



经济管理学院

《茶艺技能》

单元六：茶的品饮艺术

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：茶的冲泡艺术

岭南教育

关怀你的一生



第二节：茶的冲泡艺术

4 各茶类冲泡的方法

岭南教育

关怀你的一生



第二节：茶的冲泡艺术

4 各茶类冲泡的方法

c. 乌龙茶的盖碗泡法

□中国乌龙茶的盖碗泡法在我国的广东、福建一带使用普遍，适合冲泡铁观音等发酵轻、香气高、焙火轻的乌龙茶。

□盖碗，又称为盖盅，传统冲泡乌龙茶的盖碗只有盖和碗两部分组成，没有茶托。



第二节：茶的冲泡艺术

4 各茶类冲泡的方法

c. 乌龙茶的盖碗泡法

□ 盖碗冲泡乌龙茶的程序与壶泡法相似，少了“淋壶”的步骤。



□ 手持盖碗的手势与持壶不同，盖碗需单手持，大拇指和中指扣住盖碗的两侧，食指按住盖碗的钮，盖稍微倾斜，留一条小缝用于出水。



第二节：茶的冲泡艺术

4 各茶类冲泡的方法

c. 乌龙茶的盖碗泡法——备具



第二节：茶的冲泡艺术

4 各茶类冲泡的方法

c. 乌龙茶的盖碗泡法——备水



第二节：茶的冲泡艺术

4 各茶类冲泡的方法

c. 乌龙茶的盖碗泡法——备茶



第二节：茶的冲泡艺术

4 各茶类冲泡的方法

c. 乌龙茶的盖碗泡法——温杯热瓯



第二节：茶的冲泡艺术

4 各茶类冲泡的方法

c. 乌龙茶的盖碗泡法——投茶



第二节：茶的冲泡艺术

4 各茶类冲泡的方法

c. 乌龙茶的盖碗泡法——润茶



第二节：茶的冲泡艺术

4 各茶类冲泡的方法

c. 乌龙茶的盖碗泡法——冲泡 / 凤凰三点头



第二节：茶的冲泡艺术

4 各茶类冲泡的方法

c. 乌龙茶的盖碗泡法——出汤



第二节：茶的冲泡艺术

4 各茶类冲泡的方法

c. 乌龙茶的盖碗泡法——分茶



第二节：茶的冲泡艺术

4 各茶类冲泡的方法

c. 乌龙茶的盖碗泡法——奉茶

岭南教育



第二节：茶的冲泡艺术

4 各茶类冲泡的方法

c. 乌龙茶的盖碗泡法——品饮





经济管理学院



第六章 (第二节 / 第四篇 C) 完 毕

