

T/GXAS

团 体 标 准

T/GXAS XXXX—XXXX

茉莉花茶冲泡及品饮方法

The brewing and tasting method of Jasmine tea

（征求意见稿）

在提交反馈意见时，请将您知道的相关专利连同支持性文件一并附上。

XXXX—XX—XX 发布

XXXX—XX—XX 实施

广西标准化协会 发 布

目 次

前言 II

1 范围 1

2 规范性引用文件 1

3 术语和定义 1

4 环境要求 1

5 冲泡与品饮程序 1

 5.1 热泡品饮法 1

 5.2 冷泡品饮法 1

6 冲泡与品饮方法 2

 6.1 备具 2

 6.2 备水 2

 6.3 赏茶 2

 6.4 投茶 2

 6.5 冲泡 2

 6.6 出汤、斟茶（热泡） 3

 6.7 奉茶 3

 6.8 品茶 3

参考文献 4

前 言

本文件参照GB/T 1.1—2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由广西标准化协会提出、归口并宣贯。

本文件起草单位：广西标准化协会、横州市花茶协会、广西大学、广西-东盟食品检验检测中心、横州市综合检验检测中心、横州市茉莉花产业服务中心、广西职业技术学院、广西壮族自治区亚热带作物研究所、广西香菇怡莱茶业有限公司、广西芋茗阁茶业有限公司、广西金花茶业有限公司、横县南方茶厂、广西壮族自治区中国科学院广西植物研究所。

本文件主要起草人：谢宏昭、黄林华、刘祁云、雷蕾、温立香、罗玉振、刘珈伶、陈永晶、韦树汉、赖碧云、谢宏华、梁杰珍、谢沐新、韦映梅、陆阳、史艳财、梁立会、刘华文、农仲文、黄雅芝、张芬、陈家献、梁忠文、翁荣彬、覃心怡、邓丽丽。

茉莉花茶冲泡及品饮方法

1 范围

本文件界定了茉莉花茶冲泡及品饮方法涉及的术语和定义，规定了环境要求、冲泡与品饮程序、冲泡与品饮方法。
本文件适用于茉莉花茶的冲泡及品饮。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

- GB 8537 饮用天然矿泉水
- GB 4806.4 食品安全国家标准 陶瓷制品
- GB 4806.5 食品安全国家标准 玻璃制品
- GB/T 14487 茶叶感官审评术语
- GB 17762 耐热玻璃器具的安全与卫生要求
- GB 19298 食品安全国家标准 包装饮用水
- GB/T 22292 茉莉花茶
- GH/T 1124 茶叶加工术语

3 术语和定义

GB/T 14487、GB/T 22292、GH/T 1124界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

4 环境要求

环境宜恬静宜人，宽松舒适。室内色调宜为白色或浅灰色，温湿度适宜，光线宜柔和、明亮，无阳光直射。冲泡和品饮人员不宜使用香味明显的化妆品，室内整洁、无异气味。品茶室按人均面积3m²~5m²为宜，室内布置宜彰显和宣传地方茶文化。

5 冲泡与品饮程序

5.1 热泡品饮法

热泡品饮法流程图见图1。

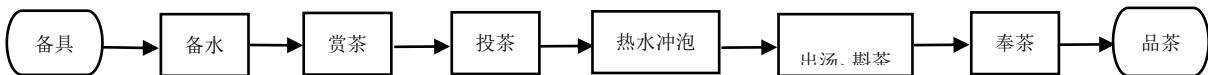


图1 热泡品饮法流程图

5.2 冷泡品饮法

冷泡品饮法流程图见图2。

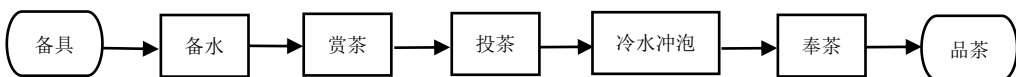


图2 冷泡品饮法流程图

6 冲泡与品饮方法

6.1 备具

6.1.1 热泡品饮

6.1.1.1 准备烧水壶、茶盘、盖碗、茶壶（宜使用坭兴陶壶）、玻璃杯、飘逸杯、公道杯、品茗杯等。泡茶容量大小以 100mL~200mL 为宜，品茗杯容量以 30ml~50ml 为宜。辅助器具宜有茶荷、茶拨、茶漏、茶巾、茶托、茶匙、茶镊、称茶器、计时器等。器具应符合 GB 4806.4、GB 4806.5、GB 17762 的规定。

6.1.1.2 冲泡前进行温杯，用沸水涤烫盖碗（茶壶、玻璃杯）、茶漏、公道杯、品茗杯等器具。

6.1.2 冷泡品饮

准备玻璃杯、带盖塑料瓶，容量150 mL~250 mL。冰箱或冰柜应具备冷藏控温2℃~8℃功能。

6.2 备水

宜使用山泉水、饮用天然矿泉水。冲泡用水（矿泉水、山泉水）应分别符合GB 8537、GB 19298的规定。

6.3 赏茶

用茶匙取适量茉莉花茶置于茶荷（茶盘）中，鉴赏干茶外形、色泽，嗅闻干茶香气。特种茉莉花茶造型独特，有毛尖、毛峰、龙珠、香针、银芽等，匀整、净；特级茉莉花茶细紧或肥壮、有锋苗、有毫、匀整、净；一级茉莉花茶紧结、有锋苗、匀整、有嫩茎；二级茉莉花茶尚紧结、有锋苗、尚匀整、有嫩茎。

6.4 投茶

用茶拨或茶匙将置于茶荷中的干茶轻拨至泡茶器具内，每次冲泡宜使用3 g~5 g茶叶。热泡茶水比宜为1g:50mL~1g:70mL，冷泡茶水比宜为1g:100mL~1g:150mL，可根据品饮者品饮习惯调整茶汤浓度，喜淡者投茶量少些，浸泡时间可适当缩短；喜浓者投茶量多些，浸泡时间可适当延长。

6.5 冲泡

6.5.1 热水冲泡

6.5.1.1 盖碗/茶壶冲泡法：向盖碗和茶壶内先注入 80℃~90℃的热水冲洗茶叶，3 s~5 s 后倒弃茶汤。再次注入 80℃~90℃的热水至满。第 1 泡 15 s~30 s，第 2 泡 20 s~40 s、第 3 泡 25 s~45 s，之后逐泡递增 5 s~10 s。不同茶叶嫩度冲泡温度见表 1。

6.5.1.2 飘逸杯冲泡法：使用飘逸杯冲泡时，向内杯中注入 80℃~90℃的热水冲洗茶叶，3 s~5 s 后按放水钮，让润茶的水流入外杯后倒弃。再向内杯中注入 80~90℃的热水至满，15 s~30 s 后按放水钮，等到茶汤完全漏入外杯中即可。之后出汤时间逐泡递增 5 s~10 s。

6.5.1.3 玻璃杯冲泡法：将 80℃~90℃的热水倒入玻璃杯中，热水至玻璃杯 1/3 处后摇一摇，闻香。接着沿杯壁定点注水，注水至七到八分满，不出汤，等待 1 min~2 min 后即可饮用。

表 1 冲泡温度参考值

分类	茶叶嫩度	冲泡温度（℃）
热泡	单芽	80~85
	一芽一叶	80~85
	一芽二叶	85~90
	一芽三叶	85~90
冷泡	-	水温 25~35，冷藏 2~8

6.5.2 冷水冲泡

取 3 g 茶叶投入玻璃杯或塑料瓶中，注入饮用天然矿泉水或纯净水或瓶装水。将玻璃杯或塑料瓶放

入冰箱，冷藏3 h~5 h后饮用。

6.6 出汤、斟茶（热泡）

将盖碗、茶壶中茶水经茶漏出汤到公道杯。再低斟到各品茗杯，每杯宜斟至七分满。飘逸杯冲泡时出汤速度快并将内杯中茶汤完全出尽，再低斟到各品茗杯或直接外杯饮用。玻璃杯冲泡可直接饮用，不出汤及斟茶。

6.7 奉茶

6.7.1 热泡品饮

6.7.1.1 盖碗/茶壶、飘逸杯冲泡法：将品茗杯杯底沾茶巾后，放置茶托上双手奉给各位品饮者。

6.7.1.2 玻璃杯冲泡法：一手扶杯身，一手托杯底，扶杯身的手指应放置在离杯口1/3处，将泡好的茶依次奉给品饮者。

6.7.2 冷泡品饮

茶巾擦干玻璃杯（水杯或水瓶）外表面后，奉给各位品饮者。

6.8 品茶

6.8.1 热泡

6.8.1.1 闻香气

出汤前先嗅闻盖香（盖碗冲泡），出汤后徐徐吸气，嗅闻汤香，品鉴香气的类型、浓度和纯度。香气以鲜灵、浓郁，纯正为佳，老火、闷浊、异气味为劣。

6.8.1.2 观汤色

出汤后观察茶汤的颜色和亮度。汤色以黄绿、清澈、明亮为佳，发暗或泛红为劣。

6.8.1.3 尝滋味

品茶时宜用啜茶法，让茶汤与口腔充分接触，细细感受茶汤的鲜度、浓度和纯度，领略茉莉花茶饮后齿颊留香的独特韵味。滋味以鲜浓、醇厚为佳，淡薄、青涩为次。

6.8.1.4 看叶底

冲泡后观看叶底。叶底以嫩绿、黄绿、匀齐软亮为佳，硬挺、花杂为次，发暗或红变为劣。

6.8.1.5 耐泡次数

记录茶叶耐泡次数，盖碗/茶壶冲泡法、飘逸杯冲泡法以冲泡6~7次为佳；玻璃杯直饮法以冲泡4~5次为佳。

6.8.2 冷泡

举杯观赏玻璃杯或水瓶中汤色和茶叶、嗅闻香气，唇触杯沿轻啜小口茶汤，细细感受茶汤滋味，最后察看叶底。冷泡茶茶叶冲泡次数以1~2次为佳。

参 考 文 献

- [1] DB35/T 1634—2016 茉莉花茶冲泡与品鉴方法
-