

22

Meishi Tianxia
美食天下 第一辑

识鉴茶中优劣，泡得一壶芳香，
品出人间百味，方是有缘茶人。

识茶 泡茶 品茶

一本给爱茶人的入门手册

中国烹饪协会美食营养专业委员会 推荐

新

详解12种中国名茶的鉴别方法，细说6大茶类的冲泡方法，慢烹细泡，让每一种茶都释放其应有的茶香。



《美食天下》编委会 编

重庆出版集团 重庆出版社

美食天下 第一辑

中国烹饪协会美食营养专业委员会 推荐

识茶 泡茶 品茶

《美食天下》编委会 编

重庆出版集团  重庆出版社

图书在版编目(CIP)数据

识茶 泡茶 品茶 / 《美食天下》编委会编. —重庆:
重庆出版社, 2012.11

(美食天下·第1辑)

ISBN 978-7-229-05893-7

I. ①识… II. ①美… III. ①茶叶—基本知识

IV. ①TS272.5

中国版本图书馆CIP数据核字 (2012) 第266452号

美食天下 第一辑

识茶 泡茶 品茶

出版人: 罗小卫

策划:  华章同人

责任编辑: 陈建军

特约编辑: 蔡霞 梦洁

文字撰稿: 周敬


设计统筹: 韩少杰

版式设计: 桃子

封面设计: 夏鹏

美术编辑: 张丽娟

图片拍摄: 刘志刚 冬瓜

 重庆出版集团 出版
重庆出版社

(重庆长江二路205号)

北京威远印刷厂 印刷

重庆出版集团图书发行公司 发行

邮购电话: 010-85869375/76/77转810

E-MAIL: tougao@alpha-books.com

全国新华书店经销

开本: 889mm × 1194mm 1/24 印张: 120 字数: 1600千字

版印次: 2013年1月第1版 2013年1月第1次印刷

定价: 480.00元 (全40册)

如有印装质量问题, 请致电023-68706683

版权所有, 侵权必究



目录 Contents

4 绪论 探茶源 识好茶

第一章

识茶篇

- 10 西湖龙井
- 10 等级划分
- 10 精采细制
- 11 精品鉴别
- 12 洞庭碧螺春
- 12 等级划分
- 12 精采细制
- 13 品饮方法
- 14 黄山毛峰
- 14 等级划分
- 14 精采细制
- 15 精品鉴别
- 15 冲泡方法
- 16 信阳毛尖
- 16 精采细制
- 17 明辨真伪

- 18 君山银针
- 18 精采细制
- 18 冲泡方法
- 19 白毫银针
- 19 等级划分
- 19 冲泡方法
- 20 滇红功夫茶
- 20 精采细制
- 20 精品鉴别
- 21 特级滇红
- 21 品饮方法
- 22 祁门红茶
- 22 精采细制
- 22 品饮方法

- 23 安溪铁观音
- 23 精采细制
- 24 精品鉴别
- 25 “观音韵”
- 25 品饮方法
- 26 武夷大红袍
- 26 植物鉴别
- 26 工艺鉴别
- 27 冻顶乌龙
- 27 等级划分
- 27 精品鉴别
- 28 云南普洱茶
- 28 种类划分
- 28 等级划分





- 29 精品鉴别
- 29 养生功效
- 29 品饮方法
- 30 储存方法
- 31 收藏价值

第二章

泡茶篇

- 32 选茶
- 32 察外形
- 33 辨颜色
- 33 细感受
- 33 闻香气
- 34 观汤色
- 34 品茶味
- 34 看叶底
- 35 选器
- 35 紫砂茶具
- 36 瓷器茶具
- 38 选水
- 39 泡茶技巧
- 39 茶叶用量
- 39 泡茶的水温
- 39 冲泡时间和次数
- 40 泡茶工序
- 41 绿茶的冲泡
- 41 绿茶种类
- 42 茶中珍品
- 43 冲泡要领
- 46 黄茶的冲泡
- 46 黄茶种类
- 47 茶中珍品
- 47 冲泡要领
- 48 君山银针的冲泡过程
- 49 白茶的冲泡
- 49 白茶种类
- 49 冲泡要领
- 50 红茶的冲泡
- 50 红茶种类
- 51 茶中珍品
- 52 冲泡要领
- 54 乌龙茶的冲泡
- 54 乌龙茶种类
- 56 冲泡要领
- 59 黑茶的冲泡
- 59 黑茶种类

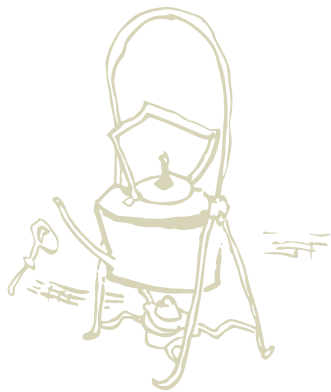
- 61 冲泡要领
- 62 普洱茶的冲泡过程

第三章

品茶篇

- 64 何谓品茶
- 64 如何品茶
- 64 三看
- 65 三闻
- 65 四品
- 66 三回味
- 66 品饮之法
- 66 清饮法
- 67 调饮法
- 67 品茶之趣
- 67 品茶之境
- 68 人文环境
- 68 内部环境
- 69 美妙心境
- 69 六艺助兴
- 69 诗助茶兴
- 69 音乐增趣
- 70 闻香品茶
- 70 书画相伴
- 71 棋艺添趣
- 71 花艺添香

识好茶 | 探茶源



茶 的 起 源

中国是茶的故乡，也是世界上最早种植和利用茶的国家，茶叶伴随着古老的中华民族走过了漫长的岁月。打开中华五千年的文明发展书卷，几乎从每一页中都可以嗅到茶的清香。茶不仅是一种饮品，更是一种博大精深文化；茶文化是中国传统文化的重要组成部分，也是中华文明长河中的一颗璀璨明珠。

唐代陆羽的《茶经》不仅系统地总结了种茶、制茶和饮茶的经验，而且将儒、释、道三家思想与中国古典美学的精髓融入茶事中，把茶事活动升华为一种充满中华民族特色的高雅文化，即中国茶文化。陆羽在《茶经》里说：“茶之为饮，发乎神农氏。”传说中的炎帝神农氏为了辨别草木的药理作用，曾经亲口品尝百草。有一次他在野外考察休息时，用釜煮水，恰巧有几片叶子飘落进来，使釜里的水变成黄绿色。神农氏不以为意，喝了一点釜里的汤水，却惊奇地发现，这黄绿色的水味道清香，这种叶子竟是一味不可多得的药



◎ 发明农业和医药的神农氏



◎“茶”字体现了书法的飘逸，书法写出了茶的气韵。二者作为中国传统文化的重要内容，相辅相成，互增异彩。

材。随着时间的推移，神农氏发现这种植物具有解渴生津、提神醒脑和利尿解毒的作用。

至于“茶”的名字的来源，也和神农氏有关。传说神农氏长着一个玻璃一样透明的肚子，但凡吃进肚子里的食物他都能够看得清清楚楚，因此能够知道这种食物对于身体的利弊，这也是他多次中毒不死的原因。他喝了黄绿色的水之后，看见这种水在肚子里流淌，所到之处，把肠胃擦洗得干干净净。于是他就把这种植物叫做“擦”，后来就慢慢演变成现在的“茶”。

古人赋予“茶”字很多美好的含义，其中有两种解字说法

流传最广：第一种，以“茶”字象征长寿。“茶”字的草字头与“廿”相似；中间的“人”字与“八”相似；下边的“木”则可分解为“八”和“十”。将由“茶”字分解出来的“廿”加上“八”再加“八十”等于108。因此，古代文人把108岁的老人称为“茶寿老人”。久而久之，“茶”字被用来代表长寿的意思。第二种，以“茶”字倡导回归自然。“茶”字可分为草字头以及“人”和“木”三个部分，“人”在草之下，木之上，即为茶，爱茶人将其解为：人在草木间，孰能不饮茶，同时也有倡导人们回归自然的意味。

关于茶的最初的记载见于晋代常璩著的《华阳国志》，其中记载：“周武王伐纣，实得巴蜀之师……茶蜜……皆纳贡之。”武王伐纣的时间约在公元前1066年前后，由此可见，中国有明确记录的茶事活动距今至少已有三千年的历史。现在所能够看到的文献资料里面，有着确切的茶的记载的，最早并且最可靠的应该是汉代王褒所撰写的《僮约》。这篇文章写于汉宣帝神爵三年（公



元前59年），是茶学史上重要的文献。其中的“烹茶（编者注：“茶”是茶的早期称呼）尽具”、“武阳买茶”，说明“茶”已经成为当时社会饮食的一项，并且是用来待客的贵重之物，饮茶已开始在中产阶层中流行。

茶 的分类

由于中国疆土广袤，各地环境气候不尽相同，所以茶种类繁多，千差万别。而茶树的生长习性各式各样，摘下来的鲜茶经过不同的加工方式又产生不同的特性。因此关于茶的分类标准很多，根据不同的标准有不同的分类方法。

按品质特点分类

根据加工方法以及品质特色的不同，茶可分为六大类，即绿茶、黄茶、白茶、青茶、红茶和

黑茶，以这些基本茶类做原料进行再加工以后的产品统称再加工茶类，主要有花茶、紧压茶、萃取茶、果味茶、药用保健茶和茶饮料等。

绿茶是中国种类最多、产量最大的茶类。绿茶制作时没有经过发酵，较多地保留了鲜叶内的天然物质，茶树的鲜叶被采摘后经过高温杀青，除去了叶中的氧化酶，然后经过揉捻、干燥，制成干茶。成品干茶保持了鲜叶内的天然物质成分，茶的色泽、冲泡后的茶汤和叶底均以绿色为主调。由于营养物质损失少，绿茶被视为有益于人体健康的茶。此外，绿茶也是生产花茶的主要原料。

黄茶为微发酵茶，黄茶的黄色来自制茶过程中的闷黄，独特的制作工艺使其冲泡后呈现出



◎ 发酵使红茶具有了与其他茶叶迥然不同的特殊口感。

“黄叶黄汤”的特色，且毫香浓显，滋味鲜醇。

白茶为轻发酵茶，采用叶表多白色茸毛的细嫩芽叶制成，制作过程中不揉不炒，完整地保留了原有的外表。优质成品白茶毫色银白闪亮，滋味清新甘爽，是不可多得的珍品。

青茶，亦称乌龙茶，属于部分发酵茶，融绿茶和红茶的清新、芬芳、甘鲜于一身，品质极为出众。青茶制造时较绿茶多了萎凋和发酵的步骤，鲜叶中一部分天然成分会因酵素作用而发生变化，产生特殊的香气及滋味，冲泡后的茶汤色泽呈金黄色或琥珀色。

红茶属于全发酵茶，制作时萎凋的程度最高、最完全，鲜茶内原有的一些多酚类化合物氧化聚合，生成茶黄质和茶红质等有色物质，因此其干茶的色泽和冲泡的茶汤以红黄色为主调，故名红茶。红茶的香气最为浓郁高长，滋味香甜醇和，饮用方式多样，是全世界传播国家最广、饮用人数最多的茶类。

黑茶因其茶色呈黑褐色而得名，黑茶的茶叶粗老、色泽细黑，冲泡后汤色橙黄，具有扑鼻的松烟香味。黑茶属深度发酵茶，存放的越久，味道越醇厚。



●按是否萎凋分类

鲜茶叶采摘后，首先要进行萎凋，所谓的“萎凋”就是让新鲜的茶青在空气中丧失一部分水分。按茶叶制作过程中是否需要进行萎凋，茶的种类可分为萎凋茶和不萎凋茶。茶叶在萎凋过程中，叶孔充分地打开，空气中的氧趁机进入到叶孔之中，在一定的温度条件下，氧与叶子细胞中的成分发生化学反应，也就是发酵。萎凋是发酵的必要前提。所以所有的发酵茶和半发酵茶都是萎凋茶，如红茶、黄茶、黑茶、青茶，而绿茶是完全不需要发酵的，所以它是不萎凋茶。

●按季节分类

中国绝大部分产茶地区的茶叶生长和采制是有季节性的。按照季节变化，可将茶叶划分为春、夏、暑、秋、冬四季茶。

春茶为3月上旬至5月上旬之间采制的茶，采摘期为20~40天，随各地气候而异。由于春季气温、降雨量适中，无病虫害，春茶茶叶

鲜嫩，香气馥郁，品质最佳。

夏茶在夏至前后采摘，一般为5月中下旬到6月，是春茶采摘一段时间后所新发的茶叶。夏茶的新梢生长迅速，不过很容易老化。受高温影响，茶叶中氨基酸、维生素的含量较春茶明显减少，味道也比较苦涩。

暑茶为7月后采摘的茶叶。

秋茶为秋分之后所采制之茶。秋高气爽，有利于茶叶芳香物质的合成与积累，所以秋茶具有季节性高香。

因气候寒冷，中国大部分地区均不产冬茶。只有海南、福建和台湾因气候较为温暖，尚有出产。

●按生长环境分类

根据茶树生长的地理条件，茶叶可分为平地茶、高山茶和有机茶几个类型。





● 其他分类方法

长期以来民间习惯用制茶工艺中的焙火程度来界定茶叶，根据焙火的轻重将茶叶分为生茶与熟茶两种。熟茶又根据火候的轻重，分为轻火茶、中火茶和重火茶三种。

按茶叶成品的聚合形态，茶叶种类又可分为叶茶、砖茶、末茶等。

各种茶因制造技术及采摘部位的不同而呈现不同的外观，常见的有条形茶、半球形茶、球形茶、扁形茶、碎形茶、针形茶、片形茶、圆形茶、雀舌形茶等。同种类茶的茶青因市场的供需，可依不同制造方法制成各种不同外观的茶叶。

还有一种较为通用的分类方法是将中国茶叶分为基本茶类和再加工茶类。基本茶类分为6类：即绿茶、黄茶、黑茶、白茶、青茶、红茶。以这些基本茶类做原料进行再加工以后的产品统称再加工茶类，主要有花茶、紧压茶、萃取茶、果味茶、药用保健茶和茶饮料等。茶的含义更加广泛。

平地茶茶树的生长比较迅速，但是茶叶较小，叶片单薄；加工之后的茶叶条索轻细，香味比较淡，回味短。

高山茶即海拔1000米以上茶园所产制的茶叶。所谓“高山出好茶”，高山的气候凉冷，降水量丰沛，日照时间短，昼夜温差大，土壤略带酸性，导致高山茶芽肥叶壮，色绿绒多。制成的茶叶条索紧结，白毫显露，香气浓郁，耐于冲泡。

有机茶是指在完全没有污染的环境下种植生长出来的茶芽。这种茶芽在严格清洁过的生产体系里面生产加工，储存和运输时全程无污染，且成品要经过食品认证机构的审查和认可方可上市。



【西湖龙井】

西湖龙井因产于浙江杭州西湖的龙井茶区而得名，色绿、香郁、味甘、形美是其品质“四绝”。因产地生态条件和炒制技术的不同，历史上把西湖龙井分为“狮、龙、云、虎”4个类别，分别产于龙井狮子峰、龙井翁家山、云栖梅家坞及虎跑四眼井地区。现已归为“狮峰龙井”、“梅家坞龙井”、“西湖龙井”3个品类。“狮峰龙井”色泽略黄，香气高锐持久，口感鲜醇；“梅家坞龙井”叶质肥嫩，但香气较“狮峰龙井”为淡；“西湖龙井”色泽翠绿，外形挺秀。3个品类中以“狮峰龙井”品质为最佳，堪称茶中极品。

等级划分

西湖龙井的级别曾经格外复杂，最多时分为11级，共53等，之后国家标准不断简化，从1995年以后开始只设特级和1~4级，同时规定了浙江龙井分为特级和1~5级，并且与西湖龙井的标准所规定的品质水平在同级范围内，品质相当。

精采细制

龙井茶的采摘次数多，采收时要采大留小，分批采摘。春茶天天采或隔天采，之后隔几天采一次，全年共采摘30次左右。

采收回来的嫩叶要及时摊晾，以去掉茶叶中残余的刚性，散发青气，增加氨基酸含量，有利于成品茶增进茶香，减少苦涩，保持色泽

识茶篇



◎ 中国的茶品类繁多，质量不一，外行人难辨优劣真伪，本章从茶的采制、成茶的品饮等方面告诉您如何识别好茶。



精品鉴别

龙井茶以新为贵，只有真正的新龙井才拥有清香馥郁、醇厚鲜爽的卓越滋味。因为茶叶在储存过程中会因光照、温度、湿度等因素的影响而发生分解、挥发或氧化，使茶的品质下降。其中叶绿素的分解会使茶叶变得色枯晦暗，失去新鲜光泽，而茶褐素的增加，则使茶汤变得混浊发黄。而茶叶的香气经过长时间的不断挥发也会从清香高长逐渐变得低沉混浊。故陈茶的品质远不如新茶。

鉴别时可取3克龙井放入玻璃杯中冲泡，大概3分钟后仔细观察：新茶芽叶鲜绿，如出水芙蓉，陈茶色泽暗淡、叶张枯萎；陈茶呈现滋味的有效物质被氧化后挥发减少，茶汤淡而无味，与新茶的醇厚清香有着天壤之别。

翠绿光洁，提高品质。摊晾要求避免阳光直晒，对温度和湿度也有一定的讲究，因此多在室内进行。摊晾8~10个小时后，需将鲜叶筛分成大、中、小3个档次，采用不同锅温、不同手势分别进行炒制。由于龙井茶要求保留一部分自然的刚性，使茶成形后仍能看到部分青叶的原状，因此制茶过程中揉捻工艺被弱化，在炒制时就已经完成揉捻。

西湖龙井

名茶档案

主要特征 绿茶的一种，产自浙江杭州。外形光扁平直，色泽略黄如同糙米色，香气幽雅清高，滋味甘鲜醇和。

适用茶具



冲泡建议 水温80℃~85℃，可冲泡3~4次。



【洞庭碧螺春】

碧螺春又称“吓煞人香”，是中国十大名茶之一。碧螺春主要产于江苏省吴县的洞庭东、西两山，该区域是中国著名的茶果间作区。洞庭东山是一个伸进太湖的半岛，洞庭西山则是屹立在湖中的岛屿，两山年平均气温 $15.5^{\circ}\text{C} \sim 16.5^{\circ}\text{C}$ ，年降雨量 $1200 \sim 1500$ 毫米，空气湿润，土壤呈微酸性或酸性，且质地疏松，极适合茶树和果树的生长。

品饮过碧螺春的人多会为它绝妙的韵味而倾倒，但很少有人知道其名称的由来。清王彦奎的《柳南随笔》有如下记载：“清圣祖康熙皇帝，于康熙三十八年（1699年）春，第三次南巡驾幸太湖。巡抚宋荦从当地制茶高手朱正元处购得精制的‘吓煞人香’进贡，帝以其名不雅驯，题之曰‘碧螺春’。”这就是碧螺春雅名的由来。

等级划分

碧螺春一般分为7个等级，芽叶随级数升高逐渐增大，茸毛逐渐减少。炒制时的温度、放入茶叶的数量、炒制力度等与级别成

反比，即级别高，锅温低，放入茶叶量少，做形时用力较轻。

上等的碧螺春银白隐翠，条索细长，卷曲成螺，身披白毫，冲泡后汤色碧绿清澈，香气浓郁，滋味鲜醇甘厚，回甘持久。伪劣的碧螺春则颜色发黑，披绿毫，暗淡无光，冲泡后无香味，汤色黄暗如同隔夜陈茶。

精采细制

目前，碧螺春大多采用手工方法炒制，其工艺过程是杀青、炒揉、搓团、焙干，这些工序在同一锅内一气呵成。其炒制特点可以总结为“手不离茶，茶不离



锅，揉中带炒，炒中有揉，炒揉结合，连续操作，起锅即成。”

杀青：当锅温达到200℃左右时，将茶叶投入锅中，以抖为主，辅以双手翻炒3~5分钟。

揉捻：要求锅温达到70℃以上，抖、炒、揉3种手法交替，即边抖、边炒、边揉，这样随着水分的蒸发，茶叶条索渐渐形成。

搓团：当茶叶达六七成干时，大约在15分钟后，锅温在50℃~60℃时开始搓团。

显毫：这道关键的工序要求在炒制时将全部茶叶揉搓成无数个小球，不时抖开，如此反复，直至搓成条形卷曲、茸毫显露。

烘干：这道工序要求锅温在30℃~40℃，且当茶叶达八成干时，采用轻揉、轻炒手法进行，以达到固定形状、蒸发水分的目的。茶叶达到九成干时，把茶叶摊放在桑皮纸上，然后再连纸放在锅上用文火烘干，整个炒制过程大约历时40分钟。

品饮方法

品饮碧螺春宜采用细腻的白瓷杯或透明纯净的玻璃杯，先放入70℃~80℃的温开水，然后

名茶档案

洞庭碧螺春

主要特征 绿茶的一种，产自江苏苏州。条索紧结，卷曲如螺，银绿隐翠，白毫毕显，冲泡后如白云翻滚，清香袭人，回味绵长。

适用茶具



冲泡建议 水温70℃~80℃，可冲泡3次。



取少量茶叶投入水中，顿时出现“雪浪喷珠”的场面；其后芽叶全部沉入杯底，杯底一片碧绿，好似“春染海底”，但此时茶汤尚无茶味；只有将水倒掉2/3时，才闻茶香袭人，这时再冲入滚水，茶叶则完全展开，渐渐舒展成一芽一叶，水色淡绿如玉，呈现“绿满晶宫”的景象。

此时茶的色、香、味、形俱达到最佳状态，茶汤清冽，茶香清新，味道甘爽。先观其形，而后细品之，可以发现头酌汤色清淡，味道幽香鲜雅；二酌汤色翠绿，味道芬芳醇美；再酌汤色碧清，香郁回甘。

【黄山毛峰】

黄山毛峰，又名黄山云雾茶，属绿茶烘青类，是中国十大名茶之一。该茶外形微卷，仿佛雀舌，绿中带黄，银毫毕显，带有金黄色鱼叶，因此称为“黄金片”。由于茶叶白毫披身，芽尖峰芒，且采自黄山高峰，故名黄山毛峰。黄山毛峰主要产于安徽黄山风景区和相邻的汤口、充川、芳村、岗村、扬村、长潭一带。

等级划分

黄山毛峰的等级可以划分为四级：特级、一级、二级和三级。

特级黄山毛峰应在清明前后采制，采摘芽头壮实、茸毛多的用于制成特级茶。一级毛峰芽叶肥壮，大小较匀齐，显毫，色嫩绿润，冲泡后口感清香，汤色嫩绿，滋味鲜醇。二级毛峰芽叶较肥嫩，形较匀整，显毫，条稍弯，色泽绿润。三级毛峰芽叶尚且肥嫩，但条略卷曲。二级和三级毛峰的香气、口感、汤色较特级和一级毛峰略为逊色，但相差不多，不易分辨。

精采细制

黄山毛峰的采摘细致，制作讲究，根据成茶等级不同，用料和制作方法也略有不同。首先，开采于清明前后的特级毛峰，采摘标准是一芽一叶初展；一至三级黄山毛峰在谷雨前后开始采摘，一级毛峰的采摘标准分别为一芽一叶和一芽二叶初展；二级毛峰和三级毛峰的标准依次为一芽一二叶和一芽二三叶初展。为了保证成茶的品质，毛峰全部要求上午采的下午制，下午采的当晚制，鲜叶不能过夜。

经过剔拣和摊晾的嫩叶主要有3道制作工序：杀青、揉捻和烘焙，各级毛峰都采用传统手工制作。杀青的要求有：单手翻炒，手势要轻，翻炒要快，扬得要高，撒得要开，捞得要净。炒至芽叶柔软，光泽退去，青气散失，茶香显露即可。特级和一级原料杀青适度时，继续在锅内进行轻揉和理条；二级、三级原料杀青后立即起锅，散热、轻揉。揉捻时掌握宜慢不宜快、宜轻不宜重、边揉边抖的诀窍，以保持芽叶的完整，并使白毫显露，色泽绿润。烘焙分为初烘、足烘和

名茶档案

黄山毛峰

主要特征 绿茶的一种，产自安徽黄山。形似雀舌，油润光滑，冲泡后芽叶直立徐徐下沉，香气如兰，滋味醇爽回甘。

适用茶具



冲泡建议 水温

80℃~85℃，可冲泡4~6次。



复火三个部分，边烘边翻，且翻叶要勤，摊叶要匀，操作要轻，火温要稳。前两次烘焙之间摊晾一次，最后复火一次，起锅后趁热装入铁筒，封口储存。

精品鉴别

特级黄山毛峰色似象牙，带有金黄色鱼叶，俗称“茶笋”或“金片”；条索细扁，形似“雀舌”，茶芽肥壮、均匀齐整、多毫；香气清鲜高远；滋味鲜浓、醇厚，回味甘甜，汤色清澈明亮，叶底嫩黄肥壮，匀亮成朵。其典型特征可概

括为：香高、味醇、汤清、色润。其中，“鱼叶金黄”和“色似象牙”是鉴别特级毛峰的主要特征。

冲泡方法

取茶3~5克，以80℃~90℃水温冲泡，容器选玻璃杯或者白瓷茶杯皆可。先投茶，然后注入1/3杯水，等3分钟左右，待茶叶舒展之后再加水加足。一般可续水冲泡4~6次。品质佳的毛峰茶冲泡后，雾气凝顶，芽叶竖直悬浮于汤中，之后徐徐下沉，芽挺叶嫩，景象万千，茶汤清澈，叶底明亮，嫩匀成朵。更有趣的是，用黄山泉水冲泡黄山毛峰茶，茶叶浸泡一夜也不会在茶杯中留下茶渍。

