

千变万化中国茶

□ 整理 | 应 琛 绘制 | 刘绮黎

中国自古就种茶、采茶、制茶和饮茶。制茶师运用杀青、闷黄、渥堆、萎凋、做青、发酵、窈制等核心技艺，发展出绿茶、黄茶、黑茶、白茶、乌龙茶、红茶六大茶类及花茶等再加工茶，2000多种茶品，以不同的色、香、味、形满足着民众的多种需求。

六大茶类

乌龙茶

茶类：半发酵
特征：成品茶外形粗壮松散，呈紫褐色，滋味香甜

乌龙茶，亦称青茶。它既有红茶的色香，又有绿茶的甜爽。是独具鲜明中国特色的茶叶品类。乌龙茶是经过采摘、萎凋、摇青、炒青、揉捻、烘焙等工序后制出的品质优异的茶类。乌龙茶由宋代贡茶龙团、凤饼演变而来，创制于1725年（清雍正年间）前后。品类后齿颊留香，回味甘鲜。



我国乌龙茶中：

按产地分，主要有武夷茶、滇青茶、闽南乌龙茶等。其中，名品有武夷岩茶、武夷四大名丛（大红袍、铁罗汉、白鸡冠、水金龟）、安溪铁观音、凤凰水仙、闽北水仙等。

冲泡方式



茶水比：1:15

冲泡水温：100℃

冲泡次数：4~5次

适宜器皿：壶泡或盖碗泡



冲泡时间：第一泡时间约1分钟，第二、三、四泡依次约为75秒、100秒、135秒

红茶

茶类：全发酵
特征：因干茶色泽、冲泡后的茶汤和叶底以红色为主调而得名

红茶以茶树新芽叶为原料，经萎凋、揉捻、发酵、干燥等典型工艺过程精制而成。红茶在加工过程中发生了以茶多酚酶促氧化为中心的化学反应，鲜叶中的化学成分变化较大，茶多酚减少90%以上，产生了茶黄素、茶红素等新成分。香气物质比鲜叶明显增加。所以红茶具有红茶、红汤、红叶和香甜味醇的特征。



我国红茶中主要有：

祁门红茶、政和工夫、闽红工夫、坦洋工夫、滇红工夫、九曲红梅、宁红工夫、宜红工夫等；其中，以祁门红茶最为著名。

茶水比：1:50

冲泡次数：3次

冲泡水温：100℃

冲泡时间：2~3分钟

适宜器皿：壶泡或盖碗泡



冲泡方式