

团 体 标 准

T/

XXXXX—XXXX

客家炒绿冲泡技术规程

Technical specification for Brewing Hakka roasted green tea

（征求意见稿）

XXXX—XX—XX 发布

XXXX—XX—XX 实施

广东省质量检验协会 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 基础规范 2

5 核心工艺参数 2

6 品质控制要点 3

7 冲泡程序 3

8 特殊场景适配 5

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。

本文件由提出。

本文件由归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

客家炒绿冲泡技术规程

1 范围

本文件规定了客家炒绿冲泡的基础规范、核心工艺参数、品质控制要点、冲泡程序、特殊场景适配等内容。

本文件适用于茶叶加工人员、茶艺师、质检员、客家炒绿文化传播人员、客家炒绿销售人员等群体冲泡客家炒绿、陈年客家炒绿产品。

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 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与卫生要求
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/GDAQI 103 客家炒绿
T/GDAQI 104 陈年客家炒绿

3 术语和定义

GB/T 14487、GB/T 23776、T/GDAQI 103、T/GDAQI 104界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

炒米甜香 similar to the sweet aroma of fried rice

传统客家炒绿茶特有的类似于炒米的甜香甜韵。

3.2

三叠摇香法 triple shaking method for aroma enhancement

客家炒绿茶的炒米甜香特性尤为突出，在沏泡过程中，突出其干茶的香气对于引导品茶者有效地感知客家炒绿的特色香味十分必要。三叠摇香法，就是在茶叶投入茶壶后，通过三次连续轻摇茶壶，借助壶身的预热效应，促进干茶香气释放的一种鉴茶技艺。

3.3

凝脂镜面 creamy mirror

茶汤倾入茶海之中，其表面呈现出如镜面般光滑的质感，同时具备凝脂般的细腻与柔滑。此处“镜面”一词，用以强调茶汤表面的极致平滑以及其反射光线的效果。

3.4

游龙入海 serpentine flow into the Vessel

茶壶缓缓倾斜，直至茶水完全倾倒入茶海，其轨迹犹如潜龙入海。此技巧强调在倒茶时维持茶水的持续稳定流线，避免不均匀的流线破坏茶水的表面效果。

3.4

子午线 equilibrium line technique

分配茶汤时沿着一条线来分配茶汤，确保均匀，动作有序。这是一个比喻，指茶杯左右两边最顶端的杯子为两极，每杯分两次注汤，沿子午线轨迹分汤。

3.5

黄绿明亮 bright yellow-green tea liquor

客家炒绿的汤色绿色为主，黄色为辅，明亮清澈。

4 基础规范

4.1 器具选择

- 4.1.1 主泡器：110 ml~180 ml 朱泥紫砂壶、瓷壶、盖碗。
- 4.1.2 品茗杯：40 ml 白瓷杯。
- 4.1.3 煮水器：银壶、玻璃壶、陶壶、304 不锈钢材质煮水壶。
- 4.1.4 水壶：300 ml~600 ml
- 4.1.5 茶刮：竹木材质，带支架。
- 4.1.6 茶荷：白瓷材质。
- 4.1.7 盖置：瓷质、玻璃材质均可。
- 4.1.8 杯垫：木质或瓷质。
- 4.1.9 茶巾、茶席：宜选用香云纱材质。

4.2 水质要求

- 4.2.1 pH 值 6.5~7.0（硬度≤100 mg/L）。
- 4.2.2 泡用水应符合 GB 5749、GB 8537、GB 19298 的规定。

5 核心工艺参数

5.1 茶水比例

比例：1：20。

5.2 水温控制

100℃。

5.3 冲泡时序

应符合表1规定。

表1 客家炒绿冲泡时序

冲泡次数	注水方式	浸泡时间	出汤方式
第1泡	定点旋冲	10 s	沥尽不留底
第2泡	螺旋高冲	20 s	沥尽不留底
第3泡	环壁低斟	30 s	沥尽不留底

6 品质控制要点

- 6.1 干茶：紧结、匀整、灰绿润。
- 6.2 汤色：黄绿明亮。
- 6.3 香气：炒米甜香高爽，带浓郁的甜香或蜜香。
- 6.4 滋味：浓强、醇厚、回甘力强。
- 6.5 叶底：三泡后完整度 $\geq 90\%$ 。

7 冲泡程序

7.1 序：茶境澄怀

操作规范：冲泡前需静心，择取客家竹丝弦乐或舒缓自然音乐，环境光线柔和，营造“客居山野”的沉浸式茶空间。

7.2 第一式 温壶烫盏

7.2.1 技术要点

- 7.2.1.1 温壶：选用随手泡、提梁壶等煮水壶，注入开水至主泡器、公道杯中。
- 7.2.1.2 烫盏：在主泡器内壁均匀受热后，即将主泡器内的开水转注至公道杯、白瓷品茗杯温烫。
- 7.2.1.3 弃水：当壶温升至 $55^{\circ}\text{C} \pm 2^{\circ}\text{C}$ 时快速倾出余水。

7.2.2 科学原理

预热，提高壶杯温度。以下规程主泡器选用青花瓷壶，实际使用时根据主泡器的种类。

7.3 第二式 金砂映翠

7.3.1 鉴赏维度

把客家炒绿干茶色泽中的“灰白”或“起霜”比喻为哑光的白金颜色——即“金砂”色；而将客家炒绿干茶黄绿的底色比喻为“翠”色。

7.3.2 鉴赏方法

- 7.3.2.1 观形：条索紧结度。
- 7.3.2.2 察色：砂绿与白霜色泽的占比。

7.4 第三式 素手摇芳

7.4.1 标准流程

- 7.4.1.1 称茶：按照茶水比例，取茶入壶中。
- 7.4.1.2 摇壶：采用“三叠摇香法”，通过连续三次的轻柔上下摇动壶身，利用壶身的预热效应，以轻柔摇动的方式促进干茶香气的释放。
- 7.4.1.3 辨香：开盖，在开盖瞬间，将鼻子置于距壶口 6 cm 处，深吸气，辨识客家炒绿的干香（持续 3 s）。

7.4.2 文化溯源

源自客家女性劳作中“筛米”的动作，不同地区的客家人赋予了这一动作以美好生活的象征意义。通过手摇和筛动的方式，亦是期望为茶赋予吉祥的寓意。

7.5 第四式 玉露拂尘

操作标准流程如下：

- a) 洗茶：壶口上方 3 cm，快速注开水至满。
- b) 使用壶盖刮沫，壶盖平行于壶口。
- c) 刮沫轨迹呈太极“S”形。
- d) 将洗茶的茶汤迅速倒入水盂中。

7.6 第五式 飞瀑穿云

注水规范如下：

- a) 定点注水：在使用随手泡进行注水时，应逐渐提升随手泡的高度，直至壶嘴与茶面保持 12cm 的距离作为最高点，随后降低壶嘴，确保入水点位置保持稳定，同时控制水流直径为 5mm。
- b) 连续注水：连续注水，让茶叶旋转起来。
- c) 水力控制：注水力度控制在可形成壶内涡流为准。

7.7 第六式 金汤出海

出汤技巧：

- a) 注水至出汤控制在 10 s，采用“游龙入海”的方法，连续出汤法，匀速倾注。
- b) 壶嘴距公道杯 3 cm，形成连续茶汤柱。
- c) 茶汤注入公道杯后，公道杯茶汤面无过多泡沫，茶汤无杂质，呈现“凝脂镜面”。

7.8 第七式 巡城点兵

分茶规程：

- a) 将品茗杯中温杯之水倾倒入水盂中，手执盛有茶汤的公道杯，在距品茗杯上方 1.5 cm 处斟茶，分两次斟至七分满。
- b) 按“子午线”轨迹巡回斟茶，每杯误差 ≤ 5 ml。

7.9 第八式 敬奉香茗

奉茶礼制：

- a) 放置杯托，托起茶杯，在茶巾轻轻点拭杯底，将茶杯放在杯托上。
- b) 行奉茶敬客礼时，将茶杯有花纹的一面朝向品茶者。
- c) 奉茶语：“请品尝客家炒绿第一道茶汤，头道茶汤炒米甜香芬芳四溢”。

7.10 第九式 高山流水

续冲要诀：

- a) 第二次冲泡：水流沿壶壁螺旋注入。
- b) 水量至主泡器 6 分满，注水速度加快 20%。
- c) 注毕壶口形成 1 cm 气室。

7.11 第十式 挫茶激香

激香要诀：静待茶汤闷泡 20 s。

7.12 第十一式 醍醐灌顶

技法控制：

- a) 采用“游龙入海”的技法，茶汤流畅的注入茶海，壶嘴距公道杯 3 cm，形成连续茶汤柱。
- b) 茶汤注入公道杯后，茶汤面无过多泡沫，茶汤无杂质，呈现“凝脂镜面”。
- c) 行第七式巡城点兵。
- d) 行第八式敬奉香茗，奉茶语“请品尝客家炒绿第二道茶汤，客家炒绿茶味浓强甘醇，炒米甜香蜜韵悠长”。

7.13 第十二式 再斟流霞

技术流程：

- a) 环壁第三次冲泡，注水高度距离壶口 3 cm。
- b) 注水到出汤，闷泡 30 s。
- c) 出尽第三泡茶汤，再次形成“凝脂镜面”。
- d) 行第七式巡城点兵。
- e) 行第八式敬奉香茗，奉茶语“请品尝客家炒绿第三道茶汤，一盏客家炒绿，品千年客茶茶韵”。

7.14 终章：五感参玄

品鉴体系：

- a) 观色：黄绿明亮或蜜绿明亮。
- b) 闻香：三段式嗅闻（前调距鼻孔 8 cm，中调 3 cm，后调 1 cm）。感受炒米甜香、蜜香。
- c) 品味：分三啜品鉴（6 ml/次，舌面停留 3 s）。感受客家炒绿炒米甜香、蜜香，浓烈甘醇的韵味
- d) 杯底余香：杯底余温，杯底香感知（45℃～55℃时最佳）。

8 特殊场景适配

现代茶饮店：采用茶、开水（100℃）、冰比例1:30:10。采用12 min冲泡萃取使用。
