

上海文化出版社

中国

名茶

图谱

乌龙茶 黑茶及压制茶 花茶

特种茶卷

主编

施海根



中国名茶图谱

乌龙茶 黑茶及压制茶 花茶 特种茶卷

主编
◎ 施海根



上海文化出版社

图书在版编目(CIP)数据

中国名茶图谱. 乌龙茶、黑茶及紧压茶、花茶、特种
茶卷/施海根主编. —上海:上海文化出版社,2007
ISBN 7-80740-130-3

I. 中… II. 施… III. 茶谱—中国 IV. TS272.5

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2006)第 134014 号

责任编辑 王存礼

装帧设计 汤 靖

书 名 中国名茶图谱:乌龙茶、黑茶及紧压茶、花茶、特种茶卷

出版发行 上海文化出版社

地 址 上海市绍兴路 74 号

邮 编 200020

电子信箱 csbcm@public1.sta.net.cn

网 址 www.shwenyi.com

经 销 新华书店

印 刷 上海丽佳制版印刷有限公司

开 本 787×1092 1/16

印 张 9.75

插 页 2

图 文 152 面

版 次 2007 年 1 月第 1 版 2007 年 1 月第 1 次印刷

印 数 1—5,100 册

国际书号 ISBN 7-80740-130-3/S·49

定 价 53.00 元

告读者 如发现本书有质量问题请与印刷厂质量科联系

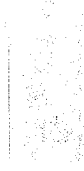
T: 021-64855582



茶

茶者，南方之嘉木也，一尺二尺，乃至数十尺。其巴山峡川有两人合抱者，伐而掇之，其树如瓜芦，叶如梔子，花如白蔷薇，实如庵桐，叶如丁香，根如胡桃。其字或从草，或从木，或草木并。





本书顾问

谈家桢 刘祖生

本书编辑委员会

主编

施海根

副主编

陆德彪 屠幼英 施 进

张若梅 吉克温 陈奇志

编委(按姓氏笔画为序)

王岳飞 吉克温 何乃云 张若梅

陆德彪 陈奇志 胡月龄 施 进

施海根 顾玉琴 屠幼英 楼莘莘

责任编辑

王存礼

摄影

戴新民 施 进 王存礼 屠幼英

绘图

徐 波 黄焕铭

发展中国名茶
提倡中华国饮
谈家桢



谈家桢，男，1918年出生，浙江宁波人，复旦大学教授、校长顾问，哲学博士，荣誉科学博士，中国科学院及美国、意大利、第三世界科学院院士，生命科学院名誉院长。曾任全国政协常委，中国民盟中央副主席、上海市主任委员，上海市人大常委会副主任。

賀「中國名茶圖譜」新版問世

茶中珍品 形美質優
天天品飲 健身益壽

乙酉春

劉祖生



刘祖生，男，1931年出生，湖南安化人，浙江大学茶学系教授、博士生导师。曾任原浙江农业大学茶学系主任、浙江大学学位委员会委员、中国茶叶学会副理事长、浙江省茶叶学会理事长、《茶叶》编辑委员会主任委员和国务院学位委员会学科评议组成员等职。

序 言

1994年2月8日，我曾为施海根同志主编的《中国名茶图谱》（绿茶篇）写过一篇“序言”，高度评价了该书的出版。但鉴于我国茶类众多，而该书仅限于绿茶类，总觉得有点美中不足之感。当时，我曾对作者说，希望再接再厉，将其他茶类的名茶图谱，也能早日展现在广大读者面前。

施海根主编和他领导的编写组，不负众望，经过连续十二年的长期艰苦努力，一部茶类齐全，内容丰富，资料翔实，图片与装帧更加精美的巨著——《中国名茶图谱》（绿茶、红茶、黄茶、白茶卷）和（乌龙茶、黑茶及压制茶、花茶、特种茶卷），今天终于正式出版问世了。我们由衷地表示热烈祝贺！

两卷《中国名茶图谱》涵盖了我国六大基本茶类（绿茶、红茶、乌龙茶、黄茶、白茶、黑茶）以及三大再加工茶类（花茶、压制茶与特种茶）的名茶，共计222个，其中绿茶类118个，红茶类16个，乌龙茶类29个，黄茶类12个，白茶类4个，黑茶及压制茶类16个，花茶类17个，特种茶类10个。其次，全书还收录适制各类名茶的茶树优良品种45个。第三，对各茶类的发展概况、分类、感官审评都做了简要阐述。第四，对每一种名茶作了较全面的描述，包括历史渊源、文化背景、主要产区、生态环境、适制品种、采摘标准、加工工艺和品质特征等。此外，还编辑了涉及面广、信息量大、参考性强的有关“附录”。总之，该书结构合理，内容丰富，取材新颖，图文并茂，是一本难得的、雅俗共赏的好茶书；也可以说，它是我国改革开放以来，名茶研发与生产比较系统的全面总结。

近10年来，我国名茶产业获得快速发展，以名茶产销处于全

序 言

国领先地位的浙江省为例，2004 年名茶产量 4.45 万吨，产值 34.7 亿元，比 10 年前的 1994 年分别增长 4.0 倍和 11.4 倍。名茶生产的标准化、机械化和产业化都取得显著成绩，名茶的清洁化生产和品牌建设也已引起广泛关注，并正在积极地组织实施。各地名茶生产对带动整个茶产业的振兴和茶文化的繁荣，已经发挥了重大的促进作用；而且已成为广大茶区脱贫致富奔小康的主要产业之一。

但是，在当前名茶生产中，也出现一些必须引起高度重视的问题：一是有些茶区加工名茶的原料（芽叶）摘得太早、太小、太嫩（即只采单芽），这种采法，既浪费了资源，又增加了成本，而且芽内有效成分尚未充分形成，使提高品质缺乏物质基础，故消费者普遍反映：这类名茶“称谓各异，外形相同，价格昂贵，好看却不好喝”；二是名茶采摘劳力呈现越来越紧张的局面，必须拓宽思路，研究出有效对策；三是名茶包装标志不全比较普遍，少数名茶包装还存在安全性隐患与奢侈化苗头；四是普遍存在“有名茶、无名牌”现象，品牌意识薄弱，品牌建设力度亟待加强；五是小生产与大市场的矛盾比较突出，各地普遍缺乏实力雄厚、管理先进的现代龙头企业。

我们期盼，在全国茶人的共同努力下，上述种种矛盾，一定会逐步得到解决；同时两卷本《中国名茶图谱》的出版，也将对广大茶叶工作者在研究与解决以上各种问题时给以新的启迪。我们深信，我国名茶产业在 21 世纪必将持续健康地向前发展。我们衷心祝愿，中国名茶在造福茶区农民、构建和谐社会与推进全人类的健康事业中发挥重大而独特的作用。

别祖生

2005 年 12 月于浙江大学

凡 例

一. 本书茶叶分类按加工过程中是否发酵及发酵程度而分为六大茶类: 即绿茶、红茶、乌龙茶、黄茶、白茶、黑茶。

二. 本书分上、下二卷, 上卷包括综述篇、绿茶篇、红茶篇、黄茶篇和白茶篇; 下卷包括乌龙茶篇、黑茶及压制茶篇、花茶篇、特种茶篇以及附录。

三. 本书中“图谱”包括适制各茶类的茶树品种、各类名茶、茶用香花图片; 但其中有的名茶只有文字, 没有图片; 有的有图片而无文字。

四. 除综述篇外, 其他各茶类均按统一的条目编写。如绿茶篇:

- 1、绿茶发展简史
- 2、绿茶的分类及命名
- 3、绿茶品质感官审评
- 4、绿茶类名茶图谱

五. 名茶释义一般按一定的格式撰写, 内容包括历史渊源、文化背景、主要产区、生态环境、适制品种、采摘标准、加工工艺和成品茶品质特征等。

六. 关于压制茶的命名, 历史上把黑毛茶经压制加工的称紧压茶, 但很多专家认为此名不够确切, 本书以压制茶称谓。

七. 本书收集的名茶为在中国六大茶类中的主要名、特、优茶。近年来, 各地名优茶发展很快, 因条件有限, 未能全部收录, 待今后续补。

八. 本书图文并茂, 图片与文字配合基本一致。

九. 本书末附有主要参考文献。

十. 本书一律使用1986年国家语言文字工作委员会公布的《简化字总表》中的简化字。

十一. 所用量和单位采用1994年7月1日实施的中华人民共和国国家标准《量和单位》。

十二. 本书所用数字, 以1996年6月实施的中华人民共和国国家标准《出版物上数字用法的规定》为准。

目 录

C o n t e n t s

题词 Inscription

序言 Preface /1

凡例 Example /1

乌龙茶篇 Part Six Oolong tea

一、乌龙茶发展简史 Brief introduction to the development history of Oolong tea /1

二、乌龙茶的分类 Classification of Oolong tea /1

(一) 按产地分类 Classification according to production place /1

(二) 按发酵程度分类 Classification according to the fermentation degree /2

(三) 按茶树品种名称分类 Classification according to tea plant cultivar /2

三、乌龙茶品质感官审评 Organoleptic evaluation of green tea /2

(一) 品质特征 Quality properties /2

1. 不同产地乌龙茶品质特征 Quality properties of Oolong tea produced in different places /2

2. 乌龙茶主要品种品质特征 Quality properties of main Oolong teas /2

(二) 感官审评 Organoleptic evaluation /2

1. 乌龙茶专用审评用具 Specific utensils for Oolong tea tasting /2

2. 乌龙茶审评方法与步骤 Methods and steps for Oolong tea tasting /2

(三) 审评术语 Term for tasting /7

1. 干茶形状术语 Term for dried tea appearance /7

2. 干茶色泽术语 Term for dried tea colour /7

3. 汤色术语 Term for liquor colour /7

4. 香气术语 Term for aroma /7

5. 滋味术语 Term for taste /8

6. 叶底术语 Term for infused leaf /8

(四) 评分与评分系数 (权数) Evaluation score and score coefficients /8

四、乌龙茶类名茶图谱 Diagram of famous Oolong tea /9

(一) 福建乌龙茶名茶图谱 Diagram of Fujian Oolong tea /9

1. 武夷岩茶 Wuyi Yan tea /9

2. 大红袍 Dahongpao /10

3. 铁罗汉 Tieluohan /11

4. 白鸡冠 Baijiguan /12

5. 水金龟 Shuijingui /12

6. 武夷水仙 Wuyi Shuixian /13

7. 武夷肉桂 Wuyi Rougui /13

8. 闽北水仙 North Fujian Shuixian /14

9. 闽南水仙 South Fujian Shuixian /14

10. 安溪铁观音 Anxi Tieguanyin /15

11. 安溪黄金桂 Anxi Huangjingui /16

12. 安溪本山 Anxi Benshan /17

13. 安溪大坪毛蟹 Anxi Dapingmaoxie /17

14. 白芽奇兰 Baiya Qilan /18

15. 永春佛手 Yongchun Foshou /18

16. 色种 Sezong /19

17. 漳平水仙茶饼 Zhangping Shuixian tea cake /20

18. 政和白毛猴 Zhenghe Baimaohou /20

目 录

C o n t e n t s

19. 八仙茶 Baxian Tea /21

(二) 广东乌龙茶名茶图谱 Diagram of Guangdong Oolong tea /21

1. 凤凰水仙 Fenghuang Shuixian /21

2. 凤凰单丛 Fenghuang Dancong /22

3. 岭头单丛 Lingtou Dancong /25

(三) 台湾乌龙茶名茶图谱 Diagram of Taiwan Oolong tea /25

1. 冻顶乌龙 Dongding Oolong /25

2. 木栅铁观音 Mushan Tieguanyin /26

3. 拼风乌龙 Binfeng Oolong /27

4. 文山包种 Wenshan Baozhong /28

(四) 其他产地乌龙茶图谱 Diagrams of Oolong tea from other places /29

1. 浙江霁山乌龙茶 Zhejiang Wenshan Oolong tea /29

2. 浙江早香乌龙茶 Zhejiang Zaoxiang Oolong tea /30

3. 四川正大高山乌龙茶 Sichuan Zhengdagaoshan Oolong tea /31

黑茶及压制茶篇 Part Seven Dark green tea and pressed tea

一、黑茶及压制茶发展简史 Brief introduction to the development history of dark green tea and pressed tea /32

二、黑茶及压制茶的分类 Classification of dark green tea and pressed tea /33

(一) 黑茶的分类 Classification of dark green tea /33

1. 湖南黑茶 Hunan Hei tea /33

2. 湖北老青茶 Hubei Laoqing tea /33

3. 四川边茶 Sichuan Bian tea /33

4. 滇桂黑茶 Diangui Hei tea /33

(二) 压制茶的分类 Classification of pressed tea /34

三、压制茶品质感官审评 Organoleptic evaluation of pressed tea /34

(一) 品质特征 Quality properties /34

1. 压制茶外形特征 Appearance properties of pressed tea /34

2. 压制茶内质特征 Liquor properties of pressed tea /34

(二) 感官审评 Organoleptic evaluation /34

1. 取样 Sampling /34

2. 审评方法 Tasting method /34

(三) 审评术语 Term for tasting /38

1. 干茶形状术语 Term for dried tea appearance /38

2. 干茶色泽术语 Term for dried tea colour /38

3. 汤色术语 Term for liquor colour /38

4. 香气术语 Term for aroma /38

5. 滋味术语 Term for taste /38

6. 叶底术语 Term for infused leaf /38

(四) 评分与评分系数 (权数) Evaluation score and score coefficients /39

四、黑茶类及压制茶名茶图谱 Diagrams of dark green tea and pressed tea /39

1. 普洱茶 Pu'er tea /39

2. 云南沱茶 Yunnan Tuo tea /41

目 录

C o n t e n t s

3. 饼茶 Bing tea /43
4. 圆茶 (七子饼茶) Yuan tea /43
5. 紧茶 Compressed tea /44
6. 普洱方茶 Pu'er Cube tea /44
7. 重庆沱茶 Chongqing Tuo tea /45
8. 米砖茶 Black Brick tea /45
9. 黑砖茶 Hei Brick tea /46
10. 青砖茶 Green Brick tea /47
11. 花砖茶 Flowery Brick tea /47
12. 茯砖茶 Fu Brick tea /47
13. 湘尖茶 Hunan Jian tea /50
14. 康砖茶与金尖茶 Kang Brick tea & Jinjian tea /50
15. 六堡茶 Liupu tea /51
16. 方包茶 Ma tea /52

花茶篇 Part Eight Flower scented tea

- 一、花茶发展简史 Brief introduction on the development history of flower scented tea /53
- 二、花茶的分类 Classification of flower scented tea /54
- 三、茶用香花 Flower for scenting tea /56
 - (一) 茶用香花的分类 Classification of flowers for scenting tea /56
 1. 香花生物学特征分类法 Classification of flower for scenting tea according to its biology properties /56
 2. 香花芳香油挥发特性分类法 Classification of flower for scenting tea according to its aromatic oil volatility /56
 - (二) 茶用香花的种类 Different kinds of flowers

used for scenting tea /56

四、花茶窈制原理 Principle of scenting of flower scented tea /56

- (一) 鲜花的吐香原理 Principle of spreading aroma of fresh flower /56
- (二) 茶叶的吸香原理 Principle of absorbing aroma of tea /58

五、花茶品质感官审评 Organoleptic evaluation scented tea /58

- (一) 品质特征 Quality properties /58
 - (二) 感官审评 Organoleptic evaluation /59
 - (三) 审评术语 Term for tasting /59
 1. 干茶形状术语 Term of dried tea appearance /60
 2. 干茶色泽术语 Term for dried tea colour /60
 3. 汤色术语 Term for liquor colour /60
 4. 香气术语 Term for aroma /60
 5. 滋味术语 Term for taste /61
 6. 叶底术语 Term for infused leaf /61
 - (四) 评分与评分系数 (权数) Evaluation score and score coefficients /62
- ### 六、茶用香花及花茶名茶图谱 Diagrams of flower for scenting tea and famous flower scented tea /62
- (一) 茶用香花图谱 Diagrams of flower for scenting tea /62
 1. 茉莉花 *Jasmine sambac* /62
 2. 白兰花 *Michelia alba magnolia* /63
 3. 珠兰花 *Chloranthus spicatus* /63
 4. 桂花 *Osmanthus fragrans, sweet osmanthus* /64

目 录

C o n t e n t s

5. 玫瑰花 *Rosa rugosa* /64
6. 柚子花 *Citrus grandis*, *Pomelo Flower* /65
7. 玳玳花 *Citrus aurantium* var. *amara* /66
8. 金银花 *Lonicera japonica* Thunb /66
9. 菊花 *Dendranthema morifolium* /67
10. 栀子花 *Gardenia jasminoides* /68
- (二) 花茶名茶图谱 Diagrams of famous flower
scented tea /68
1. 猴王牌和凤嘴牌茉莉花茶 Houwangpai &
Fengzuipai Jasmine Scented tea /68
2. 兰岭牌茉莉花茶 Lanlingpai Jasmine Scented tea /
69
3. 茉莉银针 Jasmine Yinzhen /70
4. 茉莉苏萌毫 Jasmine Sumenghao /71
5. 茉莉狗牯脑 Jasmine Gaogunao /71
6. 茉莉双龙银针 Jasmine Shuanglong yinzhen /71
7. 蒙顶雪花茶 Mengding Xuehua tea /72
8. 兰花云雾茶 Magnolia Yunwu tea /72
9. 桂花茶 Osmanthus Scented tea /73
10. 桂花龙井茶 Osmanthus Longjing tea /73
11. 桂花乌龙茶 Osmanthus Oolong tea /74
12. 玫瑰红茶和玫瑰乌龙茶 Rose Black tea & Rose
Oolong tea /74
13. 金银花茶 Honeysuckle Scented tea /75
14. 菊花茶 Chrysanthemum tea /75
15. 茉莉毛尖 Jasmine Maojian /76
16. 白兰花茶 Magnolia Scented tea /76
17. 珠兰花茶 Chulan Scented tea /76

特种茶篇 Part Nine Special tea

一、特种茶发展概况 Brief introduction on the
development history of special tea /78

二、特种茶的分类 Classification of special tea
/79

三、特种茶品质感官审评 Organoleptic
evaluation of special tea /79

(一) 审评术语 Term for tasting /79

1. 干茶外形术语 Term for dried tea appearance /79

2. 干茶色泽术语 Term for dried tea colour /79

3. 汤色术语 Term for liquor colour /79

4. 香气术语 Term for aroma /80

5. 滋味术语 Term for taste /80

6. 叶底术语 Term for infused leaf /80

(二) 评分与评分系数 (权数) Evaluation score
and score coefficients /81

四、特种茶图谱 Diagrams of special tea /81

1. 安吉白茶 Anji White tea /81

2. 景宁白茶 (白玉仙茶) Jingning White tea /82

3. 宁波白茶 Ningbo White tea /82

4. 龙须茶 Longxu tea /82

5. 婺源墨菊 Wuyuan Moju /83

6. 黄山绿牡丹 Huangshan Lvmudan /84

7. 歙州红牡丹 Shezhou Hongmudan /84

8. 锦上添花 Jinshang Tianhua /84

9. 海贝吐珠 Haibei Tuzhu /85

10. 花蕊牡丹 Huaxin Mudan /85

目 录

C o n t e n t s

附录 Appendix

附录一 中国茶叶检验与标准化 Appendix I
Determination and standardization of China tea
/87

附录二 中国茶叶产品的标志标注 Appen-
dix II Symbol and mark for China tea product
/108

附录三 中国各省(区)、直辖市主要产销
茶类及品名 Appendix III Main tea types and
names produced and consumed in each provinces
and municipality in China /124

主要参考文献 Main references /130

后记 Epilogue /132

作者简介 Appedndix IV Brief introduction of
editors /134

乌龙茶（青茶）篇

一、乌龙茶发展简史

乌龙茶又名青茶，是一种半发酵茶，多酚类的部分酶促氧化，形成乌龙茶香高、味醇、“绿叶红镶边”的特有品质风韵。福建是乌龙茶的原产地。何以“乌龙”为茶名？历史上记载，有几种说法：(1)以地名命名(11世纪北宋刘侗写的《龙之集》)。(2)以茶树品种名命名(1937年，福安茶业改良场庄灿彰《安溪茶业调查》：软枝乌龙相传百余年前〈1837年〉由安溪人苏龙移植于建瓯，品种优良，以苏龙谐音“乌龙”命名茶树品种)。(3)乌龙茶名可能由宋代北苑龙团凤饼演变而来(明朝洪武初年〈1368年〉罢造龙团改制散茶，品质提高，香味浓郁，色泽偏乌，因此得名乌龙茶)。

乌龙茶名称最早的记载见于施鸿保《闽杂记》(1857年)：“建茶名品甚多，……近来则尚沙县所出一种乌龙，谓在各种之上。”福建产茶甚早，唐代陆羽《茶经八之出》：“岭南，生福州、建州、韶州、象州。福州生闽方山山阴县……往往得之，其味极佳。”建州即今建瓯。因此，福建产茶历史早在7世纪，是距今1400多年前的唐代或唐代以前的事。到了宋代范仲淹(988-1052年)的《斗茶歌》，苏轼(1037-1101年)的《咏茶诗》，都说明其时已将武夷茶作为贡品。元代大德元年(1320年)在武夷九曲溪第四曲溪边，设御茶园，制龙团五千饼入贡。明代万历年间(1573年)徐勃《茶考》：“环九曲之内，不下数百家，以种茶为业，岁所产数十

万斤。”清代释超全(阮文锡)《武夷茶歌》中：“最喜天晴北风吹，若遭阴雨风南来……”对乌龙茶加工中气候与品质的关系已有深刻了解。到1717年任崇安县令的陆廷灿在《续茶经》中引述王草堂的《茶说》对乌龙茶的制法，当今的“三红七绿”，与其乃一脉相承。

上述表明，起源于福建的乌龙茶，应说肇始于明代，盛于清代。1866年台湾乌龙茶开始出口，1936年福建省产乌龙茶达2000余吨，日本在20世纪80年代的“乌龙茶热”，把饮乌龙茶之风吹向全球。21世纪初乌龙茶的全国年产量达6.55万吨(2000年)和7.7万吨(2003年)，约占全国茶叶总产量的9.6%。

二、乌龙茶的分类

乌龙茶外销习惯上称为中国乌龙茶，属半发酵茶，介于红茶(全发酵茶)和绿茶(不发酵茶)之间，由于乌龙茶在加工过程中的晒青、晾青、摇青工艺，形成乌龙茶干茶色泽青褐，故在六大茶类中，按发酵形成的色泽分类又称“青茶”。

(一)按产地分类

其分类依据是不同的产地、茶树品种、加工工艺所形成的各有特色的乌龙茶。按照中国的传统习惯，以产地省把乌龙茶分为福建乌龙茶、广东乌龙茶和台湾乌龙茶。由于福建乌龙茶生产历史悠久，闽北和闽南在地理环境、茶

树品种、加工工艺上有显著的差异,各自特征明显,又分为闽北乌龙茶和闽南乌龙茶,这样中国的乌龙茶就有四大类。20世纪末,继日本“乌龙茶热”后,在中国也掀起了高潮,消费促进了乌龙茶的生产,由台湾和泰国正大集团,先后在浙江和四川建立乌龙茶生产基地,使乌龙茶有了新的区域发展。



乌龙茶产地分布图

(二)按发酵程度分类

乌龙茶虽说属半发酵茶,但是不同的乌龙茶其发酵程度也是不同的,从8%到60%。如果按发酵程度分类,也可分为轻(度)发酵乌龙茶(8%~12%),中(度)发酵乌龙茶(15%~30%)和重(度)发酵乌龙茶(50%~60%)。如闽北乌龙茶、广东乌龙茶和台湾乌龙茶(包种茶、铁观音、白毫乌龙茶)等属于重发酵乌龙茶。

(三)按茶树品种名称分类

乌龙茶花色品种较多,充分表现了中国茶文化丰富的内涵,大多数品名以茶树品种名称命名,如用“黄桧”品种加工成的茶称之“黄金桂”;以“水仙”品种加工成的茶称之“水仙”;

以铁观音、乌龙品种加工成的茶称之“铁观音”和“乌龙”;以“凤凰单丛”品种加工成的茶称之“凤凰单丛”,品种名和品名合一。

按照上述原则,乌龙茶的基本分类见图1。

三、乌龙茶品质感官审评

(一)品质特征

1. 不同产地乌龙茶品质特征

见表1。

2. 乌龙茶主要品种品质特征

(1)福建乌龙茶主要品种品质特征 见表2。

(2)广东乌龙茶主要品种品质特征 见表3。

(3)台湾乌龙茶主要品种品质特征 见表4。

(二)感官审评

乌龙茶感官审评方法与“通用型感官审评方法”基本相同,但也有其特殊的设备和审评方法。

1. 乌龙茶专用审评用具

(1)审评杯 用于冲泡乌龙茶的茶杯,有盖,白色瓷质,倒吊钟形,高5.2厘米,口径8.2厘米,底径3.5厘米,容量110毫升。

(2)审评碗 用于盛放冲泡后茶汤的茶碗,白色瓷质,高5.5厘米,口径9.5厘米,容量110毫升。

2. 乌龙茶审评方法与步骤

(1)干看外形 指对乌龙茶样品的外形特征,即干看形状、色泽、整碎度、匀净度的整个干茶审评过程。方法是把250克左右具有准确代表性样茶倒于样盘中,按摇盘手法,摇至盘中乌龙茶能按大小、轻重分成上、中、下三个层