	器具容量 (mL)	投茶量 (g)	注水体积 (mL)	水温 (°C)
透明玻璃杯	250	3	180	85~90

6.2 盖碗泡法冲泡技术

6.2.1 备具与布具

选用盖碗一套，茶盘、公道杯、茶叶罐、茶匙、茶荷、茶巾、水壶和茶洗各 1 个，品茗杯 3 个~5 个。以盖碗为中心，按左干右湿的原则将其他茶具一一展开。

6.2.2 赏茶

从茶叶罐中拨取约 3 g 英山云雾茶于茶荷中，向客人展示或鉴赏干茶的外形及色泽。

6.2.3 温具

左手打开盖碗盖，右手提随手泡向盖碗中注入 1/3 左右沸水，盖上盖。右手端杯托，左手顶住碗盖，倾斜着左右旋转盖碗，令盖碗各部位与沸水充分接触，最后将盖碗中的沸水倒入公道杯中。

6.2.4 置茶

采用下投法冲泡，用茶匙将茶荷中的茶叶拨入盖碗中。

6.2.5 冲泡

将沸水凉至 80 °C~85 °C 时，向盖碗中注入少量沸水（水量以浸没茶叶为准）。端起盖碗，倾斜左右旋转，令茶、水充分接触，浸润 10 s 左右。然后注水，使碗中茶叶上下翻滚，注好沸水后，盖上盖。

6.2.6 出汤分茶

等待冲泡时，双手端起公道杯，旋转一遍，令沸水与杯内壁充分接触，然后将沸水分别倒入各品茗杯中。将品茗杯中沸水倒尽，杯底在茶巾上轻压使干。

茶汤泡一定时间后，将盖碗中的茶汤沥尽于公道杯中，然后将公道杯中的茶水分到品茗杯中。盖碗中的茶可再泡2次，每泡次的时间逐渐延长。

表2 盖碗泡法的冲泡参数

器具	器具容量 (mL)	投茶量 (g)	水温 (°C)	冲泡时间 (s)		
				第一泡	第二泡	第三泡
白瓷盖碗	110	3	80~85	30~60	45~75	60~90