



普通高等教育“十三五”规划教材
山东省精品课程群

茶艺实训教程

张丽娜 主编



科学出版社

普通高等教育“十三五”规划教材
山东省精品课程群

茶艺实训教程

张丽娜 主编

魏 越 李 杨 副主编

科学出版社

北 京

内 容 简 介

本书是介绍茶叶与茶艺知识,茶叶冲泡与品饮艺术,以及茶艺表演技能的实训教程。全书采用项目驱动式编写体例,共分11个项目。本书结合《茶艺师国家职业标准》讲述了初、中级茶艺师应具备的基础知识和基本技能,既体现了茶文化的深刻内涵,又突出了实用性。

本书既可作为茶艺、旅游管理、饭店管理、餐饮管理等相关专业的教材,也可作为茶艺师岗前培训、就业培训、职业等级考核鉴定的考前培训教材,还可供茶艺爱好者自学之用。

图书在版编目(CIP)数据

茶艺实训教程/张丽娜主编. —北京:科学出版社,2018.11

(普通高等教育“十三五”规划教材·山东省精品课程群)

ISBN 978-7-03-059063-3

I. ①茶… II. ①张… III. ①茶文化—中国—教材 IV. ①TS971.21

中国版本图书馆CIP数据核字(2018)第234935号

责任编辑:王彦 张云静 / 责任校对:马英菊
责任印制:吕春珉 / 封面设计:东方人华平面设计部

科学出版社 出版

北京东黄城根北街16号

邮政编码:100717

<http://www.sciencep.com>

三河市铭浩彩色印装有限公司印刷

科学出版社发行 各地新华书店经销

*

2018年11月第一版 开本:787×1092 1/16

2018年11月第一次印刷 印张:11 1/2

字数:259 000

定价:36.00元

(如有印装质量问题,我社负责调换〈骏杰〉)

销售部电话 010-62136230 编辑部电话 010-62130750

版权所有,侵权必究

举报电话:010-64030229; 010-64034315; 13501151303

前言

俗话说：“开门七件事，柴米油盐酱醋茶。”“文人七件宝，琴棋书画诗酒茶。”由此看来，作为世界三大无酒精饮料之一的茶，就有了自身独特的魅力——雅俗共赏，甚至可以说“大俗大雅”。中国自 2900 多年前发现野生茶树，到 1100 多年前开始人工栽培茶树，再到茶圣陆羽写成《茶经》，茶文化逐渐大行其道，形成“比屋之饮”。如今在科技高速发展的现代化快节奏生活中，人们逐渐意识到茶在平衡身体、平衡心灵及平衡社会关系中的价值，中华茶文化进入了又一发展高峰。

中国是茶树的原产地，是茶叶的故乡，茶文化历史悠久、底蕴深厚，有着深厚的群众基础。茶艺作为茶文化的重要组成部分，是中国传统文化中的一朵奇葩。借助泡茶、品茶、茶席设计和茶艺表演的形式美与内容美，可让广大青年学生和茶艺爱好者全方位体验由茶所带来的雅致生活，提高其茶艺技能的同时，进一步提升其美学修养。

本书作为一本实践操作教材，力求通过前后贯通的项目和任务，从基本的茶叶知识与茶叶品鉴入手，逐渐深入，将理论知识与实践操作紧密结合，在实训的重要环节通过安排各种小组任务，激发学生的创新能力，提升学生的人文素养。

本书编排合理，内容深入浅出，突出实用性，特色鲜明，主要特色体现为以下几点。

一、采用项目驱动式编写体例，理论与实践结合紧密

本书共设计 11 个项目，采用项目驱动的方式，从任务导入入手，逐步深入，将一个项目中的各项任务串联起来，最终实现整个项目的目标。学生在有目标指引的状态下学习，积极性会得到极大提升，即学即用的学习模式，也更能激发学生学习的兴趣，提升学生的学习效率。

二、内容编排循序渐进，科学合理，便于掌握

根据知识和能力的内在逻辑，每个项目被分解为若干任务。学生在知识目标的指引下完成基本知识的积累，在此基础上根据实训目标的要求，展开实践训练，最后以小组任务的方式，进行深入、完整的实训，并完成实训报告和实训总结。知识与能力相互贯通，任务之间环环相扣，使实践训练科学合理、有章可循。

三、紧跟行业实际，与时俱进

茶文化虽然历史悠久，但在当今时代已经有了诸多发展和变化，本书编写团队由山东女子学院、山东中医药大学长期从事茶艺与茶文化教学的专任教师及山东省茶文化协会的专家组成，参编人员在实际工作中积累了丰富的知识，不断适应甚至引领茶产业的发展，并将自身的知识、技能及感受融入本书的编写中，使得本书无论是内容还是体例，都能够紧跟时代发展的需要。

四、内容丰富、图文并茂、形象生动

本书内容丰富，具有较强的实用性。通过本书的学习，学生们可以较全面地掌握茶叶分类与品鉴、茶具的选配、茶的冲泡与品饮、茶艺礼仪、茶席设计及茶艺表演等方面的知识与技能，通过小组实训能够在学习的基础上灵活应用。为了增强可读性和可操作性，本书结合内容配有丰富而生动的图片，使教师和学生均能有更加直观的感受，从而



收到良好的教学效果。

本书由高级评茶员、茶艺师张丽娜副教授担任主编并负责拟定提纲和全书的统稿工作。本书分为 11 个项目，具体分工为：项目一、项目六和项目十一由张丽娜编写，项目二和项目三由李杨编写，项目四和项目五由魏越编写，项目七和项目八由张丽娜和周立华编写，项目九由蔡飞编写，项目十由魏越和宫学静编写。

本书在编写过程中，学习参考了诸多专家学者的研究成果，在此谨表谢意。为了增强内容的丰富性和可读性，本书选用了互联网的部分资料与图片，以及在教学和与茶叶行业企业交流过程中积累的一手文字资料和图片资料，在此一并致以谢意。

由于作者水平有限，加之时间仓促，借鉴资料不足，本书难免有疏漏之处，恳请各位同仁和读者不吝赐教，予以批评指正，以便于修订，使之日臻完善。

目 录

上篇 茶艺基础

项目一 认识茶叶	3
任务1 了解茶叶分类与品鉴	3
任务2 认识绿茶	8
任务3 认识红茶	17
任务4 认识乌龙茶	26
任务5 认识白茶	34
任务6 认识黄茶	40
任务7 认识黑茶	45
任务8 认识普洱茶	51
任务9 认识花茶	59
项目二 认识茶具	67
任务 认识茶具种类	67
项目三 浅识茶艺礼仪	76
任务1 训练茶艺师的姿态	76
任务2 掌握茶艺师的常用礼节	79
任务3 培养茶艺师的仪容仪表	83
项目四 掌握茶的冲泡	86
任务1 选用与取放茶具	86
任务2 掌握茶叶的用量	88
任务3 选择与控制水	92
任务4 掌握浸泡时间与冲泡频次	97
任务5 了解行茶动作	99
项目五 品饮茶叶	102
任务1 了解茶与健康	102
任务2 学会科学饮茶	105
任务3 惬意品茶	109
任务4 了解茶食与茶点	111
项目六 茶席设计	116
任务1 初识茶席	116
任务2 浅识茶具组合	119
任务3 欣赏茶席插花	121



任务4 了解茶席铺垫	124
任务5 焚香	128

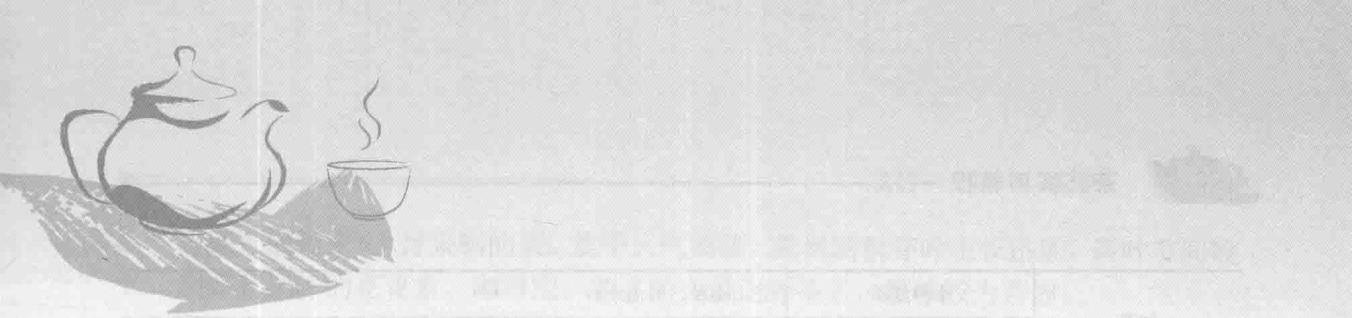
下篇 茶艺表演

项目七 掌握绿茶茶艺	133
任务1 学习绿茶玻璃杯泡法	133
任务2 学习绿茶盖碗冲泡法	139
项目八 掌握红茶茶艺	143
任务 学习红茶冲泡法	143
项目九 掌握乌龙茶茶艺	148
任务1 学习乌龙茶冲泡法	148
任务2 学习乌龙茶盖碗冲泡法	151
任务3 学习铁观音茶艺表演	153
项目十 掌握普洱茶茶艺	158
任务1 冲泡普洱散茶	158
任务2 冲泡普洱饼茶	160
任务3 学习普洱茶茶艺表演	165
项目十一 掌握花茶茶艺	170
任务1 学习花茶盖碗冲泡法	170
任务2 学习茉莉花茶茶艺表演	172
主要参考文献	175

上篇

茶艺基础





项目一 认识茶叶

任务1 了解茶叶分类与品鉴



知识目标

- 熟悉茶叶分类的方法
- 掌握六大基本茶类的划分及品质特点

实训目标

- 掌握茶叶评审的基本方法
- 掌握六大基本茶类中最具代表性茶叶的鉴别



任务导入

俗话说：“茶叶喝到老，茶名记不了”，在日常生活中你都喝过哪些茶？或是知道哪些茶？你最喜欢喝的是什么茶？



知识准备

中国茶叶生产历史悠久，茶叶种类丰富多彩，居世界之冠。我国的茶叶不仅种类很多，名称也很复杂，故茶叶行家有句俗语，“茶叶喝到老，茶名记不了”。我国茶叶分类方法不统一，茶叶按照不同的方法可以有不同的分类。

一、按照茶叶制造方法和品质进行分类

现在对茶叶的分类，基本上是根据茶叶制造方法，结合茶叶品质的特点来分类，这种分类方法已为国内外茶叶科技工作者广泛使用，是最常见的分类。具体分为基本茶类和再加工茶类。

基本茶类即绿茶、红茶、青茶、黄茶、白茶和黑茶六大茶类（表 1-1）。再加工茶类是指用上述基本茶类为原料，进行再加工的产品，统称再加工茶类，主要包括花茶、紧压茶、速溶茶、罐装茶、药用保健茶和造型工艺茶等。

表 1-1 六大基本茶类

绿茶 green tea	蒸青绿茶	玉露、煎茶
	晒青绿茶	滇青、陕青、川青、黔青、桂青
	炒青绿茶	龙井、大方、碧螺春、眉茶、珠茶
	烘青绿茶	黄山毛峰、庐山云雾、太平猴魁



续表

红茶 black tea	小种红茶	正山小种、外山小种
	工夫红茶	祁红、闽红、滇红、川红、浮红、越红
	红碎茶	叶茶、碎茶、片茶、末茶
青茶（乌龙茶） oolong tea	闽北乌龙	武夷岩茶、闽北水仙、闽北乌龙、青茶莲心、龙须茶、建州青茶
	闽南乌龙	铁观音、色种、永春佛手、诏安八仙、平和白芽奇兰、漳平水仙茶饼
	广东乌龙	凤凰水仙、凤凰单丛、岭头单丛、石古坪乌龙、大叶奇兰、饶平色种
	台湾乌龙	条形包种茶、半球形包种茶、球形包种茶、膨风茶（也称白毫乌龙、东方美人）、高山乌龙、铁观音
黄茶 yellow tea	黄芽茶	君山银针、蒙顶黄芽
	黄小茶	北港毛尖、沩山毛尖、远安鹿苑、平阳黄汤
	黄大茶	霍山黄大茶、广东大叶青
白茶 white tea	白芽茶	白毫银针
	白叶芽	白牡丹、贡眉
黑茶 dark tea	湖南黑茶	安化黑茶
	湖北老青茶	老青砖
	四川边茶	南路边茶、西路边茶
	滇桂黑茶	六堡茶

二、按照发酵程度进行分类

在茶叶加工中，通常把不同程度的酶促氧化过程称为“发酵”。根据茶叶加工过程中鲜叶中茶多酚的酶促或非酶促氧化程度不同，可将茶叶分为不发酵茶、微发酵茶、轻发酵茶、半发酵茶、全发酵茶和后发酵茶六种类型。部分分类如表 1-2 所示。

表 1-2 茶叶发酵程度分类表

发酵程度	不发酵茶	轻微发酵茶		半发酵茶			全发酵茶
茶类	绿茶	白茶	黄茶	青茶（乌龙茶）			红茶
发酵比例（%）	0	10	15	30	40	70	100
茶名	碧螺春	白牡丹	君山银针	冻顶茶	铁观音	白毫乌龙	正山小种

三、按照生产季节进行分类

茶叶按照生产季节可分为春茶、夏茶、秋茶和冬茶。

春茶一般指 2~5 月采制的茶。春季温度适中，雨量充沛，再加上茶树经过了冬季的休养生息，使得春季茶芽肥硕，色泽翠绿，叶质柔软，且含有丰富的维生素，氨基酸含量尤为丰富，使春茶不但滋味鲜活，且香气宜人，富有保健作用。其中清明前采制的茶称为“明前茶”，谷雨前采制的茶称为“雨前茶”。

夏茶一般指6~7月采制的茶。夏季天气炎热,茶树新梢芽叶生长迅速,茶叶节间较长,略带苦涩味的花青素、咖啡因、茶多酚含量比春茶多,滋味较为苦涩。

秋茶一般指8~9月采制的茶。茶树经春、夏季生长,新梢芽内含物质相对减少,叶片大小不一,叶底发脆,叶色发黄,滋味和香气显得比较平和。但由于秋天昼夜温差较大,且白天气温不高,使得秋茶香气较好,其中9月秋茶适逢谷花时期,故又称“谷花茶”。

冬茶一般指10~11月采制的茶。冬季天气转冷,茶树新梢生长缓慢,一般不采茶,但台湾地区乌龙茶中的“冬片”却是冬季制作且品质绝佳。

四、按照茶树生长环境进行分类

按茶树生长环境可将茶叶分为平地茶和高山茶。平地茶芽叶较小,叶底坚薄,叶面平展,叶色黄绿欠光润。加工后的茶叶条索较细瘦,身骨轻,香气低,滋味淡。高山茶由于其生长环境适合茶树喜温、喜湿、耐阴的习性,素有“高山云雾出好茶”的说法。不同的海拔造成了高山环境的独特性,从气温、降雨量、湿度、土壤到山上生长的树木,这些环境为茶树及茶芽的生长都提供了得天独厚的条件。因此高山茶与平地茶相比,高山茶芽叶肥硕,颜色绿,茸毛多,加工之后条索紧结、肥硕、白毫显露、香气浓郁且耐冲泡。

实践操作

茶叶的品质审评不是易事,要想得到好茶叶,需要掌握大量的知识,如各类茶叶的等级标准、价格与行情,以及茶叶的审评、检验方法等。茶叶的好坏,主要从色、香、味、形四个方面鉴别,但是普通饮茶之人购买茶叶时,一般只能观看干茶的外形和色泽,闻干香,判断茶叶的品质更加不易。这里粗略介绍一下鉴别茶叶的方法。

一、干茶的鉴别

干茶的外形,主要从五个方面来看,即嫩度、条索、色泽、整碎和净度。

(一) 嫩度

一般嫩度好的茶叶,其外形光、扁、平、直。有的茶叶芽叶嫩度以多茸毛做判断依据,如毛峰、毛尖、银针等“茸毛类”茶。但是不能仅从茸毛多少来判别嫩度,因各种茶的具体评价标准不一样,如极好的狮峰龙井是体表无茸毛的。这里需要提到的是,最嫩的鲜叶,也得一芽一叶初展,片面采摘芽心的做法是不恰当的。因为芽心是生长不完善的部分,内含成分不全面,特别是叶绿素含量很低,所以不应单纯为了追求嫩度而只用芽心制茶。

(二) 条索

条索是各类茶具有的一定外形规格,如炒青条形、珠茶圆形、龙井扁形、红碎茶颗粒形等。一般长条形茶,看松紧、弯直、壮瘦、圆扁、轻重;圆形茶看颗粒的松紧、匀正、轻重、空实;扁形茶看平整光滑程度和是否符合规格。一般来说,如果条索紧、身

骨重、圆（扁形茶除外）而挺直，说明原料嫩，做工好，品质优；如果外形松、扁（扁形茶除外）、碎，并有烟、焦味，说明原料老，做工差，品质劣。以杭州地区绿茶条索标准为例：一级为细紧有锋苗，二级为紧细尚有锋苗，三级为尚紧实，四级为尚紧，五级为稍松，六级为粗松。可见，茶以紧、实、有锋苗为上。

（三）色泽

茶叶色泽与原料嫩度、加工技术有密切关系。各种茶均有一定的色泽要求，如红茶乌黑油润、绿茶翠绿、乌龙茶青褐色、黑茶黑油色等。但是无论何种茶类，好茶均要求色泽一致，光泽明亮，油润鲜活，如果色泽不一，深浅不同，暗而无光，说明原料老嫩不一，做工差，品质劣。茶叶的色泽还和茶树的产地及季节有很大关系，如高山绿茶，色泽绿而略带黄，鲜活明亮；低山茶或平地茶色泽深绿有光。制茶过程中，由于技术使用不当，也往往使色泽劣变。购茶时，应根据具体购买的茶类来判断。

（四）整碎

整碎就是茶叶的外形和断碎程度，以匀整为好，断碎为次。比较标准的茶叶审评，是将茶叶放在盘中（一般为木质），使茶叶在旋转力的作用下，依形状大小、轻重、粗细、整碎形成有次序的分层。其中粗壮的在最上层，紧细重实的集中于中层，断碎细小的沉积在最下层。各茶类，都以中层茶多为好。上层一般是粗老叶子多，冲泡后滋味较淡，汤色较浅；下层碎茶多，冲泡后往往滋味过浓，汤色较深。

（五）净度

茶叶的净度主要看茶叶中是否混有茶片、茶梗、茶末、茶籽和制作过程中混入的竹屑、木片、石灰、泥沙等夹杂物的多少。净度好的茶，不含任何夹杂物。此外，还可以通过茶的干香来鉴别。

二、开汤评审

开汤评审是指在专用的审茶杯中将干茶用沸水冲泡后将茶汤倒入审茶杯中，评审茶叶内质的香气、汤色、滋味和叶底四个因子。先嗅香气，再看汤色，细尝滋味，后评叶底。

（一）香气

茶叶经开水冲泡5分钟后，倒茶汁于审茶杯内，嗅其香气是否正常，以花香、果香、蜜糖香等令人喜爱的香气为佳，而烟、馊、霉、老火等气味，往往是由于制造处理不良或包装贮藏不良所致。

（二）汤色

评审汤色主要是区别品质的新鲜程度和鲜叶的老嫩程度。最理想的汤色是绿茶要清碧浓鲜，红茶要求红艳而明亮。低级或变质的茶叶泡出的茶，其汤色混浊而晦暗。

(三) 滋味

滋味通常称“茶口”，凡茶汤醇厚、鲜浓者，表示水浸出物含量多且成分好。茶汤苦涩、粗老表示水浸出物成分不好。茶汤软弱、淡薄表示水浸出物含量不足。

(四) 叶底

评审叶底主要是看其色泽及老嫩程度。芽尖及组织细密而柔软的叶片愈多，表示茶叶嫩度愈高。叶质粗糙而硬薄则表示茶叶粗老及生长情况不良。色泽明亮而调和且质地一致，表示制茶技术处理良好。

实训安排

实训项目	茶叶鉴赏
实训要求	(1) 能够熟练掌握茶叶的分类 (2) 能够熟练掌握六大基本茶类的品质特征
实训时间	90 分钟
实训场所与工具	(1) 可以进行茶叶鉴别的茶艺实训室 (2) 多媒体教室、六大基本茶类的代表茶叶 (3) 茶荷、随手泡、盖碗、玻璃杯、滤网、公道杯、茶叶罐、白瓷碗、汤匙
实训方法	示范讲解、情境模拟、分组品鉴、小组讨论

实训步骤及要求：

- (1) 教师展示并讲解六大基本茶类的代表茶叶的基本特征。
- (2) 学生分组鉴赏茶叶。
- (3) 教师示范讲解茶叶鉴赏的基本知识。
- (4) 学生分组进行茶叶鉴赏。
- (5) 学生完成实训报告。

实训报告单

实训项目		班级	组别	姓名	学号		
序号	茶叶名称	项目					
		外形	干茶色泽	香气	茶汤色泽	滋味	所属茶类
1	西湖龙井						
2	祁门红茶						
3	安溪铁观音						
4	君山银针						
5	普洱熟茶						
6	普洱生茶						
7	茉莉花茶						

任务总结

茶叶评审是一项技术性很强的工作，需要对茶叶有较深入的了解，并且要经过较长时间的实践才能对一种茶做出准确的评价。初学者应该在了解各类茶基本特征的基础上，从名优茶入手，掌握这些茶的品质特点，假以时日，就可以灵活运用干评法和湿评法进行综合评价了。

任务2 认识绿茶

知识目标

熟悉绿茶初加工工艺

掌握绿茶的种类

掌握中国名优绿茶的品质特点

掌握绿茶的鉴别方法

实训目标

掌握绿茶品鉴的方法

区分西湖龙井、洞庭碧螺春、太平猴魁、黄山毛峰、安吉白茶、恩施玉露、信阳毛尖、六安瓜片、日照绿茶几种代表性绿茶的品质特征

任务导入

绿茶是出现最早，也是种类最多的一类茶，你知道哪些绿茶？它们分别产自何处？

知识准备

一、绿茶简介

绿茶作为中国的主要茶类之一，年产量在 10 万吨左右，位居全国六大初制茶之首。中国生产绿茶的范围极为广泛，河南、贵州、江西、安徽、浙江、江苏、四川、陕西（陕南）、湖南、湖北、广西、福建为我国的绿茶主产省份。

绿茶是未经发酵制成的茶，因此较多地保留了鲜叶的天然物质，含有的茶多酚、儿茶素、叶绿素、咖啡碱、氨基酸、维生素等营养成分也较多。绿茶中的这些天然营养成分，对防衰老、防癌、抗癌、杀菌、消炎等具有特殊效果，是其他茶类所不及的。绿茶是以适宜茶树新梢为原料，将采摘来的鲜叶先经高温杀青，杀灭了各种氧化酶，保持了茶叶绿色，然后经揉捻、干燥而制成，其干茶色泽和冲泡后的茶汤、叶底以绿色为主调，故名绿茶。

二、绿茶的发源

从有文字记载的历史来看，四川蒙顶山是我国历史上有文字记载人工种植茶叶最早

的地方。现存世界上关于茶叶的最早记载——王褒的《僮约》和吴理真在蒙顶山种植茶树的传说，可以证明四川蒙顶山是茶树种植和茶叶制造的起源地。绿茶最早起源于巴地（今川北、陕南一带），据《华阳国志·巴志》记载：当年周武王伐纣时，巴人为犒劳周武王的军队，曾“献茶”。也就是说，西周时代之前，川北的巴人就已开始在园中人工栽培茶叶，茶叶的种植历史追溯到 3000 年以前是可以确定的。

三、绿茶的制作工艺

绿茶的加工，简单分为杀青、揉捻和干燥三个步骤，其中关键在于杀青。鲜叶通过杀青，酶的活性钝化，内含的各种化学成分，基本上是在没有酶影响的条件下，通过热力作用进行物理化学变化，从而形成了绿茶的品质特征。

（一）杀青

杀青对绿茶品质起着决定性的作用。通过高温作用，破坏鲜叶中酶的特性，阻止多酚类物质氧化，以防止叶子红变；同时蒸发叶内的部分水分，使叶子变软，为揉捻造形创造条件。随着水分的蒸发，鲜叶中具有青草气的低沸点芳香物质挥发消失，从而使茶叶香气得到改善。除特种茶外，该过程均在杀青机中进行。影响杀青质量的因素有杀青温度、投叶量、杀青机种类、时间、杀青方式等。它们是一个整体，互相牵连、制约。

（二）揉捻

揉捻是塑造绿茶外形的一道工序。通过外力作用，将叶片揉破，使其变轻，卷转成条，体积缩小，且便于冲泡。同时部分茶汁挤溢附着在叶表面，对提高茶滋味浓度也有重要作用。制绿茶的揉捻工序有冷揉与热揉之分。所谓冷揉，即杀青叶经过摊凉后揉捻；热揉则是杀青叶不经摊凉而趁热进行揉捻。嫩叶宜冷揉以保持黄绿明亮之汤色于嫩绿的叶底，老叶宜热揉以利于条索紧结，减少碎末。

（三）干燥

干燥的目的是蒸发水分，并整理外形，充分发挥茶香。干燥的方法有烘干、炒干和晒干三种。绿茶的干燥工序，一般先经过烘干，然后再进行炒干。因揉捻后的茶叶含水量仍很高，如果直接炒干，会在炒干机的锅内很快结成团块，茶汁易粘结于锅壁。故此，茶叶先进行烘干，使含水量降低至符合锅炒的要求。

四、绿茶的种类

绿茶是历史最长的茶类。古代人类采集野生茶树芽叶并晒干收藏，可以看作是广义上的绿茶加工的开始，距今至少有三千多年。但真正意义上的绿茶加工，是从公元 8 世纪发明蒸青制法开始，到 12 世纪又发明了炒青制法，绿茶加工技术已比较成熟，一直沿用至今，并不断完善。绿茶根据加工工艺的不同可分为炒青绿茶、烘青绿茶、晒青绿茶和蒸青绿茶四种。

（一）炒青绿茶

由于在干燥过程中使用的机械或手工操作方法的不同，成茶形成了长条形、圆珠形、扇平形、针形、螺形等不同的形状，故炒青绿茶又分为长炒青、圆炒青、扁炒青等。

长炒青精制后称眉茶，成品的花色有珍眉、贡熙、雨茶、针眉、秀眉等，各具不同的品质特征。例如，珍眉条索细紧挺直或其形如仕女之秀眉，色泽绿润起霜，香气高鲜，滋味浓爽，汤色、叶底绿色微黄、明亮；贡熙是长炒青中的圆形茶，精制后称贡熙，外形颗粒近似珠茶，圆结匀整，不含碎茶，色泽绿匀，香气纯正，滋味尚浓，汤色黄绿，叶底尚嫩匀；雨茶原系由珠茶中分离出来的长形茶，雨茶大部分从眉茶中获取，外形条索细短、尚紧，色泽绿匀，香气纯正，滋味尚浓，汤色黄绿，叶底尚嫩匀。

圆炒青外形颗粒圆紧，因产地和采制方法不同，又分为平炒青、泉岗辉白和涌溪火青等。平炒青产于浙江嵊州、新昌、上虞等县。因历史上毛茶集中于绍兴平水镇精制和集散，成品茶外形细圆紧结似珍珠，故称“平水珠茶”或称平绿，毛茶则称平炒青。

扁炒青因产地和制法不同，主要分为龙井、旗枪、大方三种。龙井产于杭州市西湖区，又称西湖龙井，采摘细嫩鲜叶，要求芽叶均匀成朵，高级龙井做工特别精细，具有“色绿、香郁、味甘、形美”的品质特征。旗枪产于杭州龙井茶区四周及毗邻的余杭、富阳、萧山等县。大方产于安徽省歙县和浙江临安、淳安毗邻地区，以歙县老竹大方最为著名。

在炒青绿茶中，因其制茶方法不同，有的称为特种炒青绿茶，为了保持叶形完整，最后常进行烘干。其茶品有洞庭碧螺春、峨眉春语、剑叶、南京雨花茶、汉家刘氏茶、金奖惠明、高桥银峰、韶山韶峰、安化松针、古丈毛尖、江华毛尖、泉城红、泉城绿、大庸毛尖、信阳毛尖、桂平西山茶、庐山云雾等。在此只简述两品。洞庭碧螺春：产于江苏太湖的洞庭山，以碧螺峰的品质最佳，外形条索纤细、匀整，卷曲似螺，白毫显露，色泽银绿隐翠光润；内质清香持久，汤色嫩绿清澈，滋味清鲜回甜，叶底幼嫩柔匀明亮。金奖惠明：产于浙江云和县，因在1915年巴拿马万国博览会上获金质奖章而得名，外形条索细紧匀整，苗秀有峰毫，色泽绿润；内质香亮而持久，有花果香，汤色清澈明亮，滋味甘醇爽口，叶底嫩绿明亮。

（二）烘青绿茶

烘青绿茶是用烘笼进行烘干的。烘青毛茶经再加工精制后，大部分用作熏制花茶的茶坯，香气一般不及炒青高，少数烘青名茶品质特优。以其外形可分为条形茶、尖形茶、片形茶、针形茶等。条形烘青，全国主要产茶区都有生产；尖形、片形茶主要产于安徽、浙江等省市。特种烘青主要有马边云雾茶、黄山毛峰、太平猴魁、汀溪兰香、六安瓜片、敬亭绿雪、天山绿茶、顾渚紫笋、江山绿牡丹、峨眉毛峰、金水翠峰、峡州碧峰、南糯白毫等。例如，黄山毛峰产于安徽歙县黄山，外形细嫩稍卷曲，芽肥壮、匀整，有锋毫，形似“雀舌”，色泽金黄油润，俗称象牙色，香气清鲜高长，汤色杏黄、清澈明亮，滋味醇厚鲜爽回甘，叶底芽叶成朵，厚实鲜艳。