

行业知识：如何选购乌龙茶 PDF转换可能丢失图片或格式，
建议阅读原文

https://www.100test.com/kao_ti2020/43/2021_2022__E8_A1_8C_E4_B8_9A_E7_9F_A5_E8_c34_43597.htm 茶叶种类繁多，那么，如何较好地选购茶叶呢？业内人士向记者简要介绍了乌龙茶的选购方法，茶客们可以以此为鉴。乌龙茶的选购不外乎望、闻、沏、开汤冲泡。选购时可以对此一一检视。其一外形。将干茶捧在手上对着明亮的光线检视，无论条形或球形茶颜色应鲜活，有砂绿白霜像青蛙皮那样才好；注意是否隐存红边，红边是发酵适度的讯号；冬茶颜色翠绿，春茶则墨绿；如果茶干灰暗枯黄当然不好；而那些颗粒微小、油亮如珠，白毫绿叶犹存者，那是发酵不足的嫩芽典型的外观，这茶泡起来带青味，稍微浸泡就流于苦涩伤胃。检视茶干的同时还注意手感，球型茶手握柔软是干燥不足；拿在手上抖动要觉得有分量，太轻者滋味淡薄，太重者易苦涩；条型包种茶，如叶尖有刺手感，是茶青太嫩或退青不足造成“积水”的现象，喝起来会苦涩。手捧干茶，埋头贴紧着闻，吸三口气，如果香气持续甚至愈来愈强劲，便是好茶；较次者则香气不足，而有青气或杂味者当然不选。其次，开汤冲泡。这是试茶最要紧的步骤。茶商们试茶通常抓一大把茶叶，将茶壶塞满，这当然是商家的瞒天过海之术。买茶试茶只要一只磁杯，5g茶叶，冲150cc的开水静置5分钟。然后取一支小汤匙，拨开茶叶看汤色如何，如果浑浊，就是炒青不足；淡薄，则因嫩采和发酵不足。若炒得过火，则叶片焦黄碎裂。好的茶汤，汤色明亮浓稠，依品种及制法不同，由淡黄、蜜黄到金黄都显得鲜艳可爱。把汤匙拿起来闻，注意不要有草青味，

好茶即使茶汤冷却，香气依然存在。茶汤含在嘴里，仔细分辨老板所言的“清香”是不是萎调不足的草青味，草青味是当前乌龙茶制程不够严谨所造成的，有草青味的茶，一旦增大投茶量，再稍加久浸，必然滋味苦涩，汤色变深。总之，购茶选茶的原则是少投叶、多冲水、长浸泡，这样茶叶的优缺点就充分呈现，一览无余。100Test 下载频道开通，各类考试题目直接下载。详细请访问 www.100test.com