

地方文化：中国的茶文化泡茶与沏茶导游资格考试 PDF转换
可能丢失图片或格式，建议阅读原文

https://www.100test.com/kao_ti2020/538/2021_2022__E5_9C_B0_E6_96_B9_E6_96_87_E5_c34_538989.htm 远古时代,人们从野生茶树上采取嫩叶生嚼,后来加水煮成汤饮。秦汉以后,用米膏状的茶饼打碎并研成细末倒入壶中煎煮,加上葱、姜、橘等调料饮用。中唐以后,经陆羽和卢仝提倡,饮茶日趋讲究。需饮茶时,将茶饼捣碎,用风炉、木炭或硬柴和釜煮茶,茶汤趋热饮用。元代以散茶为主。自明代朱元璋下令禁制饼团茶后,散茶便盛行于世,而饮法也以冲泡为主。泡茶与沏茶的区别在于水温。泡茶就是用落了开的水倒进茶壶或茶杯,然后盖好盖子闷一会儿。沏茶又叫冲茶,就是把滚沸的开水倒入放好茶叶的壶里,然后盖好盖闷上。两种方法比较起来,泡茶更为合理,当然还须考虑茶叶品种不同再来选择。泡绿茶是有讲究的。首先要注意两点:第一就是最好用没有盖的玻璃杯来泡,第二点就是要注意水温。泡绿茶的水温不能过高,大约在80 左右就可以了。这是因为绿茶大多都是在谷雨前或者是清明前采摘下来的茶树的嫩叶,既然是嫩叶,当然就怕高温了。如果水温过高的话,就把茶叶泡坏了(维生素C损失)。另外呢,如果选取带盖子的茶具的话,它不容易散热,时间长了,就把茶叶泡糊了,这个茶汤也变得非常浑浊,非常不好看。那么,正确的方法应该是,水开了之后,您不要马上就把它倒到杯子里泡绿茶,而是让它落落火,等一会儿。等水温差不多就是80 左右再泡比较好。还有一种方法非常好,就是把热水先倒到杯子里面,然后再往里放绿茶。我国太湖一带的人,泡碧螺春茶的时候,都是用的这种方法。我们

喝乌龙茶最好用紫砂茶具。紫砂茶具买回来以后，要放在锅里，加上一把粗茶叶，煮上半个小时，为了是去掉茶壶表面的蜡质和杂质，使手感比较舒服。您记住喝乌龙茶最好选用宜兴产的紫砂茶具。泡乌龙茶的时候，水温一定要高，得95以上，最好是刚刚开的沸水,因为可以比较快地让茶香飘出来，让茶汤的颜色变得浓郁起来。很多北方人都喜欢喝花茶。喝花茶时，最好用盖碗来泡，效果比较好。主要是为了留住茶香。泡花茶的水温可以比泡绿茶的水温稍高一点，大约是90 ~ 95 左右就比较好。冲好水之后，您就可以把茶盖盖上，然后闷上两三分钟就可以喝了。 "#F8F8F8" 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