

茶经趣解
超长视频

识茶、泡茶

和品茶

入门实用轻图典

声东 编著

清茶，最健康的草本饮品

涵盖百种名茶，详尽讲述茶叶性状、特征、产区、功效等。
指导冲泡步骤及要点分析，学习正确冲泡方法，品味地道茶饮文化。
特别结合唐代茶圣陆羽的著作《茶经》，进行部分引用及注释。
汇编大量茶叶小偏方、小常识，提供更全面的茶方指导。

最新最全的鉴茶图典
七大类别 百种茶叶
茶经引注 偏方指导

1DVD 超值赠送
3.7GB 多媒体视频教程
另赠 359MB 电子书
《茶道常识全知道（图解应用版）》

中国铁道出版社
CHINA RAILWAY PUBLISHING HOUSE

解 频

识茶、泡茶

和品茶

入门实用轻图典

声东 编著

中国铁道出版社
CHINA RAILWAY PUBLISHING HOUSE

内 容 简 介

本书是一本介绍我国茶叶知识的百科全书,涵盖了茶叶所有类别的近百个品种,对每个品种都介绍了其品质特征、产地情况、储存方法、主要功效、冲泡方法、茶叶小偏方等内容,还特别与唐代茶圣陆羽的著作《茶经》相结合,引用并注释了《茶经》的部分内容。

全书内容殷实详尽,图片精美,排版清晰明朗,适合各类读者阅读。

图书在版编目(CIP)数据

识茶、泡茶和品茶入门实用轻图典:茶经趣解+超长视频 / 声东编著. — 北京:中国铁道出版社, 2014. 11
ISBN 978-7-113-19197-9

I. ①识… II. ①声… III. ①茶叶—文化—中国—图集 IV. ①TS971-64

中国版本图书馆CIP数据核字(2014)第205789号

书 名: 识茶·泡茶和品茶入门实用轻图典(茶经趣解+超长视频)
作 者: 声东 编著

策 划: 武文斌
责任编辑: 王 宏
责任印制: 赵星辰

读者热线电话: 010-63560056
特邀编辑: 赵树刚
封面设计: 多宝格

出版发行: 中国铁道出版社(北京市西城区右安门西街8号 邮政编码: 100054)

印 刷: 中煤涿州制图印刷厂北京分厂

版 次: 2014年11月第1版 2014年11月第1次印刷

开 本: 700mm×1000mm 1/16 印张: 15 字数: 222千

书 号: ISBN 978-7-113-19197-9

定 价: 45.00元(附赠光盘)

版权所有 侵权必究

凡购买铁道版图书,如有印制质量问题,请与本社读者服务部联系调换。电话:(010) 51873174

打击盗版举报电话:(010) 51873659

快节奏的都市生活，每个人心目中都渴望一份宁静，享受心灵中的那份随性。因此，很多人喜欢在品茶中寻求修养身心。而现实中的大部分人都习惯性地抓一把茶叶丢在杯中，冲上开水饮用，这样根本无法享受到茶趣和了解茶文化。

本书就是为了让读者能够在简明扼要的文字中了解到茶的内涵和文化。书中介绍了绿茶、红茶、白茶、黑茶、黄茶、青茶中的每一类茶的品质特征，让读者了解到每种茶叶的外貌；还介绍了每种茶叶的历史、产区、功效等，让读者全方位地了解自己喜爱的茶叶知识，并有针对性地选择自己需要的茶叶。

本书利用图文结合的形式详细解析冲泡茶叶所需的茶具和方法，让读者能更直观地接受书中传递的内容，以达到即学即用。在冲泡要点中重点列出所要注意的地方，让读者能品尝到真正的好茶。书中的侧栏为读者提供茶叶的小偏方和《茶经》引注，帮助读者了解到茶文化的更多知识。最后还为读者提供一些小常识，以及对读者的疑问做出解答。

全书文字简洁、内容详尽、图片真实、编辑精心。力求让读者能从简单识茶到懂茶，从中享受茶的乐趣，了解茶的文化。因作者水平有限而导致文字或图片存在疏漏不足之处，望广大读者谅解并指正。

编者

2014年11月





阅读指导

本章以图表的形式介绍了茶具、茶水、茶叶制作工艺的知识，并列举了各大茶类中众多茶叶品种的鉴赏。

六大茶类制作工艺	2
我国茶具一览表	3
评水要义	5
常见绿茶品鉴	6
常见红茶品鉴	7
常见青茶品鉴	8
常见黄茶品鉴	9
常见白茶品鉴	10
常见黑茶品鉴	11
常见花茶品鉴	12



麻姑茶叶



临海蟠毫干茶

第一章 清汤绿叶之绿茶

绿茶是世界上最早加工的茶类，其历史悠久。绿茶采取茶树鲜叶，未经发酵，经杀青、揉捻、干燥的工艺流程制成。绿茶以安徽、浙江、江西三省产量最高，质量最好。常饮绿茶能防癌和降血脂，防电脑辐射。吸烟者可减轻尼古丁伤害。

绿茶冲泡步骤	14
西湖龙井 预防血管老化、减肥养颜	16
洞庭碧螺春 促进血液循环、预防龋齿	18
太平猴魁 抗疲劳、美容护肤	20
六安瓜片 平衡菌群、利尿作用	22
黄山毛峰 延缓衰老、吸收有害物质	24
安吉白茶 美容肌肤、提高记忆力	26
信阳毛尖 强身健体、松弛血管壁	28
竹叶青 振奋精神、抑制癌细胞	30
敬亭绿雪 恢复精力、保护牙龈	32
南京雨花茶 抗菌、减肥	34
休宁松萝 降血脂胆固醇、缓解痢疾	36
安化松针 减肥降脂、增强心脏血管保健功能	38
庐山云雾茶 助消化、利尿解乏	40
涌溪火青 护齿明目、提神醒脑	42
婺源茗眉 抗菌、减脂瘦身	44
开化龙顶 提神醒脑、提高免疫力	46



顶谷大方干茶



恩施玉露



古丈毛尖

径山茶	清热解暑、抗菌	48
岳西翠兰	清新口气、利尿	50
汀溪兰香	延缓衰老、防辐射	52
舒城兰花	清洁口腔、利尿排毒	54
顾渚紫笋	消除疲劳、降低胆固醇	56
惠明茶	利尿、提神醒脑	58
湄潭翠芽	软化血管、排毒养颜	60
恩施玉露	提供人体微量元素	62
三杯香茶	抗菌、减肥	64
古丈毛尖	软化血管、降低胆固醇	66
金坛雀舌	消除疲劳、清洁口腔	68
蒙顶甘露	延缓衰老、提神醒脑	70
羊岩勾青	强心解痉、防龋齿	72
临海蟠毫	抑制致癌物质、保护牙龈	74
顶谷大方	减肥降脂、增强心脑血管保健功能	76
金山时雨	清洁口腔、利尿排毒	78
仙都笋峰茶	提神醒脑、护齿明目	80
阳羡雪芽	延缓衰老、降血压	82
松阳银猴	利尿、提神醒脑	84
江山绿牡丹	减肥、抗菌	86
泉岗辉白	软化血管、排毒养颜	88
永川秀芽	助消化、利尿	90
麻姑茶	防治口臭、抑制致癌物质	92
上饶白眉	延缓衰老、提神醒脑	94
都匀毛尖	松弛血管壁、软化血管	96
崂山绿茶	减肥、抗疲劳	98
午子仙毫	利尿、提神醒脑	100



黄山毛峰干茶



金坛雀舌



金坛雀舌



开化龙顶

新手常见问题解答

- 问题：喝绿茶可以美容吗？ ● 问题：孕妇可以饮茶吗？

第二章 光润黄亮之黄茶

黄茶之所以称为黄茶，一是因为在制作过程中有一道闷黄的工序，二是因为其黄汤黄叶的品质特征。黄茶产区较为分散，产地主要有湖南、四川、安徽等。黄茶属于轻发酵茶，“闷黄”的工序促进了多酚类自动氧化，酯型儿茶素大量减少，使黄茶香气变纯，滋味变醇。

目录

CONTENTS

君山银针	助消化、减肥	106
蒙顶黄芽	保护牙齿、改善肠胃	108
莫干黄芽	消炎杀菌、清热解毒	110
北港毛尖	解酒、软化血管	112
霍山黄芽	吸收有害物质、抗衰老	114
霍山黄大茶	排毒、吸收有害物质	116
广东大叶青	抑制肿瘤、增强免疫力	118



南京雨花茶

新手常见问题解答

- 问题：喝茶会醉吗？
- 问题：什么是闷黄？
- 问题：心脏病、高血压患者如何饮茶？

第三章 红艳鲜浓之红茶

红茶是我国生产和出口的主要茶类之一，以香高、色艳、味浓而驰名中外。红茶产地以福建为中心扩展至江西、安徽、四川、云南、湖南、湖北、广东等十多个省。代表品种有滇红、祁红、金骏眉等。红茶不仅风味独特，还有助消化、清热解毒等功效。

红茶冲泡步骤	122
祁门红茶 养胃、提神消疲	124
滇红工夫 消炎杀菌、利尿	126
正山小种 生津清热、解毒	128
金骏眉 利尿、减肥	130
川红工夫 消除疲劳、养胃	132
宜红工夫 消炎杀菌、舒张心血管	134
宁红工夫 利尿、解毒	136
白琳工夫 提神消疲、抗菌	138
坦洋工夫 强壮骨骼、生津清热	140
政和工夫 助消化、利尿	142
湖红工夫 阻断致癌物、减肥	144
九曲红梅 消除疲劳、解毒	146
日月潭红茶 消炎杀菌、利尿	148



午子仙毫



婺源茗眉

新手常见问题解答

- 问题：茶汤浑浊说明变质了吗？
- 问题：隔夜茶能喝吗？
- 问题：茶叶能解酒吗？
- 问题：世界四大红茶是哪些？

第四章 金黄浓韵之青茶

青茶又称乌龙茶，是六大茶类之一，也是我国的特产。其独特的采制标准和加工工艺造就了其独特的品质特征。青茶主要生产于福建、广东和我国台湾三省。福建青茶又分为闽南和闽北两大产区。青茶属于半发酵茶，品质有别于其他茶类，而且青茶中不同品种又有各自的风格。

青茶冲泡步骤	152
安溪铁观音 抗衰老、阻断致癌物	154
冻顶乌龙茶 预防蛀牙、美容肌肤	156
大红袍 强心解挛、抗菌抑菌	158
凤凰单枞 消除疲劳、减肥	160
武夷肉桂 祛痰止咳、抗补体	162
闽北水仙 抑制动脉硬化、保护牙齿	164
本山茶 保护牙齿、抑制癌细胞	166
毛蟹茶 利尿、兴奋作用	168
黄金桂 强心解挛、减肥	170
永春佛手 软化血管、延缓衰老	172
金萱乌龙 消除疲劳、护齿明目	174
文山包种茶 抗菌抑菌、利尿	176
白鸡冠 强心解挛、抑制癌细胞	178
铁罗汉 延缓衰老、阻断致癌物	180
东方美人茶 减肥、美白肌肤	182



西湖龙井干茶



信阳毛尖干茶

新手常见问题解答

- 问题：用茶叶漱口有道理吗？ ● 问题：闽南乌龙和闽北乌龙有何区别？ ● 问题：为什么有人夜晚喝茶会失眠？

第五章 清甜醇厚之白茶

白茶是我国六大茶类之一。其制作方法独特，不炒不揉，成品茶满披白毫，呈白色，第一泡茶汤清淡如水，因此称之为白茶。白茶的主要产区有福建的福鼎县、政和县、松溪县和建阳县水吉镇。常见品种有白毫银针、白牡丹、贡眉等。

白茶冲泡步骤	186
白毫银针 吸收有害物质、清心安神	188
白牡丹 清热润肺、抑制癌细胞	190
贡眉 调节血糖、防暑降温	192



休宁松萝

新手常见问题解答

- 问题：白茶和绿茶有什么区别？ ● 问题：白茶可以“冷泡”吗？ ● 问题：安吉白茶是白茶吗？ ● 问题：白茶如何保存？

第六章 黑褐陈香之黑茶

黑茶是六大茶类之一，也是我国特有的一大茶类。它有着悠久的历史，产区广阔，销售量大，品种花色较多。主要产地有云南、广西、湖南、湖北、四川等省。黑茶的鲜叶比较成熟粗大。制作过程中有一道渥堆的工序，使黑茶的香味更加醇和，汤色深橙黄带红，干茶和叶底色泽较暗褐。

黑茶冲泡步骤	196
黑砖茶 助消化、清血管	198
千两茶 抑制血压升高、减肥	200
茯砖茶 抗动脉硬化、抗血栓	202
六堡茶 抑制血压升高、排毒	204
凤凰普洱沱茶 保护牙齿、延缓衰老	206
普洱散茶 降脂减肥、吸收有害物质	208
七子饼茶 护胃养胃	210
米砖茶 利尿、排毒	212
青砖茶 利尿、排毒	214
天尖茶 预防糖尿病、减肥	216
金瓜贡茶 抑制血压升高、延缓衰老	218



涌溪火青



岳西翠兰

新手常见问题解答

- 问题：普洱生茶和普洱熟茶有什么区别？ ● 问题：喝普洱会腹泻吗？ ● 问题：如何分辨普洱新茶和老茶？
● 问题：湖南黑茶与普洱有什么区别？

第七章 清幽醇和之花茶

花茶又称熏制茶或香片。主要产自广东、广西、福建、云南、四川、重庆、湖南等地。常用来制作花茶的鲜花有茉莉花、白兰花、桂花、玫瑰花、栀子花、米兰花、柚子花等。花茶既有花的芳香，也有茶的醇厚。

花茶冲泡步骤	222
茉莉花茶 抗菌消炎、行气开郁	224
桂花茶 除口臭、美白肌肤	226
白兰花茶 除口臭、清火理气、止咳化痰	228
珠兰花茶 杀菌消炎、滋养肌肤	230



云雾茶

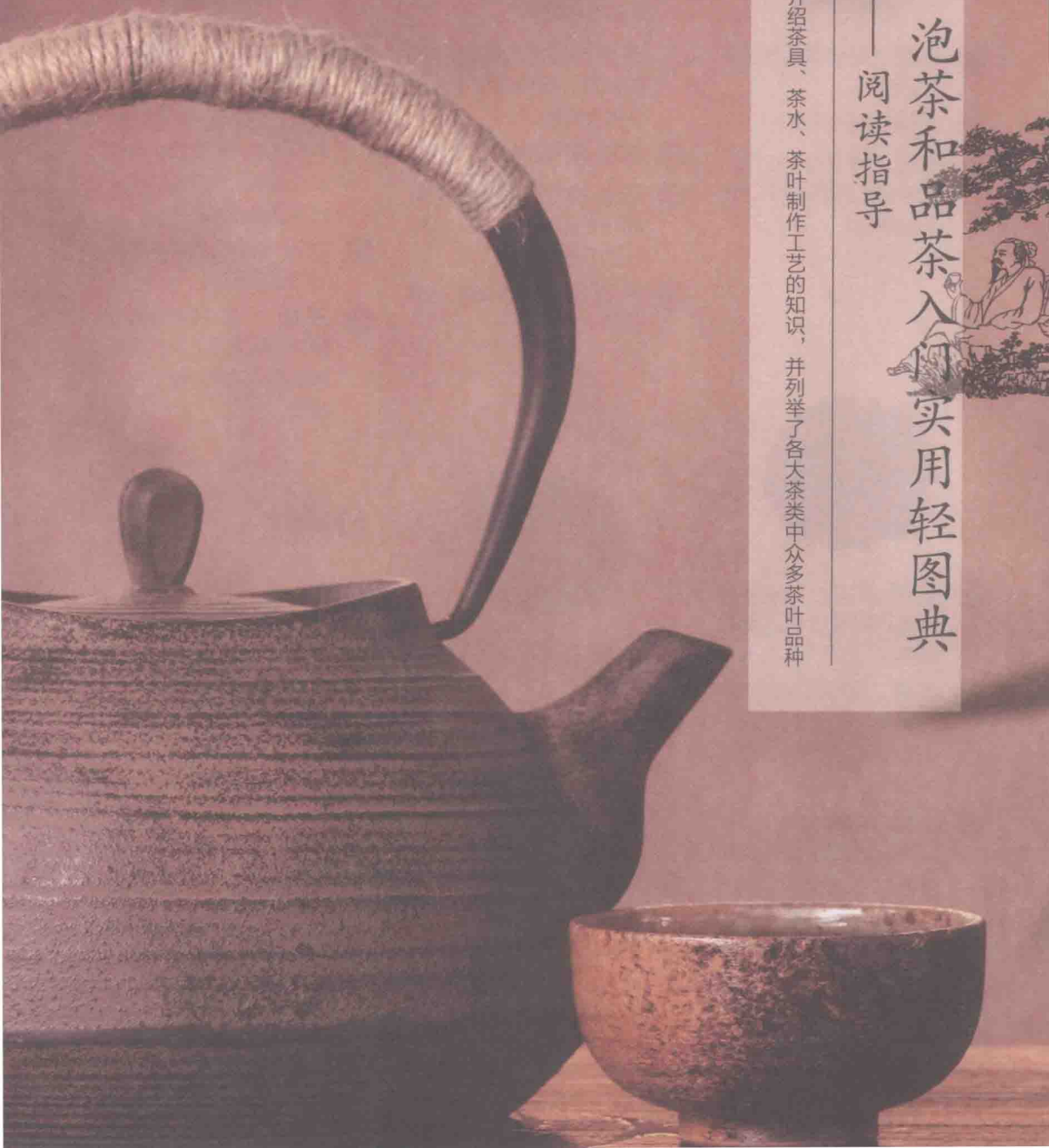
新手常见问题解答

- 问题：花茶都有哪些功效？

识茶·泡茶和品茶入门实用轻图典

阅读指导

本章以图表的形式介绍茶具、茶水、茶叶制作工艺的知识，并列举了各大茶类中众多茶叶品种的鉴赏。



六大茶类制作工艺

绿茶



- 1 **杀青** 形成绿茶品质的关键工艺。
- 2 **揉捻** 塑形的工序。
- 3 **干燥** 利于茶叶的保存。常用干燥方式有烘干、炒干和晒干。

黄茶



- 1 **杀青** 目的是钝化鲜叶中酶的活性, 丧失部分水分, 使叶片变软。
- 2 **揉捻** 黄茶的塑形工序。
- 3 **闷黄** 闷黄是黄茶制作特有的一道工序, 也是关键的一道工序。
- 4 **干燥** 黄茶制作的最后一道工序。

红茶



- 1 **萎凋** 通常有日光萎凋和室内萎凋两种方法。
- 2 **揉捻、揉切** 是茶叶的塑形工序, 揉捻使红条茶卷曲成条, 揉切使红碎茶获得紧细的颗粒。
- 3 **发酵** 发酵是红茶形成品质的重要工序。
- 4 **干燥** 一般采用烘焙干燥。利用高温蒸发水分, 破坏酶的活化, 利于保持品质。

青茶



- 1 **萎凋** 萎凋的方法有日光萎凋和室内加温萎凋两种。
- 2 **做青、炒青** 做青是青茶品质形成的特有工序, 也是关键工序; 炒青形成其品质。
- 3 **揉捻** 青茶的塑形工序, 对茶叶内质也有一定的影响。
- 4 **干燥** 烘焙法来干燥, 是青茶品质形成的重要工序。

黑茶



- 1 **杀青** 利用高温钝化酶的活性。
- 2 **揉捻** 黑茶的揉捻一般分为初揉和复揉两道工序。初揉使叶片初步成形, 茶汁溢出表面, 复揉将渥堆变松的茶条重新揉紧。
- 3 **渥堆** 渥堆是黑茶特有的一道工序, 也是形成黑茶色香味的关键工序。
- 4 **干燥** 一般使用机器烘干或日光晒干。

白茶



- 1 **萎凋** 是形成白茶特有外形的关键步骤。
- 2 **干燥** 是白茶的定色阶段, 固定品质、提高香气。

我国茶具一览表

青瓷茶具



发展 始于东汉年间；盛于宋代；明代，蜚声中外；16世纪成稀世珍宝。

特色 青瓷茶具是施青色高温釉瓷器。质地细腻，形态端庄。

购买 现在已经很少见。

适合茶类 适宜冲泡绿茶，不适宜用来冲泡现代的红茶、青茶、黑茶等发酵茶。

白瓷茶具



发展 唐代，邢窑白瓷“天下无贵贱通用之”。

特色 白瓷茶具所用胎、釉皆为白色。

购买 选择质地纯白、手触摸光滑圆润的。

适合茶类 适宜冲泡各种茶类。

黑瓷茶具



发展 始于商周，宋代盛行，元明以后逐渐衰落。

特色 黑瓷茶具是黑色高温釉的瓷器。

购买 以朴素，磁质厚重为好。

适合茶类 适宜冲泡各种茶类。

彩瓷茶具



发展 明代，景德镇青花瓷冠绝全国；清代，进入历史高峰期。

特色 彩瓷茶具的品种很多，包括青花瓷、珐琅彩、五彩、粉彩等。

购买 宜购买釉下彩；谨慎购买釉上彩。

适合茶类 适宜冲泡绿茶。

竹木茶具



发展 在唐代陆羽《茶经·四之器》中所列的24中茶具，多数为竹木茶具。

特色 用于泡茶不易烫手，且饱含艺术价值，可用于收藏摆设。

购买 市场上并不常见，选购时注意观察外形、厚度、均匀度等。

适合茶类 适宜冲泡各种茶类。

紫砂茶具



发展 始于宋代，盛于明清，一直流传至今。

特色 泡茶不失原味，耐高温，并具有收藏价值。

购买 不要挑选颜色过于鲜艳的，该类茶具往往添加其他化学物质。

适合茶类 适宜冲泡青茶，也可以用来冲泡红茶或黑茶。

金属茶具



发展 青铜器始于公元前，隋唐时期金属茶具的制作达到巅峰。

特色 导热快，不易碎，有些可以作为艺术品欣赏和收藏。

购买 选择防潮、防氧化、防光、防异味的。

适合茶类 适宜冲泡黑茶或青茶，也可冲泡其他茶类。

玻璃茶具



发展 始于唐代，近代玻璃工业的崛起带动了玻璃茶具的兴起。

特色 质地透明，可以观赏茶叶的优美姿态和茶汤的颜色。

购买 要选择正规厂家，厚度均匀，通透性好的。

适合茶类 适宜冲泡绿茶、黄茶和白茶，也可以冲泡其他茶类。

漆器茶具



发展 近代，以福建福州的脱胎漆器茶具最为有名。

特色 轻巧美观且耐温、耐酸碱腐蚀。

购买 北京雕漆茶具、福州脱胎茶具、江西鄱阳等地生产的较好。

适合茶类 适宜冲泡各种茶类。

评水要义

“茶者水之神，水者茶之体，非真水莫能显其神，非精茶曷窥其体”——出自张源《茶录》。其上说到水乃茶之体，靠水的激发才能将茶的色、香、味展现出来。对于水的要求主要有两点：一为水质，要求水质清、轻、活；二为水味，要求无味、冷冽。归结出好水的四字标准为“清、轻、活、冽”。



▲ 山水



▲ 江水



▲ 井水



▲ 雪水

清

即要求用水的水质清澈透明、无悬浮杂物，是对用水的最基本要求。只有水质清澈无杂质才能显出茶性。

轻

古人所言水之轻重与现代人所说的软水、硬水有异曲同工之妙。软水冲泡，茶叶色、香、味俱全；硬水泡茶，茶叶色、香、味俱减。

活

水贵在鲜活。有源头有流动的水为活水，静止的水为死水。饮茶用水以活水为佳。但并非所有活水都适宜泡茶，古人认为瀑布激流之水缺乏中和醇厚之气，与茶的本质不相符。

冽

田艺蘅在《煮泉小品·清寒》中说道“泉不难于清，而难于寒”，冽即作寒、冷解。寒冷之水又以雪水为佳，用雪水泡茶有“八分之茶，遇十分之水，茶亦十分”的功效。

软、硬水

现代科学认为，不含或含少量的可溶性钙、镁化合物的水为软水，反之为硬水。天然软水有天然矿泉水、山泉水、冰川雪水，人工软水指经过软化处理过的硬水。

鉴别软、硬水的方法——

方法1：取等量水样在杯子中，向两只杯子滴入等量的肥皂水，泡沫少、浮渣多的为硬水；泡沫多、浮渣少的为软水。

方法2：在干净的玻璃上，不同位置滴等量的水样，让其慢慢蒸发，蒸发完后，白色残留物较多的为硬水，没有或很少的为软水。



▲ 茶与水

常见绿茶品鉴

黄山毛峰



干茶 外形细嫩，芽肥壮、匀齐，有峰毫，形似“雀舌”，色泽嫩绿金黄油润。

茶汤 汤色清澈杏黄明亮，香气清鲜高长，滋味甘醇鲜爽。

叶底 叶底嫩黄，肥厚成朵。

西湖龙井



干茶 外形嫩叶包芽，扁平挺直，匀齐光滑，色泽翠绿微带嫩黄光润。

茶汤 汤色清澈明亮，香气清高持久，滋味甘鲜醇厚，有新鲜橄榄的回味。

叶底 叶底嫩匀成朵。

太平猴魁



干茶 外形平展挺直、叶质肥壮重实、色泽苍绿匀润。

茶汤 汤色清绿明净、香气高爽持久、滋味鲜醇回甜。

叶底 叶底芽叶肥壮、均匀成朵、嫩绿明亮。

洞庭碧螺春



干茶 外形条索纤细，匀整，卷曲成螺，白毫特显，色泽银绿光润。

茶汤 汤色嫩绿清澈、香气清香持久，带有花果香，滋味清鲜回甜。

叶底 叶底幼嫩均匀明亮。

六安瓜片



干茶 外形平展，单片顺直匀整，形似瓜子，色泽翠绿。

茶汤 汤色碧绿清澈，香气高长，滋味鲜醇回甘。

叶底 叶底黄绿匀亮。

安吉白茶



干茶 外形如风羽，色如翠玉，光亮鲜润。

茶汤 汤色嫩绿鲜亮，香气清高馥郁，滋味鲜醇干爽。

叶底 叶底自然张开，叶色白绿。

常见红茶品鉴

正山小种



干茶 外形条索粗壮长直，色泽乌黑油润，具有松烟香。

茶汤 汤色深金黄，类似糖浆，滋味醇厚，有桂圆汤味。

叶底 叶底光滑，呈古铜色。

祁门红茶



干茶 外形条索紧细，稍弯曲，有峰苗，色泽乌润，微泛灰光。

茶汤 汤色红亮，香气独特，类似蜜糖或苹果的香气，被誉为“祁门香”，滋味鲜醇带甜。

叶底 叶底红亮。

滇红工夫



干茶 外形条索紧结，肥壮重实，毫多而匀整，色泽乌润，略带红褐。

茶汤 汤色红艳明亮，带有金圈，香气高鲜，滋味浓厚，刺激性强。

叶底 叶底肥厚，红艳明亮。

宜红工夫



干茶 外形条索紧细有毫，色泽乌润。

茶汤 汤色红亮，香气甜纯，与祁红相似，滋味鲜醇。

叶底 叶底红亮。

白琳工夫



干茶 外形条索细长弯曲，白毫多，色泽黄黑。

茶汤 汤色浅而明亮，带有甘草香气，滋味清新稍淡。

叶底 叶底鲜红带黄。

坦洋工夫



干茶 外形条索紧细，带白毫，色泽乌黑，有光泽。

茶汤 汤色深金黄，香气稍低，滋味清新甜和。

叶底 叶底光滑。

常见青茶品鉴

大红袍



干茶 外形紧结、壮实、稍弯曲，色泽绿褐油润。

茶汤 汤色橙黄，香气高锐浓长，滋味醇厚，回味甘爽“岩韵”明显。

叶底 叶底软亮匀齐，带有红边。

铁观音



干茶 外形圆结匀净，呈螺旋形或颗粒形，色泽翠绿或砂绿。

茶汤 汤色金黄或蜜绿香气花香馥郁，有独特的“音韵”，滋味醇爽。

叶底 叶底软亮，有红边。

黄金桂



干茶 外形条索紧细匀整，色泽金黄润亮。

茶汤 汤色浅金黄明亮，香气高锐鲜爽，带桂花香，滋味浓爽。

叶底 叶底嫩黄明亮，有红边。

凤凰单枞



干茶 外形条索紧结、肥壮重实，挺直匀整，色泽褐色油润。

茶汤 汤色橙黄清澈明亮，香气清高深远，有天然花香，滋味浓爽，有回甘。

叶底 叶底有红边。

冻顶乌龙



干茶 外形条索紧结卷曲，呈半球形，有白毫，色泽翠绿有光泽。

茶汤 汤色蜜黄至金黄，清澈明亮，香气清香，滋味醇厚甘润。

叶底 叶底柔嫩有芽。

武夷肉桂



干茶 外形条索匀整卷曲，色泽褐绿，油润有光。

茶汤 汤色橙黄清澈，具奶油、花果、桂皮般的香气，滋味醇厚回甘。

叶底 叶底匀亮，呈淡绿底红镶边。