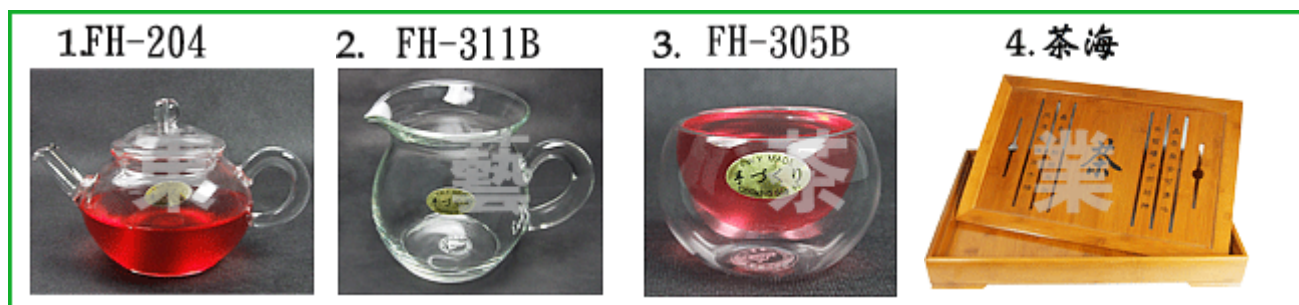


中国十大名茶冲泡方法《茶道》学学吧

泡茶工具茶壶、公道杯,小直口杯、祁门红茶、法兰西玫瑰、电水壶一个、基本功夫茶具一套（包括茶海一个、竹节茶道六件套一个、陶瓷储茶罐一个）。如下图所示：



1-3.温杯：用开水温茶具，使茶具均匀受热。



4-6. 投茶：取 5g 左右茶叶放入 FH-204 一屋窑茶壶中。



7-8. 洗茶：洗茶重在一个“快”字，不求将茶味泡出，只需让茶叶均匀受热，唤醒茶香即可。

更多茶文化知识请关注百度“紫砂茶城吧”

网络营销 柳西波 传播电子商务



9-11. 泡茶：倒掉洗茶的水，放入准备好的玫瑰花，倒入 8 分满开水，盖上壶盖泡 2-3min。



12-16. 出汤：将泡好的茶汤倒入公道杯中，然后将茶汤分到小直口杯中。闻茶香，品茶味，祁门红茶有天然的果香，加上法兰西玫瑰的花香，香味清新迷人，口感甘醇馥郁。



更多茶文化知识请关注百度“紫砂茶城吧”



■ 洞顶乌龙茶

【泡茶工具】紫砂壶一个、冻顶乌龙春池 0014、电水壶一个、基本功夫茶具一套（包括茶海一个、茶道六件套一个、陶瓷储茶罐一个）。

如下图所示：



1-3.温杯：用沸水温茶具，使茶具均匀受热。



4-7. 洗茶：取 5g 左右茶叶放入紫砂壶中，加入沸水，洗茶重在一个“快”字，不求将茶味泡出，只需让茶叶均匀受热，唤醒茶香即可。



8-11.泡茶：洗茶后，采用高冲的方式将沸水倒入茶壶中。盖上壶盖，期间，不断的用开水淋浴茶壶，以3次为佳，内外高温才能使浓郁的茶香完全的散发出来。



12-15. 出汤：将泡好的茶汤倒入公道杯中，要低倒，快速。将公道杯中的茶汤分到小口杯里，浓郁的茶香即可即弥漫在空气中。



■ 武夷大红袍

【泡茶工具】紫砂壶一个、大红袍（这里以特级为例）、电水壶一个、基本功夫茶具一套（包括茶海一个、竹节茶道六件套一个、紫砂壶一个、陶瓷储茶罐一个）如下图所示：



1-3. 温杯：用沸水温茶具，使茶具均匀受热。



4-7. 洗茶：用茶匙取适量茶叶放入紫砂壶，洗茶讲究一个“快”字，只要把茶叶的香味唤醒即可，无需泡出茶味。



8-11. 泡茶：弃去洗茶之水，倾入沸水，盖上壶盖泡 4~5min，期间要用沸水从浇注壶身，以 3 次为佳，高温之下才能使浓郁的茶香充分散发出来。



12-15.出汤：将泡好的茶汤倒入公道杯中，低倒，快速，防止茶香飘逸。将公道杯中的茶汤分到小口杯里，即可品茶香，观茶形。

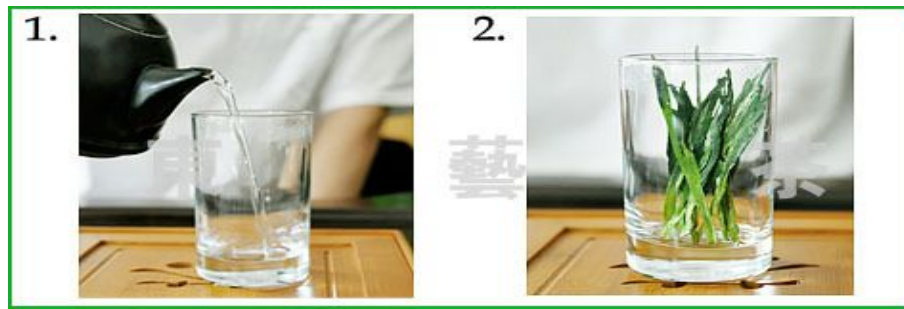


■ 太平猴魁

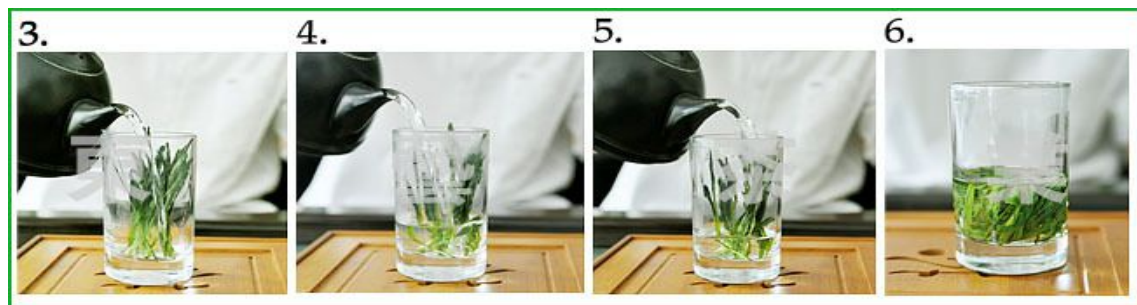
【泡茶工具】透明玻璃杯一个、太平猴魁、电水壶一个、基本功夫茶具一套（包括茶海一个、竹节茶道六件套一个、陶瓷储茶罐一个）如下图所示：



1-2.温杯：使用 80℃左右的开水温玻璃杯。取适量茶叶（7-8 片）放入玻璃杯中，根部朝下，赏茶形。



3-6. 洗茶：将 80℃左右的开水沿着杯壁倒入茶杯中，快速洗茶。



7-9. 泡茶：先加入杯子容量 1/3 的开水，1~2min 后再加满水。



【泡茶工具】陶瓷盖碗一个、黄山毛峰(这里以特级为例)、电水壶一个、基本功夫茶具一套(包括茶海一个、竹节茶道六件套一个、陶瓷储茶罐一个)。如下图所示：



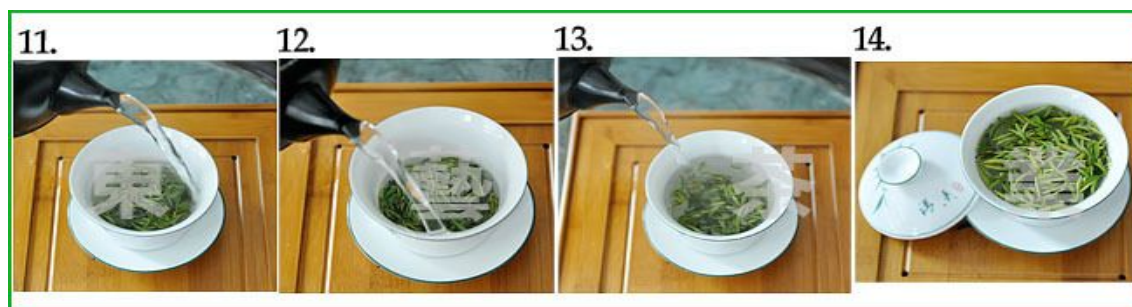
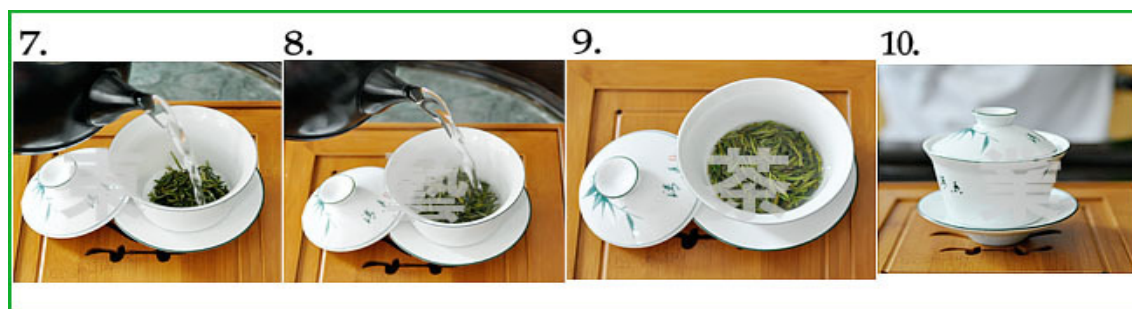
1-3. 温杯：用 75~85℃ 的开水，冲淋陶瓷盖碗，使其充分均匀受热。



4-6. 投茶：上投、中投、下投法皆可，我们以下投法示意，用茶匙取 3~5g 茶叶放入盖碗。



7-14. 泡茶：先加入适量的 75~85℃ 的开水，以覆盖茶叶为佳，盖上杯盖。1~2min 后，再沿杯壁加满开水，即可品茗香了。



■ 六安瓜片

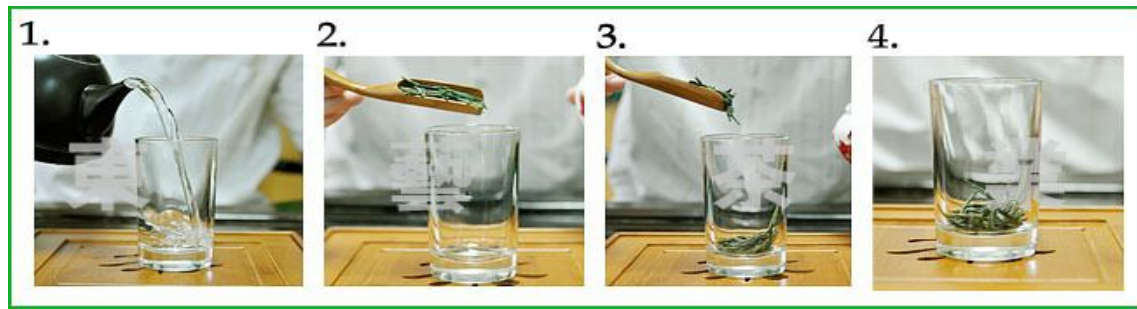
【泡茶工具】直口玻璃杯一个、六安瓜片、电水壶一个、基本功夫茶具一套（包括茶海一个、竹节茶道六件套一个、陶瓷储茶罐一个）。

如下图所示：



1-4、烧水，凉温大概到 75-85 度，用烧开的水沿着杯沿四壁倒入，温杯。

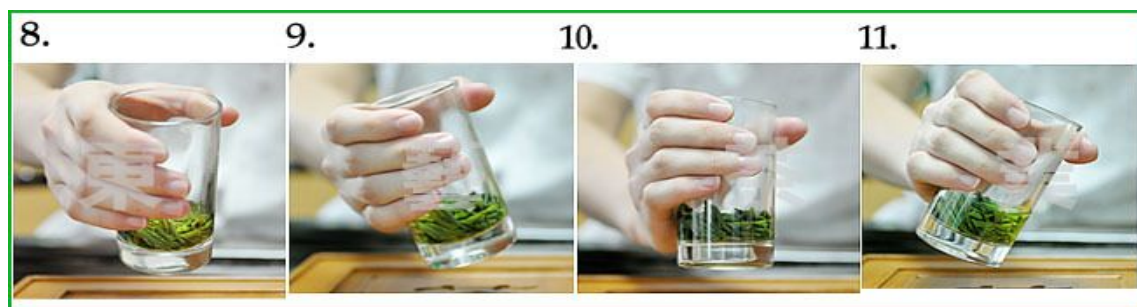
用茶匙取 3g 茶叶放入玻璃杯。



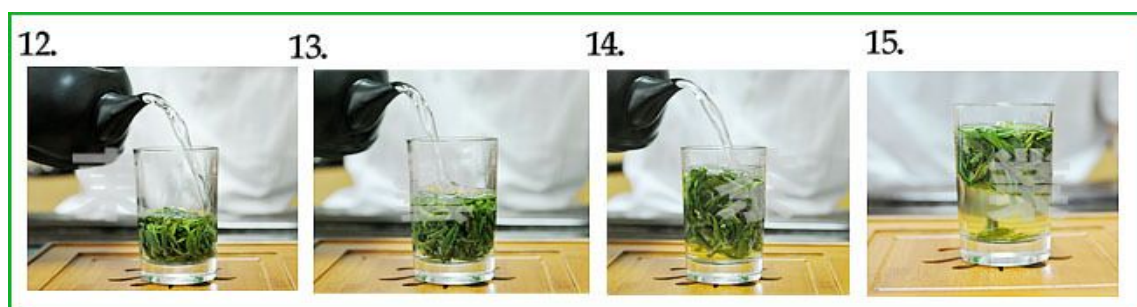
5-7. 泡茶，上、中、下皆可，我们这里选择下投法，倒入适量温开水，以覆盖茶叶为佳。



8-11. 轻轻摇动茶杯，使茶叶完全吸附水份，散发香味，搁置 3 分钟左右。



12-15. 沿着杯壁加满水冲泡，观茶型，闻茶香，品茶汤。



■西湖龙井茶

【泡茶工具】洁净的阔口透明玻璃杯一个、西湖龙井茶（这里以特级特香为例）、电水壶一个、基本功夫茶具一套（包括茶海一个、茶道六件套一个、陶瓷储茶罐一个）如下图所示：



一、用电水壶把水烧开至100摄氏度，备用；

二、西湖龙井冲泡用水的选择：纯净水或山泉

三、龙井的泡法有上投法、中投法、下投法。我们选择下投法。如下图所示：

1. 用刚烧的开水温杯，

2-4. 用茶匙从茶叶罐里取适量茶叶（一般一次放5-7g，根据个人口味而定）放入玻璃杯中。

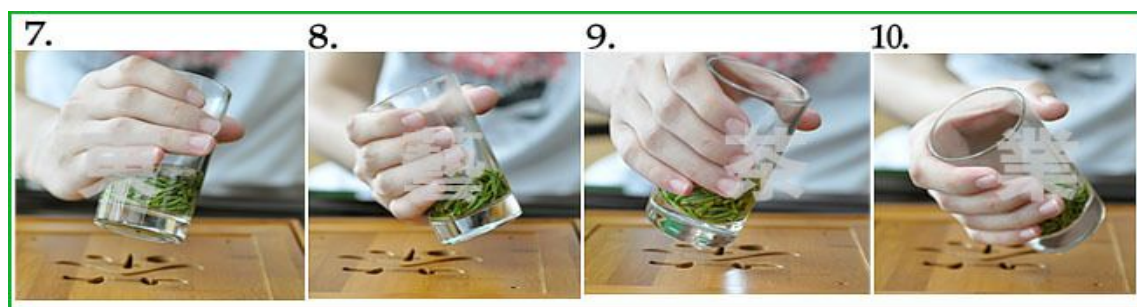


5-6.待开水凉至 85 度左右，高提水壶，冲入适量的水，已覆盖所有茶叶为佳。

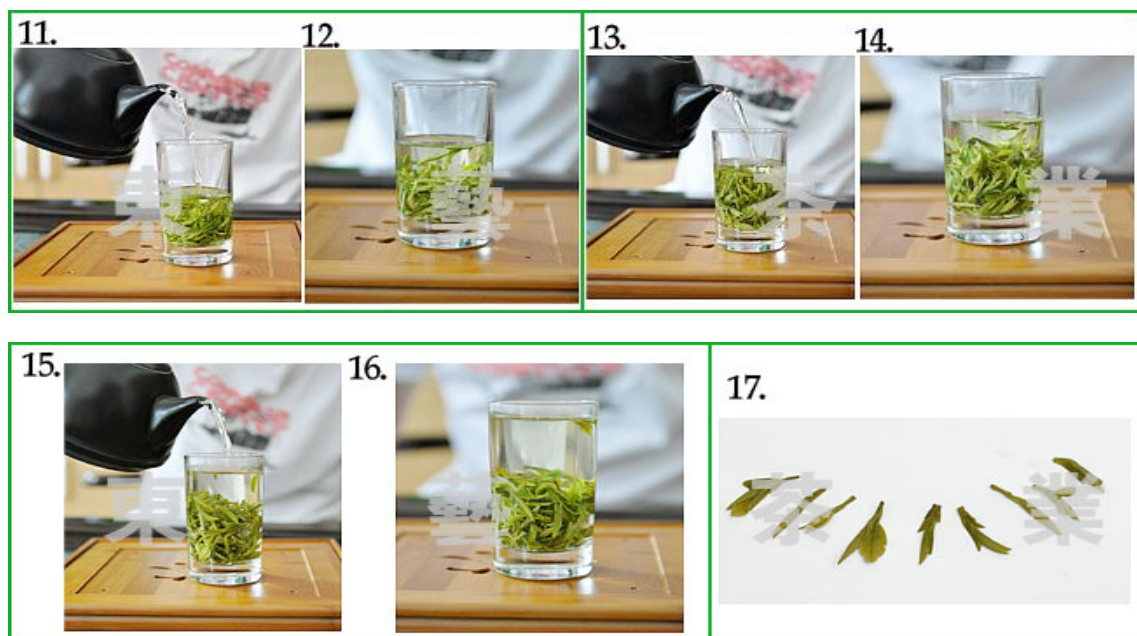
▲悬壶高冲▲



7-10.摇香 30 秒左右，手捧玻璃杯，朝一个方向轻轻摇动玻璃杯，让茶叶湿润均匀受热。



11-16. 再用悬壶高冲法注入开水至九分满。（我们采用凤凰三点头的方式），35 秒后，即可饮用。



四、品饮

杯中茶水喝到一半时，就可以续水了，冲泡的时间，是要随冲泡次数而增加。

【泡茶小知识】

品龙井茶的讲究：

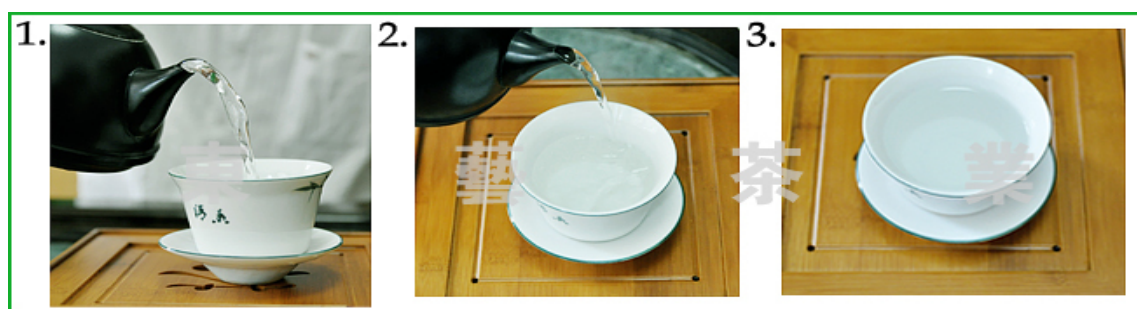
水温方面，则应用约 **75 摄氏度到 85 摄氏度** 的水。千万不要用 100 摄氏度沸腾中的水，因为龙井茶是没有经过发酵的茶，所以茶叶本身十分嫩。如果用太热的水去冲泡，就会把茶叶滚坏，而且还会把苦涩的味道一并冲泡出来，影响口感。那么怎样控制水温呢？我们当然不会拿支温度计去量，所以最好的是先把沸水倒进一个「公道杯」，然后再倒进茶盅冲泡，这样就可轻易控制了水温。还有一点要记紧的，就是要高冲，低倒。因为「**高冲**」时可增加水柱接触空气的面积，令到冷却的效果更加有效率。



【泡茶工具】陶瓷盖碗一个、碧螺春茶（这里以特级为例）、电水壶一个、基本功夫茶具一套（包括茶海一个、竹节茶道六件套一个、陶瓷储茶罐一个）如下图所示：



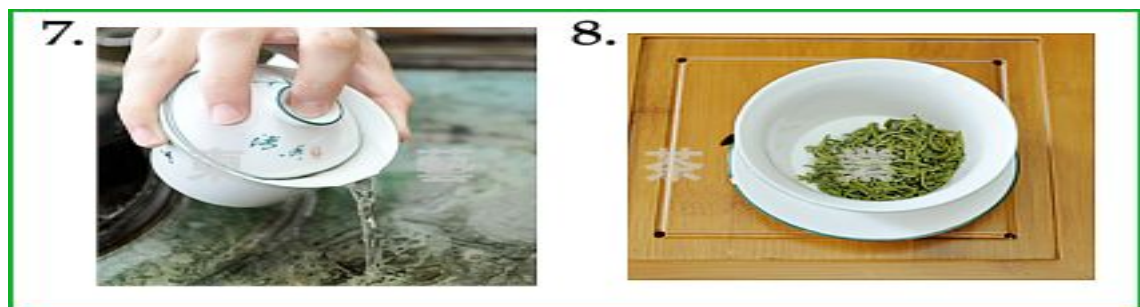
1---3. 烧水，凉温大概到 **75-80 度**，用烧开的水温杯。



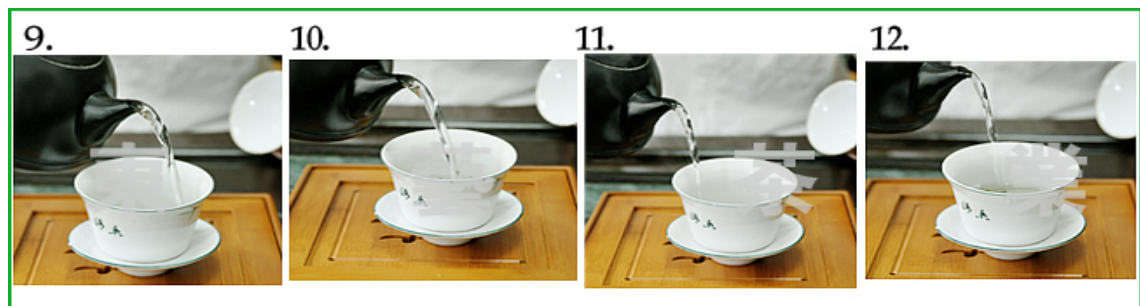
4--6. 上、中、下皆可，我们选择上投法，首先，盖碗倒入 $\frac{2}{3}$ 的水，然后用茶匙取 3-5g 茶叶放入盖碗。



7--8.洗茶，好的碧螺春的茶毛很多，泡茶前先洗茶，洗去茶毛，洗茶速度要快。



9--12. 倒掉洗茶的水，沿着盖碗壁沿四周，将温水注入。



13.最后，观察茶叶在水中冲泡的模样。





1---4、工具准备，功夫茶具一套（茶盘、白瓷盖碗、公道杯、滤网、阔口杯、茶道六件套），茶叶（装在专门的茶叶罐里，以感德 AAA 为例），把水烧开，铁观音要用沸水冲泡，用烧开的水温杯。



5--7.取 7-8g 茶叶放入盖碗中。



8--11.加水洗茶，洗茶速度要快，不求泡出茶味。



12--14.倒掉洗茶的水，沿着盖碗壁沿四周，将开水注入。



15--18. 用壶盖或瓯盖轻轻刮去漂浮的白泡沫，使其清新洁净。



19--22. 冲泡 3-4 秒之后即可出汤，铁观音讲究茶汤分离，将公道杯中的茶汤分到阔口杯中。



23-24.品茶，喝完后，观看茶型。



君山银针

【泡茶工具】直口玻璃杯一个、君山银针、电水壶一个、基本功夫茶具一套（包括茶海一个、茶道六件套一个、陶瓷储茶罐一个）如下图所示：



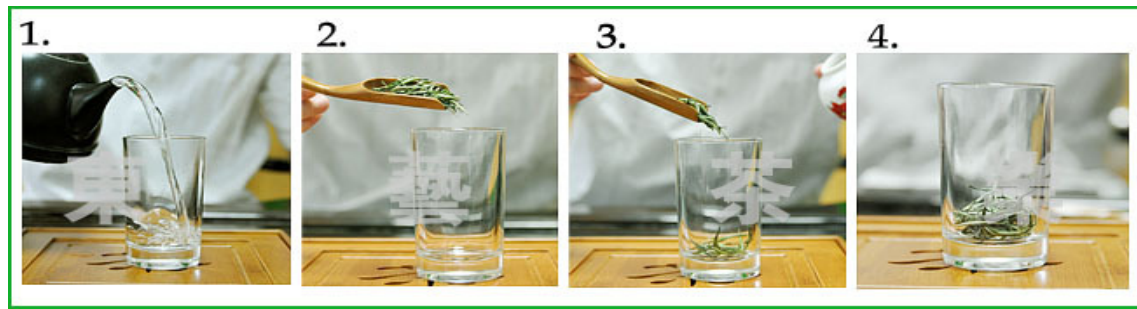
1-4.烧水，凉温大概到 75-85 度，用烧开水沿着杯沿四壁倒入温杯。

之后，用茶匙取 3g 茶叶放入玻璃杯。

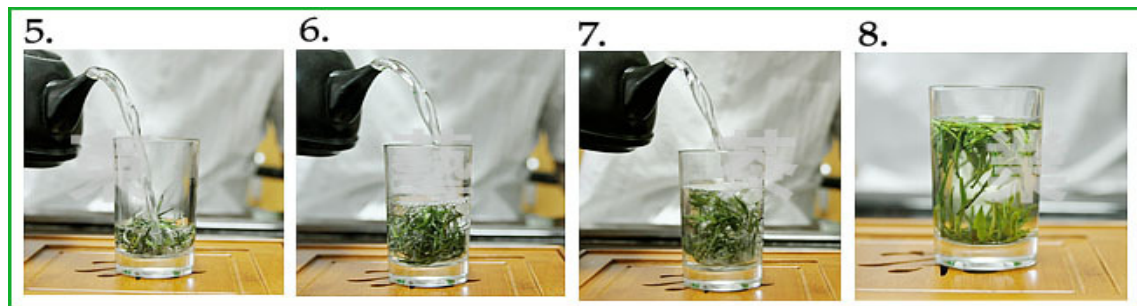
我叫燕子，初级茶艺师职称，从事茶文化工作。

我的紫砂壶网店地址是：

<http://15857744375.taobao.com/>



5-8.泡茶，上、中、下皆可，我们选择下投法，倒入 8 分满温开水。
之后，轻轻摇动茶杯，使茶叶完全吸附水份。观察茶叶渐渐树立在水
中的美景，最后，品茶。



吧友你好：需要更多的茶文化资料敬请关注“紫砂茶城吧”
您也可以加入QQ群89957588群共享中下载