

安徽茶艺评茶师介绍

发布日期：2025-09-21

正味、消青、拖酸铁观音怎么区分？高级评茶师通过实例告诉你！

一、背景知识：正味、消青、拖酸铁观音

正味铁观音：也叫正炒，属传统工艺制法，即及时下锅杀青，采青后等二天的时间是10：00前炒青，一定不能超过中午。

消青铁观音：也叫拖青、鲜青，属新型工艺制法，即采青后第二天12：00后，18：00前炒青。

拖酸铁观音：又称拖补、酸香（正酸好、歪酸次），属新型工艺制法，即采青后第二天18：00后，有的拖到第三天、甚至第四或第五天才炒青。

二、正酸与歪酸

这次我们给茶友送的拖酸铁观音，是品质很好的“正酸”。所谓的正酸，闻上去是酸的，但是喝起来汤水是不带酸味和杂味的，而且还是比较好喝的，就是相对来说比较消一点点（接近消青的水平）。

与“正酸”相对的是“歪酸”，就是过去因为出现这种正酸铁观音，有一些人觉得比较好，所以

就试着去制作。但是，经常茶青会放一放，制作不及时，有各种杂味、异味全部掺杂在里面，甚至包括臭味。这样做出来的铁观音就是“歪酸”。

我们不能排除有茶友会说拖酸的好，因为每个人的口感不一样，有些人就喜欢拖酸，所以市场上才会说出现拖酸。

汤色与茶汤入口的粘稠感。安徽茶艺评茶师介绍

辨茶的三个境界

辨茶，通常分两种形式，一种叫审评，一种叫品鉴。

辨味（入门级）

处于辨味阶段的茶手，需要有些味觉天赋，

辨 甜酸苦辣

识 花草瓜果

析 生熟强弱

辨味者上手，有个正统导师的正确带领，再加之多喝勤记的努力，也就算是入了门。可以茶为业，可娱茶于身，去茶会上混个角色，去电平上做个淘手，绰绰有余。

张口 涩不挂舌苦不叮嘴

闭口 打嗝通气生津发汗

叹则 甘醇鲜滑

评则 尚欠略高

但凡用体感辨茶都归于这一类。这一类茶手往往是业界里的泡沫层，沸沸扬扬地浮在茶汤之上，其中高手被称之为“**”。

茗标牌售有评茶师辨茶的评审用具包括：标准型双层干评台，标准型双层湿评台，评审杯，评审碗

茶匙，评茶盘，叶底盘，分样盘，分样器，扦样盘，茶样罐，网匙，计时器，茶样柜等。全套的茗标牌评审用具由上海清友堂研发

安徽茶艺评茶师介绍评茶师教你如何进行品茶。上海清友堂实业有限公司培训介绍。

对于茶叶技能的要求内容

还有就是对于茶叶的评定来说，不但需要从它的外表进行判定，还需要从茶叶的多个方面来进行综合的考虑，那对于这种评定来说还需要涉及到茶叶的生物化学原理，还有就是茶叶的一些有效的理化的成分，还有就是对于茶叶来说在进行加工生产的过程中所一些受到的影响和知识等等，这些方面也都是需要评价师来进行评定的一个很重要的方面。

以上就是茶评师，对于这个行业的鉴定来说所需要关注的方面有很多，还有就是对于同种茶叶来说在进行不同的方式加工后所得到的营养和欣赏的价值也会有所区别，所以说大家要想在自己的生活中让茶叶的各种功能都得到提升，还需要这种大师来进行各种的知道，这样就对让茶叶对于我们的身体健康来说起到更好的作用了。

辨心（超脱界）

并不否认这世上真有茶仙，能跳出三界外不在五行中。

一位非常好的辨茶高手能将心比心、知情达理，由茶及心，心心相印。

辨心者能从一口茶汤中照见制茶人的态度，试一口好茶，情趣皆得。

平日里我们给予茶的评语是“干净”，不但指茶汤干净自然，还指制茶人的心态干净纯洁。

与他们而言，茶汤，传递的是温度，交汇的是情绪。茶汤里，融化着满满的感恩与慈悲！

“一泡好茶缘起于制茶人的专注于用心”

如果，您遇见了一口令你心动的茶汤，没有任何理由，只因心有灵犀、情不由己而生感动，请不要怀疑，您有无上殊胜的“淡缘茶福”！

感官审评分为干茶审评和开汤审评，即干看和湿评。

品评茶叶应注意的问题

1. 反复实验累积评茶经验：评茶能力是经由不断的实验，去尝试、判断而获取的，是累积经验的结果。光说不练，只有公式而不去应用，是不可能具备评茶能力的。

2. 注意茶叶外形、茶叶内质各因素间的相关性，举一反三，可加速评茶能力的获得。

- 茶叶外形方面某些因素间的相关性：例如茶叶幼嫩、紧结的，茶身总是重实的。
- 茶叶内质方面某些因素间的相关性：例如香气优美的，滋味也不会错才对。凡是叶底好的，茶汤的色、香、味总不会差到哪里。
- 茶叶外型与内质之相关性：例如外形的嫩度和叶底的嫩度基本上是一致的，又如外形条索匀整的，叶底也会较匀整

茗标牌售有高级评茶师品评茶叶的评审用具包括：标准型双层干评台，标准型双层湿评台，评审杯，评审碗

茶匙，评茶盘，叶底盘，分样盘，分样器，扦样盘，茶样罐，网匙，计时器，茶样柜等。全套的茗标牌评审用具由上海清友堂研发

一般好茶叶闻起来会有一股扑鼻的清香，而品质不佳的茶叶闻起来会有一股霉味，像焖过似的。
安徽茶艺评茶师介绍

茶叶品质官能鉴定是依赖评茶师的视觉，嗅觉，味觉及触觉来审评茶叶品质的优劣。安徽茶艺评茶师介绍

国内前列评茶师告诉你,喝普洱茶不为人知的8大好处

普洱茶不同于其它茶，同样是普洱茶却有很大的差异；例如：生茶与熟茶不同；产地的不同；存放年限的不同（包括存放地、地点、温度、湿度）；古树与台地的不同；包括喝茶人个体差异等等。自古就有品茶一说，怎么才能算是一款好茶呢？在这简单的说一说普洱茶的8大秘诀，帮助大家从口感上鉴定一款好的普洱茶。

秘诀一：汤色与茶汤入口的粘稠感

台地茶因为内质不足，所以冲泡出来茶汤为黄绿色，入口滋味比较淡薄；而古树茶内质饱满，当年的新茶就能表现出金黄通透的汤色，而且入口有非常明显的粘稠感，就像米汤入口时的感觉。

秘诀二：香韵

一款好茶在香韵上的表现要求是非常高的，独具一格，展现出茶叶所采摘茶山的地域特征，不同茶山的茶都具有独特的茶香。

1、 土壤矿物质成分结构不同：比如说昔归的密香（土壤里含有独特的砖红壤、赤红壤、红壤及其他独特的矿物质元素）；

2、 需要茶树，树龄大，树干高，根系深，这样才能将土壤深层的矿物质成分摄取，表现出别具一格的茶香， 这种独特的香韵只会产生于古树茶中；

人工栽培的台地茶由于内质不足（树龄、施肥…）、体现出单一的清香，随后期的存放1-2年就会消失。

安徽茶艺评茶师介绍

上海清友堂实业有限公司位于上海市宝山区罗芬路689弄40号A区1118室，交通便利，环境优美，是一家贸易型企业。上海清友堂是一家私营有限责任公司企业，一直“以人为本，服务于社会”的经营理念；“诚守信誉，持续发展”的质量方针。以满足顾客要求为己任；以顾客永远满意为标准；以保持行业优先为目标，提供***的标准型双层干评台湿评台，锯齿口评茶杯评审碗，评审样盘， 茶叶叶底盘。上海清友堂顺应时代发展和市场需求，通过**技术，力图保证高规格高质量的标准型双层干评台湿评台，锯齿口评茶杯评审碗，评审样盘， 茶叶叶底盘。