

ICS 67.140.10

CCS X 55

ZJTSS

浙江省茶叶学会团体标准

T/ZJTSS 034—2025

平阳黄汤冲泡与品鉴方法

The brewing and tasting methods of Pingyang Huangtang tea

2025-09-20 发布

2025-10-20 实施

浙江省茶叶学会 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。

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。

本文件由由平阳县农业农村局提出。

本文件由浙江省茶叶学会归口。

本文件起草单位：平阳县农业农村局、中华全国供销合作总社杭州茶叶研究所、平阳县茶叶产业协会、浙江素业茶叶研究院。

本文件主要起草人：叶丽琴、宿迷菊、陈焱芳、谢前途、许凌、徐斌、王盈峰、杨柳、刘洁、周锦玉、俞璐婷、范晓玥、焦佳、黄兆银、李丽君、胡茜茜、李浩、赵友艳。

平阳黄汤冲泡与品鉴方法

1 范围

本文件规定了平阳黄汤冲泡与品鉴的术语与定义、要求、冲泡方法和品鉴方法。

本文件适用于平阳黄汤冲泡与品鉴。

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。

GB 4806.1 食品安全国家标准 食品接触材料及制品通用安全要求

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 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品

GB 4806.9 食品安全国家标准 食品接触用金属材料及制品

GB 4806.12 食品安全国家标准 食品接触用竹木材料及制品

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB 8537 食品安全国家标准 饮用天然矿泉水

GB/T 14487 茶叶感官审评术语

GB 17762 耐热玻璃器具的安全要求

GB 19298 食品安全国家标准 包装饮用水

GB/T 23776 茶叶感官审评方法

T/ZJTSS 033 平阳黄汤

3 术语和定义

GB/T 14487、GB/T 23776、T/ZJTSS 033 界定的及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

便捷型冲泡与品鉴方法 convenient brewing and tasting method

快速、简洁而科学地让品茗者感知茶叶品质特征，适用于商务会议、办公接待、团体活动以及日常简饮等场景的冲泡与品鉴方法。

3.2

品赏型冲泡与品鉴方法 appreciation-type brewing and tasting methods

充分展现茶的色、香、味、形、韵等品质特征，适用于节目、活动、赛事、雅集、展销、品鉴等场景的冲泡与品鉴方式。

4 要求

4.1 冲泡与品鉴场所

空气清新、无异味，温度适宜，安静、整洁、明亮、干净。

4.2 冲泡用水

天然矿泉水应符合GB 8537的规定，纯净水应符合GB 19298 的规定。

4.3 洗涤用水

应符合GB 5749的规定。

4.4 冲泡与品鉴用具

4.4.1 主要器具

烧水壶（随手泡）、储水壶、盖碗（或瓷壶）、玻璃杯、公道杯、品茗杯、茶盘等。主要器具清单见附表A.1。

4.4.2 辅助器具

茶叶罐、茶荷、茶巾、茶匙筒、茶匙、水盂、壶承、杯托、计时器、电子秤等。辅助器具清单见附表A.2。

4.4.3 器具要求

应符合GB 4806.1、GB 4806.4、GB 4806.5、GB 4806.7、GB 4806.9 、GB 4806.12和GB 17762 的规定。

5 冲泡方法

5.1 便捷型冲泡方法

5.1.1 便捷型冲泡流程

备具→备水→温具→置茶→润茶→冲泡→奉茶→续水。

5.1.2 便捷型冲泡步骤

5.1.2.1 备具

冲泡用具以玻璃杯为宜，根据人数将相应的器具置于桌上。

5.1.2.2 备水

将冲泡用水煮沸，备用。

5.1.2.3 温具

将备好的水注入玻璃杯中，均匀温润杯壁，提高杯温，温杯后将水倒入水盂。

5.1.2.4 置茶

根据茶水比1:80将茶叶置于玻璃杯中。

5.1.2.5 润茶

向玻璃杯中注入少许沸水浸润茶叶，然后摇杯20 s~30 s。

5.1.2.6 冲泡

向玻璃杯中注入85 °C~90 °C的水至七分满。

5.1.2.7 奉茶

双手将泡好的茶依次奉给来宾。

5.1.2.8 续水

饮至三分之一时，向杯中再次注水至七分满。

5.2 品赏型冲泡方法

5.2.1 品赏型冲泡流程

备（布）具→备水→温具→置茶→浸润泡→冲泡→出汤→分茶→奉茶→重复（冲泡→出汤→分茶）→收具。

5.2.2 品赏型冲泡参数

冲泡用具以盖碗或瓷壶为宜，冲泡参数见表1。

表1 品赏型冲泡方法的冲泡参数

器具	茶水比 (g/mL)	水温	冲泡时间
盖碗（瓷壶）	1:30	85 °C~ 90°C	第一泡20s; 第二泡15s; 第三泡35s; 每泡续水增加10s, 可冲6泡~7泡。

5.2.3 品赏型冲泡步骤

5.2.3.1 备（布）具

将盖碗（瓷壶）、公道杯、品茗杯、茶叶罐、茶匙筒、茶荷、壶承、茶巾、水盂、烧水壶等用具根据需要准备，按照美观有序、便于操作的原则摆放。

5.2.3.2 备水

同 5.1.2.2。

5.2.3.3 温具

分别向盖碗（瓷壶）、公道杯、品茗杯注入沸水，进行温润。温具后，水倒入水盂。

5.2.3.4 置茶

按表 1 茶水比要求，将茶叶置于盖碗（瓷壶）中。

5.2.3.5 浸润泡

向盖碗（瓷壶）内注入少许的沸水浸没茶叶，旋转盖碗（瓷壶）摇香。

5.2.3.6 冲泡

向盖碗（瓷壶）内注满 85℃~90℃水。

5.2.3.7 出汤

根据表 1 时间要求，出汤至公道杯中。

5.2.3.8 分茶

将公道杯内茶汤均匀分至品茗杯。

5.2.3.9 奉茶

双手将泡好的茶依次奉给来宾。行伸掌礼请来宾用茶。

5.2.3.10 收具

冲泡完毕，按“先拿后放”的原则将茶器具依次收放入茶盘，端回清洗整理。

6 品鉴方法

6.1 便捷型品鉴方法

6.1.1 流程

赏干茶→闻杯香→观汤色→看叶态→品滋味。

6.1.2 赏干茶

观赏玻璃杯中茶叶的形状、颜色等，以嫩黄、匀净为佳。

6.1.3 闻杯香

润茶后轻摇玻璃杯，嗅闻杯中香气，以嫩甜香浓郁为佳。

6.1.4 观汤色

观赏茶汤的色度和明亮度，以嫩黄、清澈明亮为佳。

6.1.5 看叶态

观赏玻璃杯中茶叶上下浮动、舒展状态变化。

6.1.6 品滋味

茶汤入口后，在口腔中停留片刻使之与口腔内各部位充分接触，感受茶汤的浓度、醇度和鲜度，以甘醇鲜爽为佳。

6.2 品赏型品鉴方法

6.2.1 流程

赏干茶→闻盖香→观汤色→品滋味→闻杯香→看叶底。

6.2.2 赏干茶

欣赏茶荷中茶叶形状、颜色等，以嫩黄、匀净为佳。

6.2.3 闻盖香

嗅闻盖碗（瓷壶）盖子，以嫩甜香浓郁为佳。

6.2.4 观汤色

观赏公道杯中茶汤色泽，以嫩黄、清澈明亮为佳。

6.2.5 品滋味

同 6.1.6。

6.2.6 闻杯香

嗅闻品茗杯中的香气，以甜纯为佳。

6.2.7 看叶底

鉴赏茶叶叶底的嫩度、色泽、明暗度和匀整度，以嫩匀多芽、黄亮为佳。

附录 A 平阳黄汤冲泡与品鉴使用器具清单

(资料性)

不同冲泡与品鉴方法使用器具清单见表 A.1 和 A.2。

表 A.1 主要器具清单

类型	器具名称	规格型号	数量
便捷型	玻璃杯	容量：150 mL	适量
	烧水壶（随手泡）	容量：1200 mL	1 个
	储水壶	容量：800 mL	1 个
品鉴型	盖碗（瓷壶）	容量：110mL~150 mL	1 个
	随手泡	容量：1200mL	1 个
	公道杯	容量：200mL	1 个
	品茗杯	容量：30mL~50mL	适量

表 A.2 辅助器具清单

器具名称	规格型号	数量
茶盘	适宜	1 个
茶叶罐	适宜	1 个
茶荷	适宜	1 个
茶巾	适宜	1 个
茶匙筒（可选）	适宜	1 个
水盂	适宜	1 个
壶承	根据壶型选择适宜的形状和大小	1 个
杯垫	根据杯型选择适宜的形状和大小	适量
茶席	根据季节选择材质色彩 （可选择颜色参考绿色、黄色、白色）： 40 cm×180 cm、30 cm×50 cm	适宜
盖置（可选）	适宜	1 个
茶滤（可选）	适宜	1 个
奉茶盘（可选）	适宜	1 个
计时器	适宜	1 个
电子秤	精确到 0.01 g	1 个