

中国茶叶学会组编

评茶员 培训教材

杨亚军 主编



金盾出版社
JINDUN CHUBANSHE

中国茶叶学会组编
评茶员培训教材

主 编

杨亚军

副主编

鲁成银 刘 新

编著者

俞永明 金寿珍 鲁成银

刘 新 刘 栩 沈培和

施兆鹏 姜爱芹 朱永兴

周智修 郭雅玲 王星银

审 稿

俞永明 季玉琴

金 盾 出 版 社

内 容 提 要

本书由中国茶叶学会组编。本书分为初级评茶员、中级评茶员、高级评茶员、评茶师、高级评茶师技能要求 5 篇 26 章。内容包括:评茶员的基本要求及培训方法,中国茶叶发展史及主要茶类的品质特征,茶叶标准及分级,茶业企业标准的制定与应用,茶叶的感官审评设备与操作,茶叶的包装要求及标签通则,茶叶的贮藏技术,中国 6 大茶类的加工技术与审评方法,茶叶与健康知识介绍及研究,茶业企业经营管理及市场营销技巧。本书内容充实,具有科学性、知识性、实用性强的特点,适合广大评茶人员、评茶员及评茶师培训班授课人员和学员、茶业企业各层领导和技术人员阅读参考。

图书在版编目(CIP)数据

评茶员培训教材/杨亚军主编. —北京:金盾出版社,2009.1
ISBN 978-7-5082-5442-7

I. 评… II. 杨… III. ①茶叶—食品检验—技术培训—教材②茶叶—食品感官评价—技术培训—教材 IV. TS272.7

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2008)第 153543 号

金盾出版社出版、总发行

北京太平路 5 号(地铁万寿路站往南)

邮政编码:100036 电话:68214039 83219215

传真:68276683 网址:www.jdcbs.cn

彩色印刷:北京 2207 工厂

黑白印刷:北京四环科技印刷厂

装订:海波装订厂

各地新华书店经销

开本:787×1092 1/16 印张:27 彩页:8 字数:464 千字

2009 年 1 月第 1 版第 1 次印刷

印数:1~8 000 册 定价:47.00 元

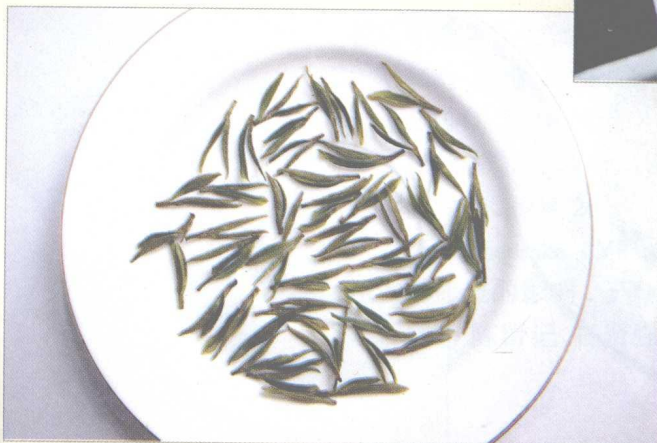
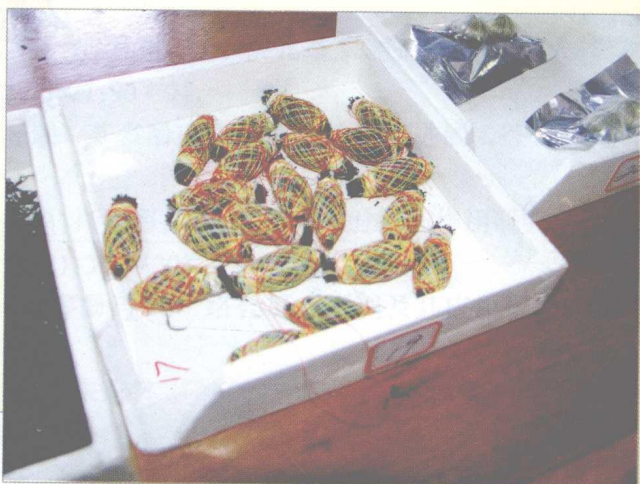
(凡购买金盾出版社的图书,如有缺页、
倒页、脱页者,本社发行部负责调换)

大红袍



太平猴魁

龙须茶



安吉白茶



碧螺春



凤凰单丛茶



普洱饼茶

普洱散茶



阿里山金萱茶

东方美人茶





太湖翠竹茶



沿溪山白毛尖



都匀毛尖

越州龙井



无锡毫茶

羊岩勾青茶





岭头单丛茶



竹海金茗红茶



叶底



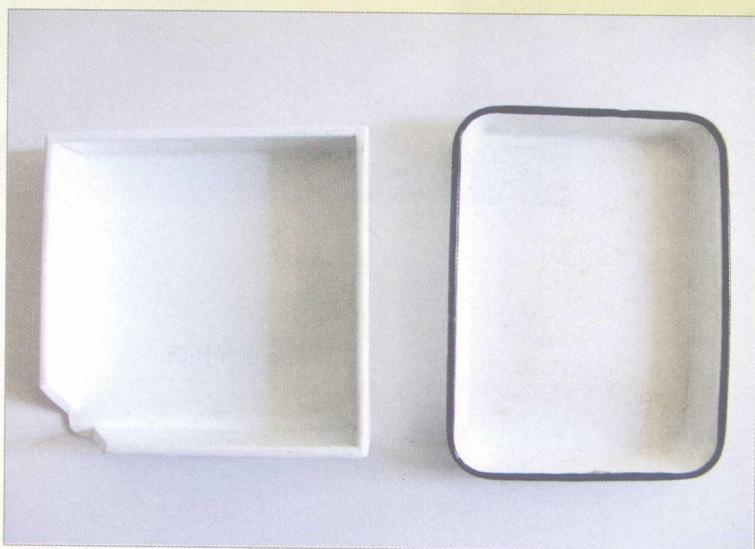
茶叶审评器具

乌龙茶审评杯碗





绿茶审评杯碗



茶样盘与叶底盘



天平与计时器



茶 园1



茶 园2



茶园扦插苗1



茶园扦插苗2



目 录

第一篇 初级评茶员技能要求

第一章 评茶员的基本要求	(1)
第一节 评茶员的职业道德	(1)
一、评茶员职业道德的含义	(1)
二、评茶员职业道德的基本内容	(1)
第二节 评茶人员应具备的个人素质	(2)
一、应掌握系统的专业知识	(3)
二、应具有健康的身体条件	(3)
三、审评工作要求	(4)
第二章 茶业概况	(6)
第一节 中国茶叶发展史	(6)
第二节 茶叶产销现状	(8)
一、江北茶区	(8)
二、江南茶区	(9)
三、西南茶区	(10)
四、华南茶区	(10)
第三节 中国主要茶类及其基本品质特征	(11)
一、绿茶	(11)
二、红茶	(13)
三、乌龙茶(青茶)	(14)
四、白茶	(15)
五、黄茶	(16)
六、黑茶	(16)
第三章 茶叶标准	(19)
第一节 标准基础知识	(19)
一、标准的定义	(19)
二、为什么要制定标准	(19)
三、标准的分级依据、关系与性质	(20)
第二节 茶叶文字“标准”	(21)
一、茶叶文字“标准”的内容	(21)



二、“标准”的格式	(22)
第三节 茶叶(实物)标准样	(22)
一、茶叶标准样的概念	(22)
二、茶叶标准样	(22)
第四章 茶叶感官审评设备与操作	(25)
第一节 审评设备	(25)
一、审评室	(25)
二、审评用具	(26)
三、审评用水	(28)
第二节 茶叶审评操作	(28)
一、取样	(28)
二、通用型茶叶审评方法(即五因子审评)	(30)
第三节 茶叶感官审评的误差控制	(31)
一、审评环境	(31)
二、审评设备	(32)
三、审评操作	(33)
四、审评人员	(34)

第二篇 中级评茶员技能要求

第一章 茶叶包装与标签	(36)
第一节 茶叶包装的目的	(36)
第二节 茶叶包装的要求	(37)
一、对茶叶本身的要求	(37)
二、对包装材料的要求	(37)
第三节 茶叶包装材料的选择	(38)
一、包装材料的种类	(38)
二、包装材料的选择	(40)
第四节 茶叶包装设计	(40)
一、包装设计的内容	(40)
二、包装色彩的设计	(41)
三、包装设计应考虑的因素	(41)
第五节 茶叶包装标志	(42)
一、包装标志的基本原则	(42)
二、包装标志的基本要求	(42)
三、包装标志的基本内容	(43)



附:预包装食品标签通则	(44)
第二章 绿茶加工	(53)
第一节 绿茶产品分类和分级	(53)
一、绿茶的类别	(53)
二、绿茶的分级	(53)
第二节 绿茶初制	(55)
一、名优绿茶加工	(56)
二、大宗绿茶加工	(57)
第三节 绿茶精制	(62)
一、精制前的毛茶处理	(62)
二、精制的主要作业及作业机械	(62)
三、精制技术	(66)
第三章 绿茶审评	(71)
第一节 审评技术	(72)
一、审评操作	(72)
二、审评要点	(74)
三、各类绿茶品质特征	(77)
四、绿茶常见感官品质状况	(79)
五、绿茶常见品质弊病的原因分析	(79)
第二节 绿茶常用感官审评术语	(80)
一、外形评语	(81)
二、汤色评语	(83)
三、香气评语	(84)
四、滋味评语	(85)
五、叶底评语	(87)
第三节 品质记录与结果判定	(88)
一、品质记录	(88)
二、结果判定	(89)

第三篇 高级评茶员技能要求

第一章 茶叶贮藏技术	(91)
第一节 茶叶贮藏保管的重要性	(91)
第二节 茶叶中的主要化学成分与品质的关系	(91)
一、水分	(91)
二、灰分	(92)



三、茶多酚	(92)
四、蛋白质和氨基酸	(92)
五、生物碱	(93)
六、芳香物质	(93)
七、糖类	(93)
八、色素	(93)
第三节 茶叶品质变化的原理	(94)
一、茶叶品质变化的原因	(94)
二、茶叶品质变化的预防	(96)
第四节 茶叶保鲜贮藏技术	(97)
一、茶叶保鲜贮藏方法	(97)
二、各种茶叶保鲜贮藏方法的注意事项	(99)
第二章 茶业企业标准的制定与应用	(101)
第一节 文字标准制定	(101)
一、企业文字标准的制定原则	(101)
二、企业标准代号、编号方法	(101)
三、标准编写依据	(101)
四、企业标准制定程序	(102)
第二节 茶叶标准样品制备	(106)
一、茶叶标准样品的制备程序	(106)
二、茶叶标准样品的制备方法	(107)
附：茶业企业产品文字标准	(108)
一、茶业企业产品文字标准示例封面设计	(108)
二、前言	(109)
三、正文	(109)
第三章 乌龙茶加工	(116)
第一节 乌龙茶初制加工	(116)
一、乌龙茶初制工艺	(116)
二、武夷岩茶初制工艺	(123)
三、安溪铁观音初制工艺	(127)
四、凤凰单丛初制工艺	(129)
五、台湾乌龙茶初制工艺	(131)
第二节 乌龙茶精制加工	(133)
一、乌龙茶精制产品类型	(133)
二、乌龙茶精制技术特点	(134)