

# 团体标准

T/MCYX 002—2022

## 花果香红茶冲泡与品鉴

The brewing and tasting method of black tea with flowery-fruity flavour

2022 - 10 - 28 发布

2022 - 12 - 29 实施

## 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 环境要求.....	1
5 冲泡的准备.....	2
6 品鉴.....	3

福建省茶艺师协会团体标准

## 前 言

本文件按照 GB/T1.1-2020《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。

本文件由福建咏甘华茶业有限公司等提出。

本文件由福建省茶艺师协会归口。

本文件起草单位：福建咏甘华茶业有限公司、全国茶叶标准化技术委员会红茶工作组、明岩（福州）茶业有限公司、福州六察网络科技有限公司、上海陈香醞韵实业有限公司、吴成建技能大师工作室、张雪儿技能大师工作室、永春县农业农村局、邵武市农业农村局、福建省白水岩茶业有限公司、福建农业职业技术学院、福州市旅游职业中专学校、厦门海洋职业技术学院、榕城海关综合技术服务中心、宁德市茶产业发展中心、福建春伦集团有限公司、福建美岩茶业有限公司、福建省安溪茶业职业技术学校、福建省中福农科农业有限公司、福安市茗露农业发展有限公司、福州市归故里生态农业有限公司等。

本文件主要起草人：刘菲、陈华葵、郑国、林嘉青、吴翔、王佳峰、吴成建、赖凌凌、董明花、李毅晶、张雪儿、张陈勇、邓婷婷、郭淑敏、陈婵、邱瑞良、傅霞、陈锡江、黄灵亮、翁丽梅、黄正华、陈丹、刘忠雄、陈荣平、林燕群、郑婷婷、李菊花、张娴静、林志坤、王秀英、郑国华、钟晓琴、陈迪、郭炜锋、罗霞、胡小惠、饶耿慧、池华荣、林镕钊、陈静、朱敏。

# 花果香红茶冲泡与品鉴方法

## 1 范围

本文件规定了花果香红茶的环境要求、冲泡准备、冲泡要求、冲泡流程、冲泡方法、品鉴方法。本文件适用于花果香红茶，不适用于调饮茶、袋泡茶的冲泡与品鉴。

## 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 5749 生活饮用水卫生标准  
GB 8537 饮用天然矿泉水  
GB 13121 陶瓷食具容器卫生标准  
GB/T 14487 茶叶感官审评术语  
GB 17323 瓶装饮用纯净水  
GB 17762 耐热玻璃器具的安全与卫生要求  
GB 19298 食品安全国家标准 包装饮用水  
DB35/T 1546 红茶冲泡与品鉴方法

## 3 术语和定义

GB/T 14487 界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

### 3.1

**花果香红茶** Flowery-fruity flavor black tea

采用高香型茶树品种（品系）鲜叶，经萎凋-（翻摇）-揉捻-发酵-干燥等工艺制作而成，具有明显花香或果香的一类条形红茶。

### 3.2

**功夫茶冲泡** Kungfu Tea

一种采用较高水温冲泡、茶水分离、分杯品饮的泡饮方式。

### 3.3

**冷泡** Clod Brew

一种采用冷水较长时间浸泡茶叶的泡饮方式。

### 3.4

**冰萃** Ice Drip

一种采用冰水萃取茶叶内含物的泡饮方式。

## 4 环境要求

泡茶室应光线明亮而柔和，噪音 $\leq 50\text{db}$ ，温度 $18^{\circ}\text{C}\sim 25^{\circ}\text{C}$ 为宜，通风、整洁、无异味。

## 5 冲泡准备

### 5.1 主要茶器

功夫茶冲泡器具宜用盖碗（ $110\text{mL}\sim 150\text{mL}$ ）、公道杯、品茗杯等。  
冷泡的冲泡器具可用玻璃壶、瓷壶等带盖容器，容量一般在 $300\text{mL}$ 以上。  
冰萃的冲泡器具可用玻璃壶、瓷壶等带盖容器，容量一般在 $200\text{mL}$ 以上。

### 5.2 辅助茶器

烧水炉、烧水壶、茶荷、茶拨、茶巾、杯托等。  
选用的器具应符合 GB 13121 和 GB 17762 的要求。

### 5.3 备水

冲泡用水应符合 GB 5749、GB 8537、GB17323 或 GB 19298 的要求，可溶性固形物含量 $\leq 40\text{mg/L}$ 为宜。

### 5.4 备冰

制冰用水应符合 5.3 的要求。

## 6 冲泡要求

### 6.1 水温

功夫茶冲泡以沸水为宜，冲泡全程水温不应低于 $95^{\circ}\text{C}$ ；  
冷泡水温： $4^{\circ}\text{C}\sim 25^{\circ}\text{C}$ ；  
冰萃： $0^{\circ}\text{C}$ 。

### 6.2 冲泡茶水比

功夫茶冲泡 1:22，即 $5\text{g}$ 茶采用 $110\text{mL}$ 的盖碗冲泡；  
冷泡 1:100，即 $5\text{g}$ 茶采用 $500\text{mL}$ 的容器冲泡；  
冰萃 1:40，即 $5\text{g}$ 茶采用 $200\text{mL}$ 的容器冲泡。  
喜浓者则投茶量多些，喜淡者则投茶量少些。

## 7. 冲泡流程

### 7.1 功夫茶冲泡

备器-备水-赏茶-温具-投茶-冲泡-出汤-斟茶-奉茶-品茗-续茶-(重复多次冲泡-出汤-斟茶-品茗)。

注：温具用沸水烫温品茗杯、盖碗、茶海等冲泡茶具，有助于提高器具温度、茶香散发，避免由于器具温度低造成浸泡水温的不足。

### 7.2 冷泡

备器-备水-赏茶-投茶-冲泡-静置-滤汤-斟茶-奉茶-品茗。

### 7.3 冰萃

备器-备冰-赏茶-投茶-置冰-静置-滤汤-斟茶-奉茶-品茗。

## 8. 冲泡方法

### 8.1 注水

功夫茶分杯品饮冲泡宜采用下投法，以及旋冲、低冲或回旋淋茶等注水方式。

冷泡宜采用下投法使茶充分与水接触。

冰萃的方式为一层茶一层冰静置萃取。

### 8.2 浸泡时间

浸泡时间见表 1。

表 1 冲（浸）泡时间

方式	第一次冲泡	第二次冲泡	第三次冲泡
功夫茶	10s~15s	5s~10s	15s~20s
冷泡	2h		
冰萃	冰完全融化为止		
备注：计时不含出汤时间，品鉴者可依据个人品饮习惯不同调整茶汤浓度，方法是调整投茶量或主茶器容量。以后各次冲泡可依个人口味逐次增加浸泡时间 5s~10s。			

## 9 品鉴方法

### 9.1 赏干茶

参照 DB35/T 1546 鉴赏干茶（见表 2）。

### 9.2 闻香气

参照 DB35/T 1546 闻香气（见表 2）。

### 9.3 观汤色

参照 DB35/T 1546 观汤色（见表 2）。

### 9.4 品滋味

参照 DB35/T 1546 品滋味（见表 2）。

### 9.5 赏叶底

参照 DB35/T 1546 赏叶底（见表 2）。

表 2 花果香红茶分类及品质特征

类别	等级	外形	色泽	匀净度	汤色	香气	滋味	叶底
芽形	特级	单芽	乌褐润	匀净	金黄，清澈，明亮	花、果、蜜香，馥郁，持久	甜醇、甘爽，水中香显	匀齐、软亮，呈古铜色
	一级	单芽	乌褐较	匀较净	金黄，明亮	花、果香浓，较持	清甜，爽口，水	匀亮，呈古

			润			久	中有香	铜色
芽叶形	特级	条索紧结	乌褐油润	匀净	橙红, 明亮, 显金圈	花、果、蜜香浓郁, 持久	醇爽甘鲜, 水中香显	肥嫩, 古铜色, 匀亮
	一级	条索较紧结	乌褐较润	较匀净	橙黄, 明, 有金圈	花、果香浓郁, 较持久	清醇甘鲜, 水中香	较嫩, 古铜色, 较匀亮
	二级	条索尚紧结	乌褐尚润	稍带梗	橙黄, 明	花、果香甜浓、稍粗	甜纯	尚嫩, 尚红匀

福建省茶业标准化委员会团体标准