|  |  |
| --- | --- |
| ICS  | 67.140.10 |
| CCS  |

|  |
| --- |
| D:\000000部门项目\09标准化插件开发\程序源代码\StandardEditor_ShanDongKeXieYuan\团标首页面字母T.pngD:\000000部门项目\09标准化插件开发\程序源代码\StandardEditor_ShanDongKeXieYuan\团标首页面字母T后面的反斜杠.png HNBX |

X 55 |

海南省标准化协会团体标准

T/HNBX XXXX—2025

海南大叶茶冲泡与品鉴方法

Regulations for Brewing and Tasting Hainan Large-leaf Tea

XXXX - XX - XX发布

XXXX - XX - XX实施

海南省标准化协会  发布

目次

[前言 II](#_Toc209359407)

[1 范围 1](#_Toc209359408)

[2 规范性引用文件 1](#_Toc209359409)

[3 术语和定义 1](#_Toc209359410)

[4 基本要求 1](#_Toc209359411)

[4.1 茶艺师 1](#_Toc209359412)

[4.2 环境卫生 2](#_Toc209359413)

[4.3 冲泡器具 2](#_Toc209359414)

[4.4 冲泡用水 2](#_Toc209359415)

[4.5 茶叶要求 2](#_Toc209359416)

[5 冲泡方法 2](#_Toc209359417)

[5.1 冲泡流程 2](#_Toc209359418)

[5.2 水温 2](#_Toc209359419)

[5.3 温器具 2](#_Toc209359420)

[5.4 冲泡茶水比 2](#_Toc209359421)

[5.5 冲泡 2](#_Toc209359422)

[5.6 沥汤 3](#_Toc209359423)

[5.7 分汤 3](#_Toc209359424)

[5.8 奉茶 3](#_Toc209359425)

[5.9 品茗 3](#_Toc209359426)

[6 品鉴方法 3](#_Toc209359427)

[6.1 程序 3](#_Toc209359428)

[6.2 方法 3](#_Toc209359429)

[附录A（资料性） 海南大叶茶感官外形品质 5](#_Toc209359430)

[A.1 海南大叶茶 红茶感官外形品质详见表A.1。 5](#_Toc209359431)

[A.2 海南大叶茶 绿茶感官外形品质详见表A.2。 5](#_Toc209359432)

[A.3 海南大叶茶 白茶感官外形品质详见表A.3。 5](#_Toc209359433)

1. 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。

本文件由海南省华侨商业学校提出并归口。

本文件起草单位：海南省华侨商业学校、海南省标准化协会。

本文件主要起草人：

海南大叶茶冲泡与品鉴方法

* 1. 范围

本文件规定了海南大叶茶冲泡与品鉴的术语和定义、基本要求、冲泡方法和品鉴方法。

本文件适用于海南大叶茶的冲泡与品鉴。

* 1. 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 4806.1 食品安全国家标准 食品接触材料及制品通用安全要求

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 4806.9 食品安全国家标准 食品接触用金属材料及制品

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要求

GB 19298 食品安全国家标准 包装饮用水

GB/T 30766 茶叶分类

GB 31608 食品安全国家标准 茶叶

* 1. 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。

海南大叶茶

以海南大叶种（Camellia sinensis var. assamica ‘Hainan Dayezhong’）群体种的鲜叶原料,经过红茶、绿茶、白茶生产工艺制成，具有热带岛屿特色品质特征的红茶、绿茶、白茶。

茶海

又称公道杯或茶盅，是用于盛装及匀分茶汤的器具。

温具

用初沸的水汤清洗茶具，提高茶壶、茶海、茶杯的温度。

冲泡

按照浸泡法、茶汤分离法的冲泡方法及程序，采用相应的泡茶器具得到茶汤的方法。

品鉴

按照一定的方法和程序，鉴赏白茶外形和内质的过程。

* 1. 基本要求
		1. 茶艺师

健康状况良好，身体各项指标均在正常范围内。

具备良好的职业道德，持有相关工种职业技能证书。

具备茶学、茶应用、茶产品营销、茶文化推广传播和创新等方面的基本知识。

具备茶事美学呈现能力，在茶器选择、茶席设计、茶空间布置、茶艺演绎、茶叶品赏等方面具备美学感知、判断、选择与展示的能力。

女茶艺师为长发者宜盘起或扎辫子；男士宜短发，不留胡须。

着装整洁得体，符合茶艺主题。多人操作时，应着装色彩或风格统一且搭配协调。

不宜吸烟饮酒，不用香水或带有异味的护肤品。

仪态自然、端庄、大方。

* + 1. 环境卫生
			1. 环境要求

光线应柔和、明亮、避免阳光直射，泡茶室应幽静、整洁、无异味，无嗓音。

* + - 1. 卫生要求

泡茶室应整洁、无异味，远离污染源，泡茶用具需保持清洁卫生。

* + 1. 冲泡器具

主要器具：烧水壶、煮茶器、陶瓷盖碗、茶壶（陶瓷或砂茶）、茶杯、品茗杯、公道杯等。

辅助器具：茶盘、茶荷、茶托、茶巾、茶漏、茶匙等。

冲泡器具应符合GB 4806.1、GB 4806.4、GB 4806.5、GB 4806.9和GB 17762的规定。

* + 1. 冲泡用水

冲泡用水应符合GB 5749和GB 19298的要求。

* + 1. 茶叶要求

根据茶叶嫩度和形状分为芽型、芽叶型、多叶型。遵循个人喜好和习惯选取合适的海南大叶茶产品，茶叶质量应符合GB 31608要求。

—— 芽型：采用单芽或一芽一叶初展的大叶种茶树鲜叶制成的产品。

—— 芽叶型：采用一芽一叶或一芽二叶初展的大叶种茶树鲜叶制成的产品。

—— 多叶型：采用一芽二叶或一芽三叶初展大叶种茶树鲜叶组成的产品。

* 1. 冲泡方法
		1. 冲泡流程

备具→备水→行礼→翻杯→赏茶→温具→置茶→摇香→冲泡→沥汤→分汤→奉茶→品茗→收具。

* + 1. 水温

海南大叶茶红茶冲泡水温宜控制在90℃～95℃。海南大叶茶绿茶冲泡水温宜控制在80℃～90℃。海南大叶茶白茶宜采用沸水冲泡。

* + 1. 温器具

用沸水烫温泡茶器、品茗杯等茶具。

* + 1. 冲泡茶水比

海南大叶茶红茶冲泡茶水比一般为1:50。海南大叶茶绿茶冲泡茶水比一般为1:30。海南大叶茶白茶冲泡茶水比一般为1:20～1:25。喜浓者投茶量多些，浸泡时间可适当延长; 喜淡者投茶量少些，浸泡时间可适当缩短。

* + 1. 冲泡
			1. 方法

海南大叶茶红茶：将初沸的水凉至90℃～95℃时，高冲入壶，进行冲泡。

海南大叶茶绿茶：将初沸的水凉至80℃～90℃时，高冲入壶，进行冲泡。

海南大叶茶白茶：宜采用沸水冲泡。

* + - 1. 浸泡时间和冲泡次数

盖碗冲泡和紫砂壶冲浸泡时间和冲泡次数参考值见表1、表2。

1. 盖碗冲泡参数

| 茶叶 | 浓淡度 | 冲泡容器大小（ml） | 投茶量（g） | 茶水比 | 水温（℃） | 1～5泡的浸泡时间（s） |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 海南大叶茶红茶 | 较淡 | 150 | 5 | 1:50 | 90～95 | 8；3；12；15；20 |
| 海南大叶茶绿茶 | 中等 | 5 | 1:30 | 80～90 | 10；5；15；20；25 |
| 海南大叶茶白茶 | 较浓 | 5 | 1:20～1:25 | 沸水 | 13；8；20；25；30 |

1. 紫砂壶冲泡参数

| 茶叶 | 浓淡度 | 冲泡容器大小（ml） | 投茶量（g） | 茶水比 | 水温（℃） | 1～5泡的浸泡时间（s） |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 海南大叶茶红茶 | 较淡 | 150 | 5 | 1:50 | 90～95 | 8；3；12；15；20 |
| 海南大叶茶绿茶 | 中等 | 5 | 1:30 | 80～90 | 10；5；15；20；25 |
| 海南大叶茶白茶 | 较浓 | 5 | 1:20～1:25 | 沸水 | 13；8；20；25；30 |

* + 1. 沥汤

盖碗：右手移盖碗，使盖碗左边留出一条缝隙，右手握起盖碗沥茶汤，盖碗垂直于公道杯口，茶汤沥毕，将碗盖盖正并放回原位。

紫砂壶：将紫砂壶壶身垂直于公道杯杯口，出汤时注意紫砂壶接近公道杯。茶汤沥毕，将紫砂壶放回原位。

* + 1. 分汤

将茶汤均匀分入品茗杯中，加至品茗杯七分满即可。

* + 1. 奉茶

双手端杯，将泡好的茶按主次、长幼顺序奉给品茗者并行伸掌礼。

* + 1. 品茗

端起茶杯，一观汤色，二闻茶香，三品茶味。

* 1. 品鉴方法
		1. 程序

赏干茶→闻香气→观汤色→品滋味→看茶底。

* + 1. 方法
			1. 赏干茶

用茶匙将适量干茶拨入茶荷中，观察茶叶的条索、色泽、整碎、净度等。

* + - 1. 闻香气
				1. 干茶香

将茶叶倒入温杯后的茶杯（茶壶）内，盖上杯盖（壶盖）摇动几下，细闻干茶的香气。

* + - * 1. 盖香

茶叶冲泡后闻杯盖（壶盖）上的香气。闻香时宜深吸气不应吐气，每次闻2～3秒后离开杯盖（壶盖）呼气。

* + - * 1. 汤香

茶汤入口与口腔充分接触后，口腔中的气息进入鼻腔，细细体会茶汤香气。

* + - * 1. 底香

包括杯底香和叶底香。品饮结束后，闻杯底余留的香气，并将出汤后的茶叶倒出，细闻叶底的香气，以纯正为佳。

* + - 1. 观汤色

出汤后观察茶汤色泽、亮度、清浊度等。

* + - 1. 品滋味

品茶时，宜用啜茶法，待茶汤温度降至40℃～45℃时，取茶汤5 ml～8 ml，感受茶汤的纯度、浓度、鲜爽度、回甘度等，品评茶汤滋味。海南大叶茶滋味特性见表3。

1. 海南大叶茶滋味特性

| 品种 | 滋味特性  | 主要表现  |
| --- | --- | --- |
| 海南大叶茶红茶 | 纯正度  | 鲜醇，甘爽。纯正度以第一泡表现最为明显。 |
| 鲜爽度  | 醇爽，回甘。茶汤滋味在口腔中表现出的鲜醇爽口。 |
| 甘醇度 | 醇较爽，回甘。宜综合多次冲泡的滋味来判断。 |
| 海南大叶茶绿茶 | 纯正度  | 鲜醇，回甘。纯正度以第一泡表现最为明显。 |
| 鲜爽度  | 醇爽。茶汤滋味在口腔中表现出的鲜醇爽口。 |
| 甘醇度 | 醇较爽。宜综合多次冲泡的滋味来判断。 |
| 海南大叶茶白茶 | 纯正度  | 清新鲜甜。纯正度以第一泡表现最为明显。 |
| 鲜爽度  | 清新醇甜。茶汤滋味在口腔中表现出的鲜醇爽口。 |
| 甘醇度 | 清新醇爽。宜综合多次冲泡的滋味来判断。 |

* + - 1. 看叶底

冲泡后观察叶底的形态、匀整度及色泽等。

1.
2. （资料性）
海南大叶茶感官外形品质
	1. 海南大叶茶 红茶感官外形品质详见表A.1。
	2. 海南大叶茶 红茶感官外形品质

| 项目 | 外形 |
| --- | --- |
| 条索 | 整碎 | 净度 | 色泽 |
| 特一 | 紧结、肥硕、锋苗显 | 肥软、匀整 | 洁净 | 红亮 |
| 特二 | 较紧结、肥硕 | 肥较软、匀整 | 较净 | 红较亮 |
| 一级 | 尚紧结、肥硕 | 肥尚软、较匀整 | 尚净稍有嫩茎 | 较红亮 |
| 二级 | 尚紧结、肥硕 | 肥尚软、较匀整 | 尚净有筋梗 | 较红亮 |

* 1. 海南大叶茶 绿茶感官外形品质详见表A.2。
	2. 海南大叶茶 绿茶感官外形品质

| 项目 | 外形 |
| --- | --- |
| 条索 | 整碎 | 净度 | 色泽 |
| 特一 | 紧结、锋苗显 | 柔软、匀整 | 洁净 | 黄绿、明亮 |
| 特二 | 较紧结、有锋苗 | 柔软、较匀整 | 较净 | 黄绿、较亮 |
| 一级 | 尚紧结 | 较匀整 | 尚净稍有嫩茎 | 黄绿、较亮 |

* 1. 海南大叶茶 白茶感官外形品质详见表A.3。
	2. 海南大叶茶 白茶感官外形品质

| 项目 | 外形 |
| --- | --- |
| 条索 | 整碎 | 净度 | 色泽 |
| 特一 | 芽朵如兰、青褐如黛 | 嫩匀成朵 | 洁净 | 棕褐、明亮 |
| 特二 | 芽叶连枝 | 芽叶完整 | 较净 | 棕褐、明亮 |
| 一级 | 枝叶舒展 | 较匀整 | 尚净稍有嫩茎 | 棕褐、较亮 |
| 二级 | 枝叶舒展 | 尚匀整 | 尚净有筋梗 | 棕褐，尚亮 |

