

福建专业评审茶具在哪里找

发布日期：2025-09-18 | 阅读量：101

喝茶、品茶、评茶、试茶有什么不同？

我们已经说过了茶艺与评茶的不同，简单的说说喝茶、品茶、评茶、试茶的不同。只有目标明确，才能达到好的结果。它们没有高低贵贱之分，只是目的不同罢了。

喝茶：

好喝、健康，追求口腔的畅快和身体的愉悦及营养保健功效，属于生理需求。优点述求。大多数人采用，也有不少人讲究点，采用技术性泡茶法；按体质与茶性选择自己的茶，达到养生的效果。

品茶：

讲究意境，追求怡情，通过茶抒发自己的情怀，属于精神需求。有点述求。对品茶的环境、对茶具茶具、对茶品等都有自己的偏爱和较高的要求，多采用程序性泡茶法和艺术性泡茶法。

评茶：

评出茶叶的质量和等级，是格式化、严谨的科学。属于职业范畴。找出到优缺点。审评员运用视觉、嗅觉、味觉、触觉等对茶叶产品的外形、汤色、香气、滋味及叶底等品质因子进行审评，从而达到鉴定出茶叶品质和等级。该归属于程序性泡茶法中。

试茶：

找到性价比高的茶叶，找出客户需要的茶叶，一款茶各家泡法不同，结果如相当，那此茶的市值就高。属于商业范畴。找出优缺点。对进货商来说，个人可以采用随意性泡茶法，检验茶是否适合更多地区的虐待，也可以采用程序性泡茶，开水较长时间闷泡，看看其固有的缺点。

茶叶白毫是什么意思？福建专业评审茶具在哪里找

熟茶评测的六个关键字

喝普洱茶有2种喝法，一种叫品饮，想通过喝茶达到解渴、解闷、解乏等，品和饮的过程中找到身体上或心理上的愉悦感；一种叫品鉴，专为找茬而来，通过冲泡和品饮发现一款茶的亮点和缺点，给出相对公正和客观的评价。

后一种喝法，称之为审评，民间简化为测评，之所以用“测评”，想尽量简化冲泡和品鉴程序，直达目的，找到并给出准确说明这款熟茶特点的评价。

好熟茶的标准

测评一款熟茶的成色，实际上也就是通过冲泡和品鉴看看它能否达到一款好熟普的标准，但对于“好熟普”，不同的品饮者有不同的标准，比如有人认为“香、甜、醇、厚、滑”就是好熟茶，有人认为耐泡、生津、回甘才是好熟茶，有人认为有“陈韵、药香和化感”的才是好熟茶…标准不统一，就无法进行客观公正地测评

普洱茶界各类人士对熟茶的评价，一款好的熟茶，首先品饮没有堆味、苦涩味和其它杂异味，就是必须“纯”；其次“香、甜、厚、滑”是必须有，厚和醇表达是一个意思，至于“耐泡、生津和回甘”，那是生茶的品鉴指标，对熟茶而言，忽略；“陈韵、药香和化感”对于一些较长存期的老熟普而言，归纳到“香”和“醇、滑”的加分项范畴；作为一项严谨的测评工作，叶底的“活”也是不得不考虑 福建专业评审茶具在哪里找如何品茶，如何分辨是好茶还是劣茶？

高火香——香气术语。炒黄豆似的香气。干燥过程中温度偏高制成的茶叶，常具有高火香。销山东的绿茶适当带有高火香，反而视为上档品，但在苏、沪一带不偏爱这种香味。

焦糖气——香气术语。足火茶特有的糖香，多因干燥温度过高，茶叶内所含水分开始轻度焦化所致。
樟脑气——香气术语。茶叶吸附樟脑块的气味，属一种不愉快的异味。多见于茶叶与带樟脑气味的物品混放所致。

秋香——香气术语。某些地区秋季生产的红碎茶具有独特的香气，为一种季节香。如10月初广东生产的上档红碎茶具有特殊的季节性茶香，新鲜高锐，滋味强爽，品质胜于其他季节所产生的红碎茶。

乌龙茶“岩韵”与“音韵”的语言描述与感官体验

福建是乌龙茶原产地和主产区，产量占全国的80%以上。在福建省生产了乌龙茶的两个主要daibiao□闽北武夷岩茶和闽南铁观音。武夷岩茶和铁观音茶的共同特点是具有独特的“喉韵”，即“岩韵”与“音韵”

那么究竟什么是“岩韵”与“音韵”呢（如何说）？“岩韵”与“音韵”的感官体验又是怎样的（如何讲）？本文对这两个问题进行简要概述，以使读者更好感受、体会和传达闽北武夷岩茶和闽南铁观音的“岩韵”与“音韵”。

1、什么是“岩韵”与“音韵”呢（如何说）？

在专论“茶叶感官审评”及关于武夷岩茶和安溪铁观音的品质论述中，对“岩韵”和“音韵”有

过一些解释。

所谓武夷岩茶的“岩韵”，铁观音的“音韵”，似费解释，但其品质特征应具备以下3个内容才能体现出来。首一，品种香显（如水仙、肉桂、铁观音、本山）；第二，茶汤里也有这品种的香气，即香味结合；第三，品饮后有回味（喉韵），余韵犹存，齿颊留芳。

武夷岩茶首重“岩韵”（指其香气馥郁具幽兰之胜），锐则浓长，清则幽远，滋味浓而愈醇，鲜滑回甘。张木树认为实质就是铁观音品种的香味特征，这也与张天福提出的3要素相符合。茶叶审评不但限于口感滋味的和谐度，主要由5个因子来决定，分别是一形、二香、三色、四味、五底。

茶叶白毫是什么意思

审评内容白毫在茶叶植物生理学上属于茶叶构造的一部分，随着茶叶枝条的嫩度增高而增加，多见于嫩稍的芽叶。白毫多说明茶叶原料嫩度高，原料好。白毫内含的氨基酸也比茶叶稍高，茶叶中有白毫是安全的，并且说明茶叶可以。在茶种类中，绿茶经过揉捻，白毫脱落干碎，沏茶后，碎落的白毫漂浮在水面，形成似乎像油膜一样，证明茶叶非常新鲜，如果保存时间长或经过长途运输，白毫会散失，不会再有这种现象。其他种茶叶由于经过深加工，很有可能不会有白毫存在。

茗标牌售有评茶员茶叶审评的评审用具包括：标准型双层干评台，标准型双层湿评台，评审杯，评审碗

茶匙，评茶盘，叶底盘，分样盘，分样器，扦样盘，茶样罐，网匙，计时器，茶样柜等。全套的茗标牌评审用具由上海清友堂研发

喝普洱茶有2种喝法，一种叫品饮，一种叫品鉴，你知道吗？福建专业评审茶具在哪里找

乌龙茶都有哪些的品种？福建专业评审茶具在哪里找

品尝茶汤的滋味，适宜温度一般在50℃左右，主要按浓淡、强弱、鲜滞、爽涩、苦甜等来评定级次。审评茶滋味要区别其浓淡、强弱、鲜、爽、醇、和。

浓淡：浓指浸出的内含物丰富，有黏厚的感觉；淡则相反，内含物少，淡薄无味。强弱：强指茶汤吮入口感到刺激性或收敛性强，吐出茶汤时间内味感增强；弱则相反，入口刺激性弱，吐出茶汤中口味平淡。鲜爽：鲜似食新鲜水果感觉，爽指爽口。醇与和：醇表示茶味尚浓，回味也爽，但刺激性欠强；和表示茶滋味平淡正常。

在茶汤审评中有时会感觉不是很纯的滋味，可能与加工过程中操作不当造成，注意区分就行。

茶滋味与香气关系密切。评茶时能嗅到的各种香气，如花香、熟板栗香等，往往在评茶滋味时也能感受到。一般说香气好，茶滋味也是好的。茶香气、茶滋味鉴别有困难时可以相互辅证。

茗标牌售有评审员品尝茶汤的评审用具包括：标准型双层干评台，标准型双层湿评台，评审杯，评审碗

茶匙，评茶盘，叶底盘，分样盘，分样器，扦样盘，茶样罐，网匙，计时器，茶样柜等。全套的茗标牌评审用具由上海清友堂研发

福建专业评审茶具在哪里找

上海清友堂实业有限公司是一家有着先进的发展理念，先进的管理经验，在发展过程中不断完善自己，要求自己，不断创新，时刻准备着迎接更多挑战的活力公司，在上海市等地区的家居用品中汇聚了大量的人脉以及**，在业界也收获了很多良好的评价，这些都源自于自身不努力和跟大家共同进步的结果，这些评价对我们而言是比较好的前进动力，也促使我们在以后的道路上保持奋发图强、一往无前的进取创新精神，努力把公司发展战略推向一个新高度，在全体员工共同努力之下，全力拼搏将共同上海清友堂实业供应和您一起携手走向更好的未来，创造更有价值的产品，我们将以更好的状态，更认真的态度，更饱满的精力去创造，去拼搏，去努力，让我们一起更好更快的成长！