



经济管理学院

《茶艺技能》

第五章：茶叶品质评定与检验

经济管理学院酒店 管理教研室

— 张晓菊



明德 笃学 砺能 自强

第二节：茶叶审评基础知识

2 茶叶品质的评价内容

岭南教育

关怀你的一生



第二节：茶叶审评基础知识

2 茶叶品质的评价内容

B. 从内质看茶叶品质

茶艺教育

关怀你的一生



第二节：茶叶审评基础知识

2 茶叶品质的评价内容

B. 从内质看茶叶品质——②香气



- 香气是茶叶冲泡后随水蒸气挥发出来的气味。
- 茶叶的香气受茶树品种、产地、季节、采制方法等因素影响，使得各类茶具有独特的香气风格，如红茶的甜香、绿茶的清香、青茶的花果香等。就是同一类茶，也有地域性香气特点。审评香气除辨别香型外，主要比较香气的纯异、高低和长短。



第二节：茶叶审评基础知识

2 茶叶品质的评价内容

B. 从内质看茶叶品质——②香气

▫ 1. 纯异

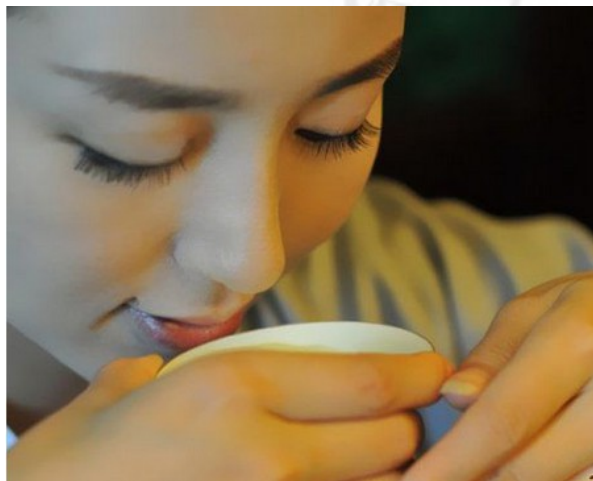
- 纯指某茶应有的香气，异指茶香中夹杂有其他气味。香气纯要区别三种情况，即茶类香、地域香和附加香。茶类香指某茶类应有的香气，如绿茶要清香，黄大茶要有锅巴香，黑茶和小种红茶要松烟香，青茶要带花香或果香，白茶要有毫香，红茶要有甜香等。在茶类香中又要注意区别产地香和季节香。产地香即高山、低山、平地之区别，一般高山茶高于低山茶。



第二节：茶叶审评基础知识

2 茶叶品质的评价内容

B. 从内质看茶叶品质——②香气



▫ 1. 纯异

- 季节香即不同季节香气之区别，我国红绿茶一般是春茶香高于夏秋茶，秋茶香气又比夏茶好，大叶种红茶香气则是夏秋茶比春茶好。地域香即地方特有香气，如同是炒青绿茶的嫩香、兰花香、熟板栗香等。同时红茶有蜜香、橘糖香、果香和玫瑰花香等地域性香气。附加香是指外源添加的香气，如以茶用香花茉莉花、珠兰花、白兰花、桂花等窰制的花茶，不仅具有茶叶香，而且还引入花香。



第二节：茶叶审评基础知识

2 茶叶品质的评价内容

B. 从内质看茶叶品质——②香气

▫ 1. 纯异

- 异味指茶香不纯或沾染了外来气味，轻的尚能嗅到茶香，重的则以异气为主。香气不纯如烟焦、酸馊、陈霉、日晒、水闷、青草气等，还有鱼腥气、木气、油气、药气等。但传统黑茶及烟小种均要求具有松烟香气。



第二节：茶叶审评基础知识

2 茶叶品质的评价内容

B. 从内质看茶叶品质——②香气

▫ 2. 高低

- 香气高低可以从以下几方面来区别，即浓、鲜、清、纯、平、粗。所谓浓指香气高，入鼻充沛有活力，刺激性强。鲜犹如呼吸新鲜空气，有醒神爽快感。清则清爽新鲜之感，其刺激性不强。纯指香气一般，无粗杂异味。平指香气平淡但无异杂气味。粗则感觉有老叶粗老气。

▫ 3. 长短

- 即香气的持久程度。从热嗅到冷嗅都能嗅到香气表明香气长，反之则短。香气以高而长、鲜爽馥郁的好，高而短次之，低而粗为差。凡有烟、焦、酸、馊、霉、陈及其他异气的为低劣。





经济管理学院



第五章
(第二节 / 第二篇 C) 完
毕

