

团 体 标 准

T/GZTSS 7.5—2022

普安红 第5部分：冲泡品饮指南

Pu'an black tea Part 5: Brewing and drinking guide

2022 - 11 - 25 发布

2023 - 02 - 01 实施

贵 州 省 茶 叶 学 会 发 布

目 次

前言	II
1 范围	1
2 规范性引用文件	1
3 术语和定义	1
4 基本要求	1
5 冲泡方法和方式	2
6 冲泡时间和次数	2
7 品饮	2

T/GZTSS

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》而制定。

本文件T/GZTSS 7《普安红综合标准体系》按部分发布，分为5部分：

普安红 第1部分 产地环境条件

普安红 第2部分 茶园生产管理技术规程

普安红 第3部分 工夫红茶加工技术规程

普安红 第4部分 工夫红茶

普安红 第5部分 冲泡品饮指南

本部分为T/GZTSS 7第5部分。

本文件由普安县茶业协会提出。

本文件由贵州省茶叶学会归口。

本文件起草单位：贵州省茶叶研究所、普安县茶业协会、普安县茶业发展中心、黔西南州农业农村局。

本文件主要起草人：刘亚兵、段学艺、唐文才、黄璐能、李玖美、韩丽、曹雨、赵华富、郭灿、杨矫萍、岑鸿芸、陈怡、丁钊。

T/GZTSS

普安红 第5部分：工夫红茶冲泡品饮指南

1 范围

本标准规定了普安红的术语和定义、基本要求、冲泡方法和方式、冲泡时间和次数、品饮等内容。本标准适用于普安红的冲泡品饮。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件。凡是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 18797	茶叶感官审评室基本条件
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
DB52/T 646	贵州省茶馆业服务基本要求
DB52/T 1495	贵州茶叶冲泡品饮指南

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1 普安红工夫红茶冲泡

根据普安红工夫红茶产品特点，结合品饮室、水、茶具等要求，通过特定的冲泡时方式充分展现普安红工夫红茶产品特点、普安地域文化等的冲泡。

4 基本要求

4.1 环境要求

4.1.1 场所

符合茶水品饮场所条件，充分体现普安红工夫红茶宣传作用。

4.1.1 茶叶感官审评室

应符合GB/T 18797要求。

4.1.2 茶馆要求

有明显的普安地域文化特点，并符合DB52/T 646要求。

4.2 用水要求

4.2.1 泡茶用水

可直接饮用的矿泉水、纯净水及瓶装水等，用水应符合GB 19298规定。

4.2.2 洗涤用水

洗涤用水应符合GB 5749要求。

4.3 茶具选用要求

4.3.1 基本要求

选用茶具应符合GB 4806.4、GB 4806.5要求。

4.3.2 泡饮用具

龙溪石壶、盖碗、公道杯、品茗杯、紫砂壶等。

5 冲泡方式和方法

沸水冲泡，茶水比为1:30~1:50，以茶水分离方式冲泡为最佳，也可根据个人喜好适当调整茶水比例，以达到个人最佳口感。冲泡程序和方法应符合DB52/T 1495要求。

6 冲泡时间和次数

6.1 冲泡时间

冲泡时间为3S~10S，可根据个人喜好适当延长或缩短冲泡时间，以达到最佳口感。

6.2 冲泡次数

冲泡次数为3次~5次为宜，根据个人喜好适当调整冲泡次数和冲泡时间，以达到个人最优口感为目的。

7 品饮

7.1 流程

闻香气-观茶汤-尝滋味-叶底。

7.2 方法

应符合GB/T 23776、DB52/T 1495规定。

7.2.1 闻香气

甜香为主要香气类型，特级、一级有花香。

7.2.2 观汤色

汤色以橙红亮为主要特征，特级橙红明亮。

7.2.3 尝滋味

滋味以醇为主要类型，特级鲜醇。

7.2.4 观叶底

叶底以黄红为主要特征，特级多芽，黄红，匀，明亮。

T/GZTSS