

泡茶需知



泡茶用水

《茶经》：其水，用**山水上，江水中，井水下**
(庐山、江苏镇江、杭州、济南、无锡)

泡茶用水特点：**(清、轻、甘、活、冽)**

其一，水质要清。

水清则无杂、无色、透明、无沉淀物，最能显出茶的本色。



其二，水体要轻

水的比重越大，说明溶解的矿物质越多功能。有实验结果表明，当水中的低价铁超过0.1ppm时，茶汤发暗，滋味变淡；铝含量超过0.2ppm时，茶汤便有明显的苦涩味；钙离子达到2ppm时，茶汤带涩，而达到4ppm时，茶汤变苦；所以水以轻为美。

其三，水味要甘

“凡水泉不甘，能损茶味。”所谓水甘，即一入口，舌尖顷刻便会有甜滋滋的美妙感觉。咽下去后，喉中也有甜爽的回味，用这样的水泡茶自然会增茶之美味。



其四，水温要冽。

冽即冷寒之意，明代茶人认为：“泉不难于清，而难于寒”，“冽则茶味独全”。因为寒冽之水多出于地层深处的泉脉之中，所受污染少，泡出的茶汤滋味纯正。

其五，水源要活。

“流水不腐”现代科学证明了在流动的活水中细菌不易繁殖，同时活水有自然净化作用，在活水中氧气和二氧化碳等气体的含量较高，泡出的茶汤特别鲜爽可口。



泡茶用具

“水为茶之母，器为茶之父”



2012/8/29

茶具按质地可分为：

- 1、陶 黏土，烧制温度不会过1000度；
- 2、炆 一种介于陶器和瓷器之间的制品，一般指紫砂矿；
- 3、瓷 瓷土（高岭土）用1250度以上烧制，青瓷、白瓷、黑瓷
- 4、玻璃
- 5、竹木
- 6、金属



名优绿茶\黄茶:

透色玻璃杯，应无色、
无花、无盖。或用白
瓷、青瓷、青花瓷无
盖杯。



黄山毛峰

花茶：

青瓷、青花瓷等盖碗、盖杯、壶杯具。



乌龙茶、普洱茶：

紫砂壶杯具，或白瓷壶杯具、盖碗。



作品品名：

寿星

2012/8/29



红茶：

内挂白釉紫砂、白瓷、红釉瓷、暖色瓷的壶杯具、盖杯、盖碗或咖啡壶具。



2012/8/29



白茶：白瓷





泡茶三要素

(1) 茶叶用量:

要泡出好喝的茶，要掌握茶叶用量。每次用量多少，并无统一标准，主要根据茶叶种类、茶具大小、消费者饮用习惯而定。泡茶用量之多寡，关键掌握，茶与水的比率，茶多水少，味浓；茶少水多，味淡。



(2) 水温:

泡茶水温的掌握，主要依泡何种茶而定。

绿茶，一般不能用 100°C 的沸水冲泡，应用 $80^{\circ}\text{C}\sim 90^{\circ}\text{C}$ 为宜(水要沸点后，再冷却至所要的温度)。茶叶愈嫩绿，冲泡水温愈低，这样茶汤才会鲜活明亮，滋味爽口，维生素C也较少破坏。在高温下，茶汤颜色较深，维生素C大量破坏，滋味较苦(茶中咖啡硷容易浸出)也就是说把茶叶“烫熟”了。

乌龙茶则要沸水冲泡。



(3) 时间：

据测试, 绿茶冲泡第一次时, 可溶性物质能浸出50%~55%; 第二次能浸出30%左右; 第三次能浸出10%; 第四次则所剩无几。

水温之高低和茶用量的多寡, 也连带影响冲泡时间之长短。水温高, 用茶多, 冲泡时间要短; 反之则冲泡时间要长。但是, 最重要的是, 以适合饮用者之口味为主。



谢谢观看