

ICS 67.140.10  
CCS X 55

# 团 体 标 准

T/CTSS 52-2022

## 泾阳茯茶冲泡与品饮规程

Specification for brewing and appreciation of Jingyang Fu tea

2022-12-13 发布

2022-12-13 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》给出的规则起草。

本文件由陕西省西咸新区泾河新城管理委员会提出。

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：泾河新城管理委员会、中国农业科学院茶叶研究所、泾河新城茯茶产业发展办公室、国家级周智修技能大师工作室。

本文件主要起草人：张宏伟、潘蓉、刘航、张小平、陈钰、刘畅、周智修。

# 泾阳茯茶冲泡与品饮规程

## 1 范围

本文件规定了泾阳茯茶的术语和定义、冲泡条件、冲泡方法与冲泡参数、冲泡流程与品饮要点。本文件适用于泾阳茯茶特选型、普通型的冲泡与品饮。

## 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 19298 食品安全国家标准 包装饮用水  
DBS61/0006 食品安全地方标准 泾阳茯茶

## 3 术语和定义

DBS61/0006 界定的以及下列术语和定义适用于本文件。为满足分类冲泡的要求，将泾阳茯茶分为特选型茯茶和普通型茯茶，包括紧压茶和散茶。

### 3.1

**特选型茯茶** special selected Fu tea

以黑毛茶为原料，金花普遍茂盛，内质具有良好菌花香特色品质的茯茶产品。

### 3.2

**普通型茯茶** normal Fu tea

以黑毛茶为原料，金花尚普遍，内质总体具有正常特色品质的茯茶产品。

## 4 冲泡条件

### 4.1 泡茶用水

应符合 GB 19298 的规定。

### 4.2 洗涤用水

应符合 GB 5749 的要求。

### 4.3 冲泡用具

应符合 GB 4806.4 或 GB 4806.5 的规定。不同冲泡方式用具清单见附录 A。

## 5 冲泡方法与冲泡参数

### 5.1 冲泡方法

分为冲泡法、闷泡法和煮茶法 3 种。

### 5.2 冲泡法冲泡参数

#### 5.2.1 耀州瓷盖碗冲泡法冲泡参数

冲泡参数详见表 1。

表 1 耀州瓷盖碗冲泡法冲泡参数

| 茶叶类型  | 投茶量 (g) | 水温 (°C) | 冲泡时间 (s) |       |       |       |       |
|-------|---------|---------|----------|-------|-------|-------|-------|
|       |         |         | 第 1 泡    | 第 2 泡 | 第 3 泡 | 第 4 泡 | 第 5 泡 |
| 特选型茯茶 | 6.0     | 100     | 40       | 10    | 15    | 30    | 50    |
| 普通型茯茶 | 6.0     | 85      | 40       | 15    | 15    | 20    | /     |

### 5.2.2 耀州瓷壶冲泡法冲泡参数

冲泡参数详见表 2。

表 2 耀州瓷壶冲泡法冲泡参数

| 茶叶类型  | 投茶量 (g) | 水温 (°C) | 冲泡时间 (s) |       |       |       |
|-------|---------|---------|----------|-------|-------|-------|
|       |         |         | 第 1 泡    | 第 2 泡 | 第 3 泡 | 第 4 泡 |
| 特选型茯茶 | 6.0     | 100     | 50       | 15    | 15    | 50    |
| 普通型茯茶 | 8.0     | 85      | 40       | 5     | 5     | 25    |

### 5.3 闷泡法冲泡参数

闷泡用具以保温瓶（玻璃内胆）为宜，冲泡参数详见表 3。

表 3 闷泡法冲泡参数

| 茶叶类型                   | 投茶量 (g) | 水温 (°C) | 水量 (mL) | 闷泡时间 (h)    |
|------------------------|---------|---------|---------|-------------|
| 特选型及普通型茯茶              | 3.0     | 100     | 1000    | 闷泡 2 h，即可饮用 |
| 注：闷泡 2 h 后倒出前，需翻转混匀茶汤。 |         |         |         |             |

### 5.4 煮茶法冲泡参数

煮茶用具以煮茶壶为宜，冲泡参数详见表 4。

表 4 煮茶法冲泡参数

| 茶叶类型      | 投茶量 (g) | 水温 (°C) | 注水量 (mL) | 煮制时间 (min)   |
|-----------|---------|---------|----------|--|
| 特选型及普通型茯茶 | 3.0     | 100     | 600      | 1. 沸水投茶；<br>2. 保持沸水煮制 3min，倒出茶汤，即可品饮；<br>3. 不建议续煮。 |

## 6 泡饮流程与品饮要点

### 6.1 泡饮流程

- 6.1.1 冲泡法：备具—温具—干茶鉴赏—称样—置茶—注水—出汤—闻香—分汤—品茗—续水。
- 6.1.2 闷泡法：干茶鉴赏—称样—注水—静置—出汤—闻香—品茗—续水。
- 6.1.3 煮茶法：干茶鉴赏—称样—注水—煮茶—出汤—闻香—品茗。

### 6.2 品饮要点

- 6.2.1 鉴赏干茶时，可从丰富度、均匀度、鲜明度等方面进行金花的鉴赏。
- 6.2.2 闻香时，可感知茯茶特有的菌花香。
- 6.2.3 品茗时，可在茯茶滋味中体会菌花味特色。

## 附录 A

(资料性)

### 不同冲泡方法使用器具清单

不同冲泡方法使用器具清单见表 A.1。

表 A.1 不同冲泡方法使用器具清单

| 冲泡方式 | 器具种类 | 设备名称           | 规格型号                | 数量  |
|------|------|----------------|---------------------|-----|
| 冲泡法  | 泡茶用具 | 耀州窑瓷盖碗         | 容量: 150 mL          | 1   |
|      |      | 耀州窑瓷壶          | 容量: 250 mL          | 1   |
|      | 煮水用具 | 随手泡            | 容量: 1200 mL, 示温功能   | 1   |
|      | 盛汤用具 | 公道杯            | 容量: 250 mL          | 1   |
|      | 品茶用具 | 品茗杯            | 容量: 50 mL           | 4~6 |
| 闷泡法  | 闷泡用具 | 玻璃内胆保温瓶        | 容量: 1000 mL、1200 mL | 1   |
|      | 煮水用具 | 随手泡            | 容量: 1200 mL, 示温功能   | 1   |
|      | 品茶用具 | 品茗杯            | 容量: 200 mL          | 6~8 |
| 煮茶法  | 煮茶用具 | 玻璃煮茶壶          | 注水容量 600 mL, 电磁加热   | 1   |
|      | 煮水用具 | 随手泡            | 容量: 1200 mL, 示温功能   | 1   |
|      | 品茶用具 | 品茗杯            | 容量: 200 mL          | 4~6 |
| 辅助用具 |      | 茶叶罐(或直接使用商品包装) | 适宜                  | 1   |
|      |      | 茶荷             | 适宜                  | 1   |
|      |      | 茶滤             | 适宜                  | 1   |
|      |      | 茶巾             | 适宜                  | 1   |
|      |      | 茶匙             | 适宜                  | 1   |
|      |      | 茶匙架            | 适宜                  | 1   |
|      |      | 水盂             | 适宜                  | 1   |
|      |      | 盖置(可略)         | 适宜                  | 1   |
|      |      | 杯垫             | 圆形和方形(尺寸不限)         | 4~6 |
|      |      | 壶承             | 圆形和方形(尺寸不限)         | 1   |
|      |      | 奉茶盘(可略)        | 适宜                  | 1   |
|      |      | 计算器            | 适宜                  | 1   |
|      |      | 电子秤            | 精度: 0.1 g           | 1   |