

# 茶叶的鉴赏与存储



# 茶叶的鉴赏

茶叶主要是从观色、闻香、品味三方面进行品尝。

## ◎观色

主要是观察茶汤的颜色和茶叶的形态

## ◎闻香

观色之后，就要嗅闻茶汤散发出来的香气，好茶的香气自然、纯真，闻之沁人心脾，令人陶醉。低劣的茶叶则有股烟焦味和青草味，甚至夹杂馊臭味。

## ◎品味

嗅闻茶汤的香气之后，就可品尝茶汤的滋味。茶汤初入口时，有或浓或淡的苦涩味，咽下后，口里回甘。





## 茶叶的储存

茶叶在贮藏过程中，为防止其吸收潮气和异味，减少光线和温度的影响，避免挤压破碎，损坏茶叶美观的外形，就必须采取妥善期的保藏方法，以使茶叶的保存期延长。那么如何正确贮藏茶叶呢？



## 一、要诀：

控制含水量  
避免阳光直射  
低温保鲜贮藏  
脱氧真空包装



## 二、存储器皿



紫砂罐



锡罐



金属铁罐



纸罐



玻璃罐



铝箔袋



2012/8/29



### 三、茶叶的储存方法





## 1、紫砂罐

紫砂罐存茶，隔异味，防潮湿，聚香气，独有的双气孔结构保持适度的透气，不闷茶，尤其适合普洱茶的醒茶日常存放使用，滋味绝妙。



## 2、锡罐

锡罐之流行应在明清两代开始，清末之后，随着手工业、现代工业的逐步发展，而更为盛行。

锡罐适合用作茶叶、人参、鹿茸等存放器皿、具有防潮防锈，密封性强，外形精美等特点，是一件极具实用性和观赏性的工艺品。

缺点：易氧化





茶

### 3、金属罐

铁罐、不锈钢罐或质地密实的锡罐，如果是新买的罐子，或原先存放过其它物品留有味道的罐子，可先用少许茶木置于罐内，盖上盖子，上下左右摇晃轻擦罐壁后倒弃，或将铁罐用火烘烤一下，以祛除异味。另锡罐材料致密，对防潮、防氧化、阻光、防异味有很好的效果。



## 4、塑料袋、铝箔袋

最好选有封口且为装食品用的塑料  
袋，材料厚实一点、密度高的较好，  
装入茶后袋中空气应尽量挤出，以  
透明塑料袋装茶后不宜照射阳光。  
以铝箔袋装茶原理与塑料袋类同。  
另外，将买回来的茶分袋包装，密  
封后置于冰箱内，然后分批冲泡，  
以减少茶叶开封后与空气接触的机  
会，延缓品质劣变的产生





茶

## 5、低温贮存法

将茶叶贮存的环境保持在 $5^{\circ}\text{C}$ 以下，也就是使用冷藏库或冷冻库保存茶叶，如为家庭储藏则可使用冰箱，一次购买多量茶叶时，应先予小包（罐）分装，再放入冷藏（冻）库中，每次取出所需冲泡量，不宜将同一包茶反复冷冻、解冻。



谢谢观看