



岩茶冲泡培训课件教学



目录



- 岩茶基础知识
- 冲泡器具准备
- 岩茶冲泡技巧
- 品鉴方法与技巧培训
- 常见误区及解决方法探讨
- 学员实践操作环节

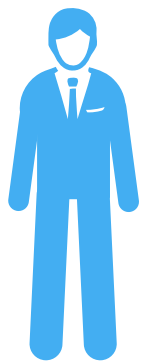


01

岩茶基础知识

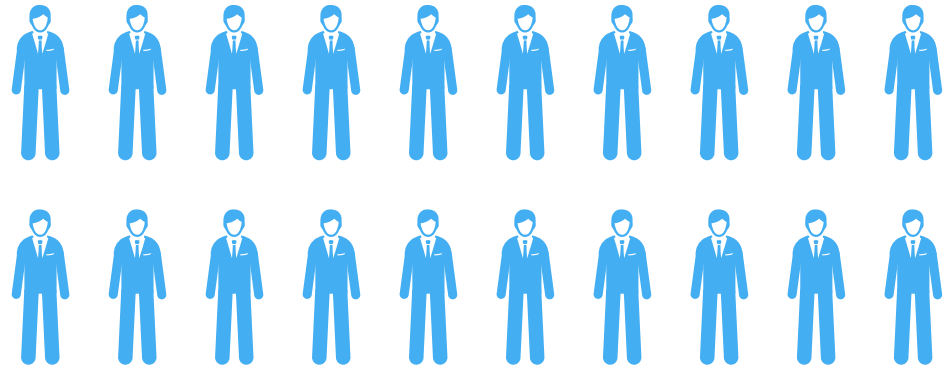


岩茶起源与传承

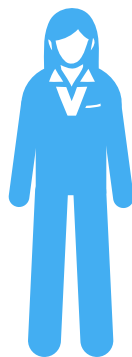


01

岩茶起源

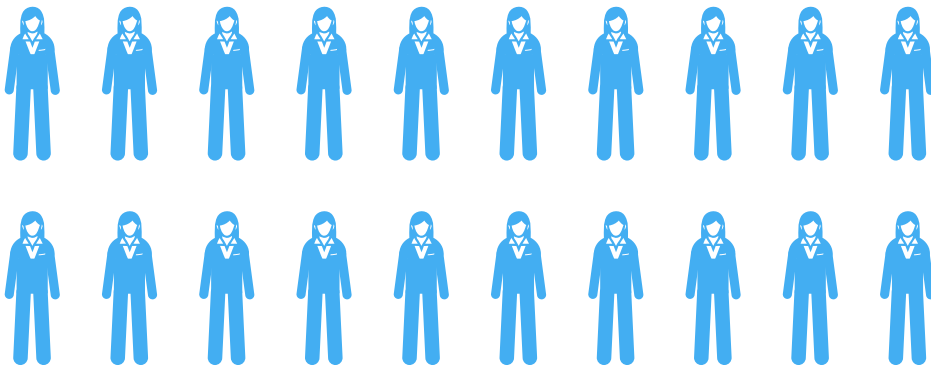


岩茶起源于福建武夷山，历史悠久，是中国传统名茶之一。



02

岩茶传承



岩茶制作工艺独特，经过多代茶人的传承和发展，形成了独特的岩茶文化和制作工艺。

岩茶产区及特点



岩茶产区

岩茶主要产于福建武夷山地区，包括正岩、半岩和洲茶等不同产区。



岩茶特点

岩茶具有独特的“岩韵”，表现为香气浓郁、滋味醇厚、回甘持久等特点。不同产区的岩茶在香气和滋味上略有差异。

岩茶品种与等级

岩茶品种

岩茶品种繁多，包括大红袍、铁罗汉、白鸡冠、水金龟等。每个品种都有其独特的香气和滋味特点。

岩茶等级

根据品质优劣和采摘标准的不同，岩茶可分为特级、一级、二级等多个等级。等级越高的岩茶，品质越优，价格也越昂贵。

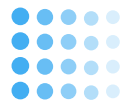




02

冲泡器具准备





茶壶选择与使用

01

茶壶材质

选择紫砂壶或陶瓷壶，避免使用金属壶，以免影响茶汤口感。

02

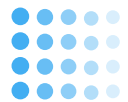
茶壶容量

根据冲泡人数和饮茶习惯选择合适的茶壶容量，一般200-300ml为宜。

03

茶壶使用

先用开水冲洗茶壶，提高壶温，再投入适量茶叶，注入沸水冲泡。



茶杯搭配与摆放

01

茶杯材质

选用白瓷杯或玻璃杯，方便观察茶汤色泽和茶叶舒展情况。

02

茶杯大小

根据个人饮茶习惯和茶汤浓度选择合适的茶杯大小。

03

茶杯摆放

将茶杯摆放在茶盘或茶托上，方便端取和品饮。



辅助工具介绍

茶盘

用于盛放茶壶、茶杯等茶具，防止冲泡过程中水滴四溅。

茶漏

用于过滤茶汤中的茶叶碎末，确保茶汤清澈。

茶荷

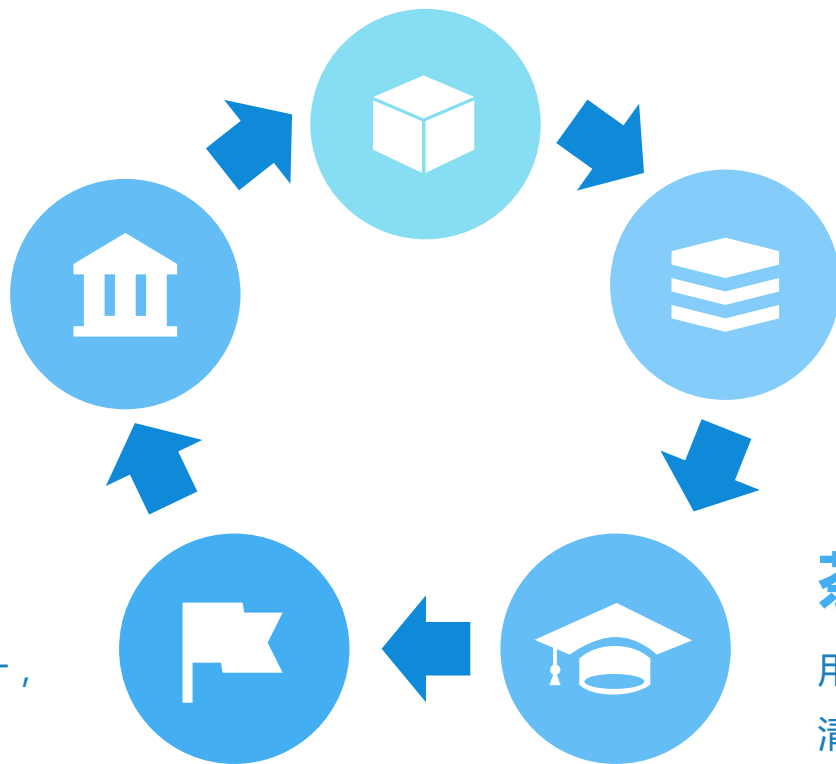
用于盛放茶叶，方便观赏茶叶外形和色泽。

茶匙

用于取用茶叶，避免用手直接抓取茶叶，确保卫生。

茶巾

用于擦拭茶具上的水渍和茶渍，保持茶具清洁。





03

岩茶冲泡技巧





水温控制方法

01



高温冲泡



使用接近沸腾的开水进行冲泡，有利于激发岩茶的香气和滋味。

02



中温冲泡



水温控制在85°C左右，适用于冲泡中发酵程度的岩茶，可保持茶汤的醇厚口感。

03



低温冲泡



水温在80°C以下，适用于冲泡轻发酵或新制的岩茶，避免苦涩味过重。



注水方式与节奏掌握



环绕注水

沿着盖碗边缘环绕注水，使茶叶充分浸润，有利于茶香的均匀释放。



定点注水

在茶叶上方定点注水，使水流直接冲击茶叶，激发茶香和茶味。



节奏掌握

注水时保持平稳的水流，避免水流过急或过缓，影响茶叶的浸泡效果。



浸泡时间调整策略

第一泡

快速出汤，避免茶叶过度浸泡导致苦涩味过重。



第二泡至第五泡

适当延长浸泡时间，使茶叶充分展开，茶香和茶味得以充分释放。



第六泡以后

逐渐延长浸泡时间，以保持茶汤的醇厚口感和持久香气。

以上内容仅为本文档的试下载部分，为可阅读页数的一半内容。如要下载或阅读全文，请访问：
<https://d.book118.com/888013051114006060>