

团体标准

T/HNTI 075—2025

小青柑莓茶冲泡与品鉴技术规程

Code of practice for brewing and tasting of Xiaoqinggan Meicha

2025-11-20 发布

2025-12-20 实施

目 次

前言	II
1 范围	1
2 规范性引用文件	1
3 术语与定义	1
4 冲泡条件	1
5 冲泡方法	2
6 品鉴要点	2

全国团体标准信息平台

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。

本文件由湖南农业大学提出。

本文件由湖南省茶叶学会归口。

本文件起草单位：湖南农业大学、永顺现代农业产业园服务中心、永顺县农业农村局、永顺县大丰生态农业开发有限公司、永顺县瀚荣生态农业开发有限责任公司、永顺县半山生态农业发展有限公司。

本文件主要起草人：禹利君、彭秀洪、黄建安、史云峰、全莉、杨月、王军、王玮、马山波、宋明、姚二强、王少甫、王峰、毛刚、荣芷萱、苏紫凌、林樱子、游佳妮、朱龙婷、李灵、田薪、彭江南、李彭敏、宋新祥、张美丽、吴忠友。

小青柑莓茶冲泡与品鉴技术规程

1 范围

本文件规定了小青柑莓茶的冲泡条件、冲泡方法及品鉴要点。
本文件适用于小青柑莓茶的冲泡与品鉴。

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 4806.4 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/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

3 术语与定义

GB/T 14487所规定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

小青柑莓茶 Xiaoqinggan Meicha

选用小青柑鲜果壳或干果壳，填入成品莓茶或半干莓茶在制品，经干燥等工序制成的代用茶。

4 冲泡条件

4.1 环境要求

光线明亮柔和，无阳光直射；安静、清洁、无异气味；室内温度、湿度适宜。

4.2 泡茶用水

应符合GB 5749或GB 19298的要求。

4.3 泡茶器具

应符合GB 4806.4、GB 4806.5、GB 17762的规定以及其他器具卫生安全的规定。

4.3.1 专业审评杯碗

国家QS认证的白瓷审评杯碗，包括带齿的审评杯250 mL、配套的440 mL茶汤碗、10 mL的汤匙、40 mL~50 mL白瓷反口茶汤品饮杯。

4.3.2 盖碗

瓷质或玻璃盖碗茶具，包括盖、碗、托三部分，容积200 mL~250 mL为宜，配有对应容积、透明的玻璃公道杯。

4.3.3 飘逸杯

750 mL~1000 mL玻璃飘逸杯，茶仓容积200 mL；滤孔直径 ≤ 0.3 cm。

4.3.4 煮茶壶

1000 mL~1500 mL玻璃煮茶壶，带控温功能，加热均匀无局部过热。

4.4 品茶器具

4.4.1 白瓷品茗杯

以高白泥或中白泥等泥料为基本原料制作的品茗杯、闻香杯。

40 mL~50 mL白瓷反口杯，高3.0 cm~3.5 cm、杯底直径2.5 cm~3.0 cm、杯口直径6.0 cm~6.5 cm。

40 mL~50 mL白瓷风铃杯，高6.0 cm~6.5 cm、杯底直径2.0 cm~2.5 cm、杯口直径5.5 cm~6.0 cm。

4.4.2 玻璃品茗杯

以玻璃为基础材料制作的透明、无色、无折光的杯具，用于观赏汤色、品尝滋味。容积100 mL~120 mL，高5.0 cm~5.5 cm、杯底与杯口直径均为5.5 cm~6.0 cm的带柄圆柱形杯。

4.5 辅助器具

烧水壶、茶荷、样茶盘、茶漏、计时器、茶针、电子称、茶匙、茶巾、茶船、水盂、白瓷盘等。

5 冲泡方法

5.1 审评杯泡法

5.1.1 取样

称取整颗小青柑莓茶置于样茶盘中，观察外形完整性、色泽。

5.1.2 冲泡

将称取的茶样放入250 mL审评杯中，注入100 °C沸水至满杯，加盖计时闷泡，其中7.5 g~8.0 g茶样冲泡9 min、8.1g~8.5 g茶样冲泡8 min。

5.1.3 出汤

茶汤全部沥入审评碗，避免残留；参照GB/T 23776方法，观察茶汤色泽类型及清亮程度、品鉴香气、品饮茶汤滋味及评价叶底。

5.2 盖碗泡法

取整颗重约8.0 g小青柑莓茶，置于茶荷中观察整颗柑外形的完整性、色泽；投入200 mL~250 mL盖碗中，于茶船上注200 mL~250 mL沸水加盖冲泡，3 min~4 min后用茶漏将茶汤沥入公道杯中，依次审评鉴赏汤色、嗅盖碗香气、尝滋味；反复冲泡2次~3次。根据个人对茶汤浓度的嗜好，在此范围内选择注水量及冲泡次数。

5.3 飘逸杯泡法

取整颗重约8.0 g小青柑莓茶，置于茶荷中观察整颗柑的外形完整性、色泽；选择750 mL~1000 mL玻璃飘逸杯，整颗小青柑置于200 mL的茶仓中，注满沸水加盖冲泡。第一泡4 min~5 min、第二泡3 min~4 min、第三泡2 min~3 min，冲泡2次~3次，合并出汤、取出内胆，将茶汤分至品茗杯中品饮。

5.4 煮茶法

根据喝茶口感需求，玻璃煮茶壶加水750 mL~1000 mL，水沸腾后投入整颗重约8.0g小青柑莓茶，保持水沸3 min~4min，或水沸腾后保温8 min~9min，倒出茶汤，即可品饮，不宜续煮。

6 品鉴要点

6.1 赏外形

小青柑莓茶外形圆整，青黄至褐青色，以表面有白色果霜析出为佳。

6.2 闻香气

按茶汤温度分热嗅（杯温75℃左右）、温嗅（杯温45℃左右）、冷嗅（杯温接近室温、略高于室温）；通过干茶香，冲泡后的盖香、汤香、叶底香，综合评价小青柑莓茶香气类型、纯度、浓度和持久度。

香气以柑香鲜灵、浓郁、纯正为佳，莓茶香气纯正为上；老火、闷浊、异气味为劣。

6.3 观汤色

汤色清澈明亮为佳，发暗、发黑、浑浊或有沉淀异物为劣。

6.4 尝滋味

品尝茶汤的浓淡、厚薄、醇涩、纯异。滋味以鲜爽、醇厚为佳，淡薄、青涩为次。

6.5 评茶底

评价小青柑表皮完整性，剥开柑皮后观察柑内莓茶的舒展度、色泽及均匀性。叶底以匀齐软亮为佳，发暗、硬为劣。
