

酒水知识与操作

主编 · 林德山

高职高专餐饮管理与服务类专业规划教材



武汉理工大学出版社

高职高专餐饮管理与服务类专业规划教材

酒水知识与操作

主 编 林德山

武汉理工大学出版社

内 容 提 要

本书根据现代饭店和酒吧管理对酒水服务与操作知识的需要,结合我国酒水经营实践,融合国内外名酒与饮料的历史、文化、种类及特点、鸡尾酒调制与创新、酒吧经营管理等知识,并在总结多年教学与实践经验的基础上编写而成。本书的编写充分考虑到高职高专学生发散思维能力强的特点,所选用的知识以能够适应酒水服务与调制的需要为度,使用规范的语言和术语,着重强调动手能力的培养,侧重基本操作的程序与方法,学生和读者可以在本书指导下进行正确的操作。

本书主要适用于旅游管理、酒店管理、餐饮管理等相关专业教学使用,也可供从事旅游及酒店管理工作的人员学习参考。

图书在版编目(CIP)数据

酒水知识与操作/林德山主编. 武汉:武汉理工大学出版社,2009.9
(高职高专餐饮管理与服务类专业规划教材)
ISBN 978-7-5629-2990-1

I. 酒… II. 林… III. ①酒-基本知识 ②酒-勾兑 IV. TS971 TS972.19

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2009)第 143535 号

出版发行:武汉理工大学出版社

地 址:武汉市武昌珞狮路 122 号 邮编:430070

<http://www.techbook.com.cn> 理工图书网

印 刷 厂:武汉理工大印刷厂

开 本:787×1092 1/16

印 张:18

字 数:373 千字

版 次:2009 年 9 月第 1 版

印 次:2009 年 9 月第 1 次印刷

印 数:1—3000 册

定 价:32.00 元

凡使用本教材的教师,可通过 E-mail 索取教学参考资料。

E-mail:wutpcqx@163.com wutpcqx@tom.com

本社购书热线电话:027-87394412 87383695 87384729 87397097(传真)

凡购本书,如有缺页、倒页、脱页等印装质量问题,请向出版社发行部调换。

前 言

酒吧是销售酒水和提供服务的重要场所,也是人们社交、休闲、娱乐的重要载体。酒吧和酒水的发展日新月异,对于旅游(含酒店)专业的学生、酒吧从业人员和对此感兴趣者而言,有必要掌握酒水服务与调制等方面的知识。

本书根据现代饭店和酒吧管理对酒水服务与操作知识的需要,结合我国酒水经营实践,融合国内外名酒与饮料的历史、文化、种类及特点、鸡尾酒调制与创新、酒吧经营管理等知识,并在总结多年教学与实践经验的基础上编写而成。

本书在编写过程中形成了3个特点:首先,结合国家职业资格标准编写。本书的编写始终与国家调酒师职业资格标准一致,学生在学习的同时,可以参加考核,取得“调酒师”职业资格;对酒水的介绍严格按照国家标准(GB)进行,力求做到准确无误。其次,以实践载体形式设计课程单元,把每章划分为不同的专题。全书共分6章,可以看成是6个实践载体(按照工作对象划分);每一章中设置不同的专题,例如在第三章(蒸馏酒的服务与操作)中,设置了7个专题:白兰地知识与服务、金酒的服务与饮用、朗姆酒知识与服务、特基拉酒服务与操作、伏特加酒知识与操作、威士忌酒服务与饮用和中国白酒。最后,强调知识够用,注重能力的培养。本书的编写充分考虑到高职高专学生发散思维能力强的特点,所选用的知识以能够适应酒水服务与调制的需要为度,使用规范的语言和术语,着重强调动手能力的培养,侧重基本操作的程序与方法,学生和读者可以在本书指导下进行正确的操作。

本书由日照职业技术学院的林德山担任主编,申作兰、丁峰、付坤伟、律丽、尹君担任副主编。第一章由林德山和付坤伟共同编写,第二章由申作兰编写,第三章由林德山和丁峰共同编写,第四章由林德山和尹君编写,第五章由林德山编写,第六章由林德山和尹君共同编写。全书由林德山进行统稿并定稿。

本书在编写过程中,得到了部分企业的支持和帮助,得到了有关领导的关心支持,得到了武汉理工大学出版社的大力协助,在此一并表示感谢。

由于时间和水平有限,本书纰漏和错误在所难免,恳请各位专家批评指正,提出宝贵意见。

编 者

2009年4月

目 录

第一章 常见软饮料的服务与操作	(1)
学习目标	(1)
专题一:碳酸饮料服务	(1)
专题二:茶的知识与冲泡	(5)
专题三:咖啡服务与制作	(16)
专题四:可可知识与服务	(26)
【学生学习任务单】	(28)
【学生学习记录单】	(29)
第二章 发酵酒的服务与操作	(30)
学习目标	(30)
专题一:葡萄酒知识与服务	(31)
专题二:世界主要葡萄酒	(40)
专题三:香槟酒服务	(52)
专题四:黄酒知识与服务	(56)
专题五:啤酒饮用与服务	(62)
专题六:清酒知识与服务	(68)
【学生学习任务单】	(71)
【学生学习记录单】	(72)
第三章 蒸馏酒的服务与操作	(73)
学习目标	(73)
专题一:白兰地知识与服务	(74)
专题二:金酒的服务与饮用	(84)
专题三:朗姆酒知识与服务	(87)
专题四:特基拉酒服务与操作	(90)
专题五:伏特加酒知识与操作	(92)
专题六:威士忌酒服务与饮用	(97)
专题七:中国白酒	(109)
【学生学习任务单】	(117)
【学生学习记录单】	(118)

第四章 配制酒的服务与调制	(119)
学习目标	(119)
专题一:开胃酒知识与调制	(120)
专题二:甜食酒知识与调制	(126)
专题三:利口酒知识与调制	(131)
专题四:中国配制酒	(136)
【学生学习任务单】	(138)
【学生学习记录单】	(139)
第五章 鸡尾酒的调制与创新	(140)
学习目标	(140)
专题一:鸡尾酒	(141)
专题二:调酒常用器具与设备	(148)
专题三:鸡尾酒配料与装饰物的制作	(159)
专题四:鸡尾酒的调制技巧	(163)
专题四:常见鸡尾酒的调制	(168)
专题六:鸡尾酒的创作	(190)
【学生学习任务单】	(197)
【学生学习记录单】	(198)
第六章 酒吧管理与酒水营销	(199)
学习目标	(199)
专题一:主题酒会设计	(199)
专题二:酒水营销	(212)
专题三:酒吧管理	(228)
【学生学习任务单】	(245)
【学生学习记录单】	(246)
附录 1:调酒师职业技能鉴定国家题库试题(举例)	(247)
附录 2:酒吧管理和服务术语	(255)
附录 3:葡萄酒品酒术语	(258)
附录 4:娱乐场所管理条例	(266)
附录 5:中华人民共和国食品卫生法	(272)
主要参考文献	(280)

第一章 常见软饮料的服务与操作

学习目标

1. 专业能力

(1) 了解酒吧常用碳酸饮料的种类,具备识别和辨认能力,能够向客人介绍碳酸饮料;

(2) 能独立对客人进行饮料服务;

(3) 了解茶叶的历史和分类,具备识别和辨认能力,能够向客人介绍茶叶;

(4) 能进行绿茶的冲泡和服务;

(5) 能进行乌龙茶的冲泡和服务;

(6) 了解咖啡的简介和世界主要咖啡,能够向客人介绍咖啡;

(7) 能正确制作3款著名咖啡;

(8) 了解可可的简介和历史,能够向客人介绍可可。

2. 社交能力

(1) 具有较强的口头表达能力、人际沟通能力;

(2) 具有团队精神和协作精神;

(3) 具有良好的心理素质;

(4) 具备坚持刻苦工作的素质;

(5) 具有一定的表演能力。

3. 方法能力

(1) 能自主学习新知识、新服务;

(2) 能通过各种媒体资源查找所需消息;

(3) 能不断积累服务经验,从个案中寻找共性。

专题一:碳酸饮料服务

一、饮料的定义与分类

(一) 定义

饮料(Drinks or Beverage)是供给人体水分及营养物质,有益于人体健康的,并

经过一系列专门制作的供饮用的液体食品。

(二)分类

世界上许多国家特别是工业化国家,对饮料概念的认识范畴并不统一,但原则上把饮料分成三大类:

1. 含醇饮料

该种饮料中含有发酵产生或人为添加的食用酒精。

2. 无醇饮料

不含有发酵产生或人为添加的食用酒精,但酒精作为某种添加剂的稀释剂加入,虽含乙醇,仍称为无醇饮料。

3. 其他饮料

指茶、咖啡、可可、乳及乳制品、蛋白质饮料等。

在我国,非酒精饮料的范围等同于软饮料的范围。

二、软饮料

(一)中国的定义

我国的软饮料包括范围最广,通常指不含任何酒精成分的饮料。

(二)美国的定义

美国的软饮料是指人工配制的,乙醇含量不超过 0.5% 的饮料。软饮料不包括纯果汁、纯蔬菜汁、乳制品、大豆制品以及茶叶、咖啡、可可等以植物性原料为基础的饮料。软饮料可充碳酸气,也可不充碳酸气。

(三)日本的定义

日本的软饮料也叫清凉饮料,包括清凉饮料水和饮料粉。清凉饮料水包括碳酸饮料和果汁饮料(不含 CO_2)两大类。与美国不同的是果汁饮料包括天然饮料。

三、酒吧常用的碳酸饮料

碳酸饮料(Carbonated Soft Drinks)指在一定条件下充入二氧化碳气的饮料,包括充气运动饮料等具体品种,不包括由发酵法自身产生二氧化碳气的饮料。它的主要成分包括:碳酸水、柠檬酸等酸性物质以及白糖和香料,有些含有咖啡因、人工色素等。碳酸饮料深受大家喜爱,尤其受年轻人的喜爱。碳酸饮料的功能也很广泛,不仅用于平时饮用,还是配制鸡尾酒和酒水混合饮料不可缺少的原料。

(一)碳酸饮料分类

根据国家 GB 2759. 2《碳酸饮料卫生标准》的规定:碳酸饮料的二氧化碳含量(20℃时体积倍数)不低于 2.0 倍。

1. 果汁型碳酸饮料

含有 2.5% 以上天然果汁(天然果汁以含可溶性固形物 10% 为准),如橙汁汽水等。

2. 果味型碳酸饮料

以食用香精为主要添加剂的碳酸饮料(包括含有 2.5% 以下天然果汁碳酸饮料)。

3. 低热量型碳酸饮料

能量不高于 75kJ/100mL 的碳酸饮料。

4. 可乐型碳酸饮料

可乐型碳酸饮料指含有可乐果、柠檬味或它们的代用品等混合型香气的可乐型汽水。

5. 其他碳酸饮料

上述几种类型以外的饮料,如苏打水、汤力水等。

(二)酒吧常用的碳酸饮料

1. 苏打水(Soda Water)

苏打水属于碳酸饮料,是在经过纯化的饮用水中压入二氧化碳气体,并添加甜味剂和香料的饮料。天然苏打水除含有碳酸氢钠元素外,还含有多种微量元素成分,因此是上好的饮品。目前,世界上只有法、俄、德等少数国家出产天然苏打水。国内市场销售的品种主要有:中国世罕泉牌苏打水和法国依云苏打水。

2. 汤力水(Tonic Water)

又叫奎宁水、通宁汽水,是苏打水与糖、水果提取物和奎宁调配而成的。奎宁(Quinine)又称“金鸡纳树”,是用来治疗疟疾的药物。汤力水在鸡尾酒调制和酒水混合中使用频率都非常高。

3. 可口可乐(Coco-Cola)

可口可乐是一类含有咖啡因的碳酸饮料,由彭伯顿(John Smith Pemberton)发明。1886 年 5 月,可口可乐首次面世于美国佐治亚州亚特兰大市的雅各布药店。可口可乐公司是全球最大的饮料公司,占全世界软饮料市场份额的 48%,其品牌价值已超过 700 亿美元,在许多品牌排行榜上名列世界第一品牌。可口可乐商标如图 1-1 所示。



图 1-1 可口可乐

4. 百事可乐(Pepsi-Cola)

百事可乐最初于 19 世纪 90 年代由美国北加州一位名为 Caleb Bradham 的药剂师所造,以碳酸水、糖、香草、生油、胃蛋白酶(pepsin)及可乐坚果制成。百事公司(Pepsico., Inc.)是世界上最成功的消费品公司之一,2004 年销售收入 293 亿美元,为全球第四大食品和饮料公司。百事可乐商标如图 1-2 所示。

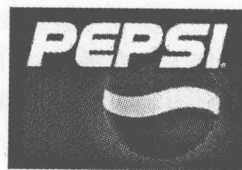


图 1-2 百事可乐

5. 雪碧汽水(Sprite)

雪碧是 1961 年在美国推出的柠檬味型软饮料。“Sprite”原是可口可乐广告上小孩的名字,“Sprite 男孩”头戴可口可乐瓶盖型帽子,在广告中展现灿烂的笑容,可口可乐公司把“Sprite”这个易记醒目的名字挪用到新推出的柠檬味型软饮料。雪碧商标如图 1-3 所示。



图 1-3 雪碧汽水

6. 七喜汽水(7-up)

七喜是 Dr Pepper/Seven Up 公司的柠檬汽水品牌,从 1987 年开始生产瓶装产品。在美国境外,七喜是百事公司的注册商标。七喜原名为 Bib-Label Lithiated Lemon-Lime Soda,1929 年在密苏里州圣路易斯开始生产。七喜商标如图 1-4 所示。



图 1-4 七喜汽水

国际碳酸饮料市场长久以来都由“黑白”两大主流饮料垄断,“黑”(颜色深)系列的代表为“可口可乐(Coca-Cola)”和“百事可乐(Pepsi-Cola)”,“白”(无色透明)系列的代表为“雪碧(Sprite)”和“七喜(7-up)”。

7. 其他常用碳酸饮料

在鸡尾酒调制和饮料混合中常用的碳酸饮料主要是:苦柠水(Bitter Lemon)、干姜水(Ginger Water)、新奇士橙汁汽水(Sunkist Orange)、含气蒸馏水(Distilled Water)等。

四、饮料服务与操作

服务时,将饮料和杯具放于托盘上,传递饮料都要使用托盘,饮料应该是新开启的。

(一) 普通饮料的服务与操作

盛放饮料的杯具应该放于客人的右手侧;如果客人需要使用吸管,在征得客人的同意后,将吸管放在合适的杯具中;要使用右手为客人斟倒饮料,斟倒时速度不要过快;从客人右侧按顺时针方向服务,遵循“女士优先、先宾后主”的准则;未倒空的饮料瓶或空罐放在杯子的右前侧,商标朝向客人。

(二) 调配饮料的服务与操作

主要步骤与服务要点是:礼貌地询问客人各种配料的比例;将盛有主饮料的杯子放在客人的右手侧;从配酒杯中斟倒配加饮料,直至客人所要求的量;用搅棒为客人调匀饮料;将搅棒、配酒杯撤回吧台。

专题二：茶的知识与冲泡

一、茶叶简介

茶(Tea)是以茶叶为原料,经沸水泡制而成的饮料。茶属于山茶科,为常绿灌木或小乔木植物,植株高达1~6m。茶树喜欢湿润的气候,在我国长江流域以南地区有广泛栽培。茶树叶子制成茶叶,泡水后使用,有强心、利尿的功效。茶、咖啡、可可是世界性三大饮料。

(一)茶叶的历史

追溯中国人喝茶的起源,有的认为起于上古,有的认为起于周,起于三国、南北朝、唐代的说法也都有,造成众说纷纭的主要原因是因唐代以前无“茶”字,而只有“荼”字的记载,直到《茶经》的作者陆羽,方将“荼”字减一画而写成“茶”,因此有茶起源于唐代的说法。其他则尚有起源于神农、起源于秦汉等说法。例如唐代陆羽《茶经》:“茶之为饮,发乎神农氏。”晋代常璩《华阳国志·巴志》:“周武王伐纣,实得巴蜀之师,……茶蜜……皆纳贡之。”现存最早较可靠的茶学资料是在汉代,以王褒撰的《僮约》为主要依据,此文撰于汉宣帝神爵三年(公元前59年)正月十五日,是在《茶经》之前,茶学史上最重要的文献,其文内笔墨间说明了当时茶文化的发展状况。

唐代之初,蒸青团茶已成为主要茶类,也有晒干的叶茶(类似现代的白茶)。陆羽《茶经》中记载:“饮有茶、散茶、末茶、饼茶者……”可见当时已经出现了4种茶叶,但按照现代的制茶科学来认识,这4种茶均属蒸青散茶。宋代开始,除保留传统的蒸青团茶之外,已有相当数量的蒸青散茶,《宋史·食货志》:“茶有两类,曰片茶,曰散茶”。片茶即团饼茶,是将茶蒸后捣碎压成饼片状,烘干后以片计数。散茶是蒸青后直接烘干,成松散状。元代,团茶逐渐被淘汰,散茶得到较快发展,散茶因茶鲜叶老嫩程度不同而分为两类:芽茶和叶茶。芽茶为幼嫩芽叶制成,如当时的茶名探春、先春、次春、紫笋、拣芽等均属芽茶;叶茶为较老的茶叶制成,如“雨前”。明代,除蒸青散茶以外,出现了炒青绿茶以及红茶、黄茶、黑茶,直接晒干或烘干的白茶也同时存在。因此说,绿茶、黄茶、黑茶、白茶、红茶五大茶类均已出现。清代,除五大茶类外,新出现了乌龙茶,各类茶叶的制茶技术也得到了改进和提高,很多质量非凡的“名茶”获得了官方和文人雅士的赞赏。

(二)茶叶的命名

1. 以产地命名

如浙江“西湖龙井”、安徽“黄山毛峰”、江西“庐山云雾”、江苏“茅山青峰”、福建武夷茶、安徽六安茶、云南普洱茶、湖南君山茶等。

2. 根据形状命名

如瓜片、雀舌、眉茶、紫笋、碧螺春、银针、竹叶青等。

3. 以采取的时间命名

如明前茶、谷雨茶、雨前茶、白露茶、春茶、夏茶、秋茶等。

4. 以吉祥象征而得名

如龙凤茶、龙团茶、铁观音等。

5. 以色泽命名

如绿茶、红茶、白毛尖茶等。

6. 以香气命名

如香片茶、茉莉花茶、菊花茶等。

7. 以形式命名

如团茶、沱茶、块茶、梗片等。

8. 根据茶叶外形命名

扁平形，如龙井茶、大方茶、旗枪茶等；长形茶，如眉茶、雨茶、毛峰茶等；圆形茶，如珠茶、贡熙茶、蟹目茶等。

(三) 茶叶的主要分类

1. 绿茶

绿茶(Green Tea)是不发酵的茶叶，其干茶色泽和冲泡后的茶汤、叶底以绿色为主调，故名绿茶。绿茶具有香高、味醇、形美、耐冲泡等特点。其制作工艺都经过杀青—揉捻—干燥的过程。由于加工时干燥的方法不同，绿茶又可分为炒青绿茶、烘青绿茶、蒸青绿茶和晒青绿茶。绿茶是我国产量最多的一类茶叶，全国 18 个产茶省(区)都生产绿茶。我国绿茶花色品种之多居世界之首，每年出口数万吨，占世界茶叶市场绿茶贸易量的 70% 左右。杭州西湖龙井形如雀舌，色泽翠微，香馥浓烈，滋味鲜爽，具有“形美、色绿、香郁、味醇”的特点；江苏太湖洞庭碧螺春茶叶外形像烫过的头发一样卷曲成螺，白嫩的茸毛遍布，叶底嫩如雀舌；其他如信阳毛尖、黄山毛峰、太平猴魁、六安瓜片、老竹大方、日照绿茶等名茶都为绿茶。

2. 红茶

红茶(Black Tea)是经过发酵的茶叶，加工时不经杀青，而且萎凋，使鲜叶失去一部分水分，再揉捻(揉搓成条或切成颗粒)，然后发酵，使所含的茶多酚氧化，变成红色的化合物。这种化合物一部分溶于水，一部分不溶于水，积累在叶片中，从而形成红汤、红叶。红茶主要有小种红茶、工夫红茶和红碎茶三大类。著名的红茶品种有安徽祁门红茶(祁红)、安徽霍山红茶(霍红)、江苏宜兴红茶(苏红)、云南红茶(滇红)和广东英德红茶(英红)等。其中祁门红茶最为著名，外形条索紧细匀整，锋苗秀丽，色泽乌润；内质清芳并带有蜜糖香味，上品茶更蕴含着兰花香，称为“祁门香”，馥郁持久；汤色红艳明亮，滋味干鲜醇厚，叶底洪亮。世界著名的四大红茶是祁门红茶、阿萨姆红茶、大吉岭红茶和锡兰高地红茶。

3. 乌龙茶

乌龙茶(Oolong Tea)也称青茶,是半发酵茶,即制作时适当发酵,使叶片稍有红变,是介于绿茶与红茶之间的一种茶类。乌龙茶的叶片中间为绿色,叶缘呈红色,故有“绿叶红镶边”之称。它既有绿茶的鲜浓,又有红茶的甜醇。它要经过凋萎、发酵、炒青、揉捻和干燥等工艺完成。乌龙茶具有“减肥茶”和“美容茶”之称。

乌龙茶可分为闽北乌龙、闽南乌龙、广东乌龙和台湾乌龙四大类。武夷岩茶属于闽北乌龙,外形肥壮匀整、紧结卷曲、色泽光润、叶背起蛙状。颜色青翠、砂绿、密黄,叶底、叶缘朱红或起红点,中央呈浅绿色。品饮此茶,香气浓郁,滋味浓醇,鲜滑回甘,具有特殊的“岩韵”。大红袍则是武夷岩茶中品质最优异者。凤凰单枞(广东省潮州市)茶形壮实而卷曲,叶色浅黄带微绿。汤色黄艳衬绿,香气清长,多次冲泡,余香不散,甘味犹存。铁观音(闽南安溪)茶外形条索紧结,有的形如秤钩,有的状似蜻蜓头,由于咖啡碱随着水分蒸发,在表面形成一层白霜,称作“砂绿起霜”。此茶冲泡后,异香扑鼻,乘热细啜,满口生香,喉底回甘,称得上七泡有余香。凤凰水仙(广东潮安)分单丛、浪菜、水仙三个级别。有天然花香,蜜韵,滋味浓、醇、爽、甘,耐冲泡,享有“形美、色翠、香郁、味甘”之誉;茶条肥大,色泽呈鳝鱼皮色,油润有光。茶汤橙黄清澈,味醇爽口回甘,香味持久,耐泡。

4. 白茶

白茶(White Tea)是我国的特产,属于轻微发酵茶。白茶最主要的特点是毫色银白,素有“绿妆素裹”之美感,且芽头肥壮,汤色黄亮,滋味鲜醇,叶底嫩匀。冲泡后品尝,滋味鲜醇可口,还能起药理作用。它加工时不炒不揉,只将细嫩、叶背满茸毛的茶叶晒干或用文火烘干,而使白色茸毛完整地保留下来。白茶主要产于福建的福鼎、政和、松溪和建阳等县,采用单芽为原料按白茶加工工艺加工而成的,称之为“银针白毫”;采用福鼎大白茶、福鼎大毫茶、政和大白、福安大白茶等茶树品种的一芽一二叶,按白茶加工工艺加工而成的为“白牡丹”或“新白茶”;采用菜茶的一芽一二叶,加工而成的为“贡眉”、“寿眉”。

5. 黄茶

黄茶(Yellow Tea)属于轻发酵茶,在制茶过程中,经过闷堆渥黄,因而形成黄叶、黄汤。分“黄芽茶”(包括湖南洞庭湖君山银芽,四川雅安、名山县的蒙顶黄芽,安徽霍山的霍内芽)、“黄小茶”(包括湖南岳阳的北港茶、湖南宁乡的沩山毛尖、浙江平阳的平阳黄汤、湖北远安的鹿苑)、“黄大茶”(包括广东的大叶青、安徽的霍山黄大茶)三类。黄茶芽叶细嫩,显毫,香味鲜醇。由于品种的不同,在茶片选择、加工工艺上有相当大的区别。比如,湖南省岳阳洞庭湖君山的“君山银针”茶,采用的全是肥壮的芽头,制茶工艺精细,分杀青、摊放、初烘、复摊、初包、复烘、再摊放、复包、干燥、分级十道工序。加工后的“君山银针”茶外表披毛,色泽金黄光亮。

6. 黑茶

黑茶属于后发酵茶,因茶色黑褐而得名,又称“边销茶”。黑茶的基本工艺流程是杀青、揉捻、渥堆、干燥。黑茶的原料一般较粗老,加之制造过程中往往堆积发酵时间较长,因而叶色油黑或黑褐。黑茶按照产区的不同和工艺上的差别,可以分为湖南黑茶、湖北老青茶、四川边茶和滇桂黑茶。主要品种有湖南黑茶、湖北佬扁茶、四川边茶、广西六堡散茶、云南普洱茶等,其中云南普洱茶古今中外久负盛名。普洱茶必须以地理标志保护范围内的云南大叶种晒青茶为原料,并在地理标志保护范围内采用特定的加工工艺制成。其外形条索粗壮肥大,色泽乌润或褐红,俗称像猪肝色。滋味醇厚回甘,具有独特的陈香味儿,有“美容茶”之声誉。

7. 花茶

花茶(Scented Tea)又称熏花茶、香花茶、香片,为我国独特的一个茶叶品类。由精制茶坯与具有香气的鲜花拌和,通过一定的加工方法,促使茶叶吸附鲜花的芬芳香气而成。花茶是集茶味与花香于一体,茶引花香,花增茶味,相得益彰,既保持了浓郁爽口的茶味,又有鲜灵芬芳的花香。冲泡品吸,花香袭人,甘芳满口,令人心旷神怡。花茶不仅有茶的功效,而且花香也具有良好的药理作用,裨益人体健康。最普通的花茶是用茉莉花制的茉莉花茶,根据所用的鲜花不同,还有玉兰花茶、桂花茶、珠兰花茶、玳玳花茶等。普通花茶都是用绿茶制作,也有用红茶制作的。

8. 紧压茶

紧压茶属于再加工茶,是以黑毛茶、老青茶、做庄茶及其他适制毛茶为原料,经过渥堆、蒸、压等典型工艺过程加工而成的砖形或其他形状的茶叶。紧压茶的多数品种比较粗老,干茶色泽黑褐,汤色橙黄或橙红。在少数民族地区非常流行。紧压茶喝时需用水煮,时间较长,因此茶汤中鞣酸含量高,非常有利消化,但也促使人产生饥饿感,所以喝时一般要加入有营养的物质。蒙古人习惯加奶,叫奶茶;藏族人习惯加酥油,为酥油茶。紧压茶,根据堆积、做色方式不同,分为“湿坯堆积做色”、“干坯堆积做色”、“成茶堆积做色”三类。我国紧压茶产区比较集中,主要有湖南、湖北、四川、云南、贵州等省。其中茯砖、黑砖、花砖主产于湖南;青花砖主产于湖北;康砖、金尖主产于四川、贵州;普洱茶之紧压茶主要产于云南;沱茶主要产于云南、重庆。

二、高级绿茶的冲泡与服务

高级绿茶(包括各种名茶),一般习惯于用透明的玻璃杯冲泡,以显示出茶叶的品质特色,便于观赏。普通的眉茶、珠茶,往往采用瓷质茶杯冲泡。瓷杯保温性能强于玻璃杯,使茶叶中的有效成分容易浸出,可以得到比较浓厚的茶汤。低级茶叶及绿茶末,又多用壶饮法,以便于茶汤与茶渣分离,饮用方便。绿茶的冲泡,大致有如下程序:

(一) 选具

大凡高档细嫩名绿茶,一般选用玻璃杯或白瓷杯饮茶,而且无须用盖,这样一则

增加透明度,便于人们赏茶观姿;二则以防嫩茶泡熟,失去鲜嫩色泽和清新滋味。至于普通绿茶,因不在欣赏茶趣,而在解渴,或饮茶谈心,或佐食点心,或畅叙友谊,因此,也可选用茶壶泡茶,这叫做“嫩茶杯泡,老茶壶泡”。

(二)洁具

就是将选好的茶具,用开水一一加以冲泡洗净,以清洁用具,平添饮茶情趣。

(三)观茶

对细嫩名优绿茶,在泡饮之前,通常要进行观茶。观茶时,先取一杯之量的干茶,置于白纸上,让品饮者先欣赏干茶的色、形,再闻一下香,充分领略名优绿茶的天然风韵。对普通大宗绿茶,一般可免去观茶这一程序。

(四)泡茶

对名优绿茶的冲泡,一般视茶的松紧程度,采用两种方法冲泡:一是上投法,它适用于外形紧结的高档名优绿茶,诸如西湖龙井、洞庭碧螺春、庐山云雾等,即先将 75~85℃ 的水冲入杯中,然后取茶投入,茶叶便会徐徐下沉。对条索比较松散的高档名优绿茶,一般采用中投法,即先置茶,后冲入沸水。至于普通大众茶,当然是先置茶后冲水了。

(五)赏茶

这是针对高档名优绿茶而言的,在冲泡茶的过程中,品饮者可以看茶的展姿,茶汤的变化,茶烟的弥散,以及最终茶与汤的成像,以领略茶的天然风姿。

(六)饮茶

饮茶前,一般多以闻香为先导,再品茶啜味,以品赏茶的真味。

绿茶冲泡,一般以 2~3 次为宜。若需再饮,那么,得重新冲泡才是。

三、乌龙茶的冲泡与服务

乌龙茶的品饮特点是重品香,不重品形,先闻其香后尝其味,因此十分讲究冲泡。从茶叶的用量、泡茶的水温、泡茶的时间,到泡饮次数和斟茶方法都有要求。广东、福建人喜爱用“烹茶四宝”:潮汕炉——广东潮州、汕头出产的风炉,有陶质的、有白铁皮的;玉书——扁平薄陶的烧水壶,容水量约 250mL;孟臣罐——江苏宜兴产的紫砂壶,容水量约 50mL;若琛瓯——江西景德镇产的白色小瓷杯,一套 4 只,每只容水量 5mL。

八马“三才”泡法是乌龙茶的一种泡法。三才杯,俗称盖杯,杯盖代表天,杯托代表地,当中的杯身代表人。三才泡法的基本理念是:茶是天涵之,地载之,人育之的天地间的精华。用三才杯冲泡的乌龙茶便于观色闻香,所以专业茶师都爱用。在乌龙茶产区,审评师在评审茶叶等级时,都是用这种方法。三才泡法即用三才杯来冲泡乌龙茶,这是一套简便、易学、实用且高雅而优美的乌龙茶茶艺,共有八道程序:

(一)洗杯——白鹤沐浴

用开水洗净茶杯,并提高茶杯的温度。

(二)落茶——乌龙入宫

投茶在安溪称为落茶,投茶量可根据个人爱好而灵活掌握,一般为5~7g。

(三)冲茶——高山流水

即把开水壶提高向杯中注入开水,冲茶时最好能使茶叶随开水在杯中旋转。

(四)刮沫——春风拂面

用杯盖刮去浮在杯面的泡沫。

(五)巡茶——关公巡城

泡茶1~3min后把三才杯中的茶汤依次倒进供嘉宾品饮的小茶杯。

(六)点茶——韩信点兵

将杯中剩下的茶汤一点点地滴注到各茶杯中,使每杯茶都浓淡均匀。

(七)看茶——赏色闻香

观赏茶汤的色泽并用杯盖闻盖上的留香。

(八)品茶——品啜甘露

即奉茶,品茶,品乌龙茶要边啜边嗅,浅尝细品,才能感受到无比美妙的茶韵。

四、红茶的冲泡

(一)一般红茶的冲泡

红茶既适于杯饮,也适于壶饮。红茶品饮有清饮和调饮之分。

清饮,即不加任何调味品,使茶叶发挥应有的香味。清饮法适合于品饮工夫红茶,重在享受它的清香和醇味。

先准备好茶具,如煮水的壶,盛茶的杯或盏等。同时,还需用洁净的水,一一加以清洁。如果是高档红茶,那么,以选用白瓷杯为宜,以便察颜观色。将3g红茶放入白瓷杯中。若用壶泡,则按1:50的茶水比例,确定投茶量。然后冲入沸水,通常冲水至八分满为止。红茶经冲泡后,通常经3min后,即可先闻其香,再观察红茶的汤色。这种做法,在品饮高档红茶时尤为时尚。至于低档茶,一般很少有闻香观色的。待茶汤冷热适口时,即可举杯品味。饮高档红茶时,饮茶人需在品字上下工夫,缓缓啜饮,细细品味,在徐徐体察和欣赏之中,品出红茶的醇味,领会饮红茶的真趣,获得精神的升华。

调饮法是在茶汤中加调料,以佐汤味的一种方法。较常见的是在红茶茶汤中加入糖、牛奶、柠檬片、咖啡、蜂蜜或香槟酒等,也有的在茶汤中同时加入糖、柠檬、蜂蜜,和酒同饮,或置冰箱中制作出不同滋味的清凉饮料,都别有风味。

如果品饮的红茶属条形茶,一般可冲泡2~3次。如果是红碎茶,通常只冲泡一次;第二次再冲泡,滋味就显得淡薄了。

(二) 祁门红茶的冲泡

1. “宝光”初现

祁门红茶条索紧秀，锋苗好，色泽并非人们常说的红色，而是乌黑润泽。国际通用红茶的名称为“Black Tea”，即因红茶干茶的乌黑色泽而来。

2. 清泉初沸

热水壶中用来冲泡的泉水经加热，微沸，壶中上浮的水泡，仿佛“蟹眼”已生。

3. 温热壶盏

用初沸之水，注入瓷壶及杯中，为壶、杯升温。

4. “王子”入宫

用茶匙将茶荷或赏茶盘中的红茶轻轻拨入壶中。祁门红茶也被誉为“王子茶”。

5. 悬壶高冲

这是冲泡祁门红茶的关键。冲泡祁门红茶的水温要在 100℃，刚才初沸的水，此时已是“蟹眼已过鱼眼生”，正好用于冲泡。而高冲可以让祁门红茶茶叶在水的激荡下，充分浸润，以利于色、香、味的充分发挥。

6. 分杯敬客

用循环斟茶法，将壶中之茶均匀地分入每一杯中，使杯中之茶的色、味一致。

7. 喜闻幽香

一杯茶到手，先要闻香。祁门红茶是世界公认的三大高香茶之一，其香浓郁高长，又有“茶中英豪”、“群芳最”之誉。香气甜润中蕴藏着一股兰花之香。

8. 观赏汤色

红茶的红色，表现在冲泡好的茶汤中。祁门红茶的汤色红艳，杯沿有一道明显的“金圈”。茶汤的明亮度和颜色，表明红茶的发酵程度和茶汤的鲜爽度。再观叶底，嫩软红亮。

9. 品味鲜爽

闻香观色后即可缓啜品饮。祁门红茶以鲜爽、浓醇为主，与红碎茶浓强的刺激性口感有所不同。滋味醇厚，回味绵长。

10. 再赏余韵

一泡之后，可再冲泡第二泡茶。

11. 三品得趣

祁门红茶通常可冲泡三次，三次的口感各不相同，细饮慢品，徐徐体味茶之真味，方得茶之真趣。

12. 收杯谢客

祁门红茶性情温和，收敛性差，易于交融，因此通常用之调饮。然清饮更能领略祁门红茶特殊的“祁门香”香气，领略其独特的内质、隽永的回味、明艳的汤色。