

茶鉴 茶艺 泡茶

观亭说茶



于观亭
◎ 著
丁慧

爱茶人和评茶师都需要的工具书

鉴茶有道

◎大茶类权威品鉴

从外形和内质辨别茶叶质量

喝茶有方

◎种茶叶科学泡法

让茶叶的营养物质尽情释放

泡茶有艺

「种茶艺」分步图解

将泡茶从技巧升华到艺术



观亭说茶

鉴茶 泡茶 茶艺



于观亭
慧
◎ 著



山西出版传媒集团
山西科学技术出版社

图书在版编目(CIP)数据

观亭说茶 鉴茶 泡茶 茶艺 / 于观亭、丁慧著.
—太原: 山西科学技术出版社, 2014.8

ISBN 978-7-5377-4902-2

I. ①观… II. ①于… ②丁… III. ①茶叶—文化—
中国 IV. ① TS971

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2014) 第 151089 号

观亭说茶 鉴茶 泡茶 茶艺



作 者 于观亭 丁 慧

出版策划	阎文凯	责任编辑	张春泽
文图编辑	解鲜花	封面设计	阮剑锋
版式设计	孙阳阳	美术编辑	王道琴

出 版 山西出版传媒集团·山西科学技术出版社
(太原市建设南路21号 邮编: 030012)
发 行 山西出版传媒集团·山西科学技术出版社
(电话: 0351-4922121)
印 刷 北京艺堂印刷有限公司

开 本 787毫米×1092毫米 1/16 印张: 16
字 数 420千字
版 次 2014年9月第1版
印 次 2014年9月第1次印刷

书 号 ISBN 978-7-5377-4902-2
定 价 58.00元

如发现印、装质量问题, 影响阅读, 请与发行部联系调换。

于观亭

国际茶叶科学文化研究会副会长
吴觉农茶学思想研究会副会长



于观亭，茶文化研究员，茶叶加工高级工程师。现担任国际茶叶科学文化研究会、吴觉农茶学思想研究会副会长，曾担任过中国国际茶文化研究会、中国茶人联谊会、中国华侨茶叶基金会、中国茶叶流通协会等全国社团的副会长、常务理事等职。曾任全国供销总社、商业部、内贸部茶叶加工处处长，中国茶叶产销集团董事长，中国农副土特产开发公司常务副总经理。从20世纪80年代开始，工作重点转向茶文化研究，系统研究中国五千年茶文化以及茶道、茶艺的历史和现状，培养了很多评茶师和茶艺师。

著有《茶叶加工技术手册》《中华茶人手册》《茶文化漫谈》《中国茶膳》《认识中国喝茶文化的第一本书》（台湾出版，2004年获得“健康好书奖”），主编《图解中国茶经》（3卷本）《中国茶文化丛书》（10卷本，共计160余万字）。

丁慧，中国茶叶学会会员、上海市茶叶学会会员、上海市茶叶学会第八届理事会茶文化工作委员会委员。擅长茶艺表演、茶艺教学指导、茶艺师形象塑造。



上篇·认识中国茶



Part 01

中国茶四大产区 / 12

◆江南茶区 自然条件好,茶叶产量高 / 12

占全国茶叶总产量的2/3 / 12

气候温和、土壤肥沃 / 13

名茶甚多 / 13

名茶多以产地命名 / 13

◆华南茶区 最适宜茶树生长的地区 / 14

华南茶有着浓厚的平民气息 / 14

高温多雨土壤肥 / 14

汇集了中国大叶种茶树 / 15

特产名茶饮誉世界 / 15

◆西南茶区 世界茶树的发源地 / 16

中国茶走向世界的起点 / 16

土壤有机质含量高 / 17

古茶树多生长在此 / 17

特产名茶多种多样 / 17

◆江北茶区 茶叶品质独特 / 18

独特的地理环境成就好茶 / 18

温差大,茶树品质好 / 18

茶树抗寒性能高 / 19

特产名茶品质佳 / 19



Part 02

中国茶六大类 / 20

◆茶变六色成六类 / 20

茶叶因发酵程度不同而颜色不同 / 20

不同茶种适制不同的茶叶 / 20

◆绿茶是长子,诞生于唐代 / 21

唐代之前无茶类之分 / 21

绿茶诞生最早,子孙最多 / 22

宋代开始了炒青绿茶 / 22

明代炒青绿茶大发展 / 22

炒青技术让绿茶名品辈出 / 22

◆黄茶老二,诞生于中唐 / 23

黄茶产生于无意间 / 23

黄茶生于中唐,成长于明清 / 23

黄茶品质接近绿茶常被误解 / 24

◆黑茶老三,诞生于明代中期 / 24

边疆少数民族的最爱 / 24

黑茶之黑源于发酵 / 25

◆红茶老四,诞生于明代中后期 / 25

红茶诞生于“加工事故” / 25

工夫红茶和红碎茶 / 26

红茶祖籍福建却遍布世界 / 26

◆乌龙茶(青茶)老五,出生在明末 / 27

外红里绿的乌龙茶(青茶) / 27

产地不同分类不同 / 28

◆白茶小兄弟,产生于清末 / 28

既古老又现代的白茶 / 28

安吉白茶和福建白茶的区别 / 29

Chinese Tea



Part 03

中国茶品鉴八大因子 / 30

◆ 外形和内质各四大因子 / 30

外形四因子：条索、色泽、整碎、净度 / 30

内质四因子：香气、滋味、汤色、叶底 / 31

专业评茶师如何评审茶叶 / 32

◆ 中国茶品鉴术语 / 32

条索形态术语 / 32

色泽外形术语 / 33

香气术语 / 33

滋味术语 / 34

茶叶品鉴常用的模糊用词 / 34

常用于茶叶审定的其他术语 / 35



Part 04

茶道三君子 / 36

◆ 中国茶道的发展脉络 / 36

发乎神农 / 36

周武王纳茶为贡 / 37

西汉饮茶成风 / 38

秦汉调饮煮茶法 / 38

唐代陆羽创制煎茶法 / 39

宋元斗茶成风 / 40

明代散茶泡饮 / 41

◆ 茶道与茶艺的关系 / 42

茶中有道，道中有艺 / 42

饮茶三境界：喝茶、品茶、斗茶 / 42

◆ 茶——茶道的主题 / 43

茶的鉴赏 / 43

判断新茶与陈茶 / 46

分辨名茶的真伪 / 48

◆ 水为茶之母 / 49

好茶需要好水泡 / 49

现代人饮茶择水的标准 / 50

◆ 器为茶之父 / 50

茶具之美莫过于中国 / 50

依茶选具有讲究 / 52

中篇·细说中国茶“六兄弟”



Part 01

青汤青叶之绿茶 / 56

◆ 绿茶的特点 / 56

绿茶是不发酵茶 / 56

中国绿茶总产量最高、品种最多 / 57

◆ 绿茶加工工艺 / 57

杀青：抑制酶的活性，使之不再发酵 / 57

揉捻：破碎细胞，营养更易释放 / 58





Part 02

黄叶黄汤之黄茶 / 106

◆黄茶特点和种类 / 106

黄茶是微生物发酵茶 / 106

鲜叶不同，种类有别 / 107

◆黄茶的加工工艺 / 107

黄茶加工4步骤 / 107

黄芽茶的特点 / 108

黄小茶的特点 / 109

黄大茶的特点 / 109

名优黄茶品鉴 / 110

君山银针 / 110

蒙顶黄芽 / 112

北港毛尖 / 114



Part 03

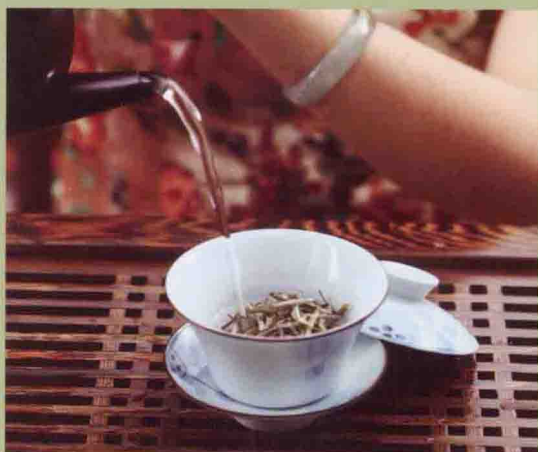
茶黑汤红之黑茶 / 116

◆中国特有的黑茶 / 116

黑茶源于安化 / 116

边疆少数民族不可或缺的必需品 / 117

黑茶的独特功效 / 117



干燥：形式有三种，成品各不同 / 59

炒青绿茶 / 60

烘青绿茶 / 61

晒青绿茶 / 61

蒸青绿茶 / 61

◆绿茶品鉴必知 / 62

绿茶品质的鉴别 / 62

绿茶冲泡三法：上投法、中投法、下投法 / 63

绿茶冲泡必须注意的几个要素 / 64

绿茶饮用宜忌 / 65

绿茶储存五忌 / 66

◆绿茶与茶具的完美结合 / 66

细嫩名贵绿茶用玻璃杯 / 66

中高档绿茶用瓷杯 / 67

低档绿茶用茶壶 / 67

◆名优绿茶品鉴 / 68

西湖龙井 / 68

洞庭碧螺春 / 72

黄山毛峰 / 75

都匀毛尖 / 78

信阳毛尖 / 80

六安瓜片 / 83

恩施玉露 / 86

金奖惠明 / 88

安吉白茶 / 90

神韵白茶 / 93

溧阳天目湖白茶 / 95

太平猴魁 / 98

庐山云雾 / 101

黄花云尖 / 104

野兰香茶 / 105

◆ 黑茶加工工艺 / 118

杀青：鲜叶粗老要高温快炒 / 118

揉捻：特有的初揉和复揉 / 118

渥堆：形成色香味的关键阶段 / 118

干燥：目前多用晒干 / 119

◆ 以黑茶为原料的紧压茶制作工艺 / 119

茯砖茶加工 / 120

青砖茶加工 / 120

沱茶加工 / 121

黑茶的品饮技巧 / 121

◆ 名优黑茶品鉴 / 122

安化黑茶 / 122

湖北老青茶 / 126

四川藏茶 / 127

普洱茶 / 129

四川黑茶 / 136



Part 04

红汤红叶之红茶 / 138

◆ 红茶是全发酵茶 / 138

红茶的鼻祖在中国 / 138

红茶的特点 / 138

◆ 详解著名的几类红茶 / 139

小种红茶 / 139

中国特有的工夫红茶 / 139

主宰世界市场的红碎茶 / 141

◆ 红茶加工工艺 / 142

加工方法不同种类不同 / 142

萎凋：红茶初制的第一道工序 / 142

揉捻：破碎组织细胞让茶汁外溢 / 144

发酵：让茶胚变红 / 144

烘焙：提高香气的重要环节 / 144

◆ 不同种类红茶加工要点 / 144

工夫红茶加工要点 / 144

红碎茶加工要点 / 145

小种红茶加工要点 / 146

◆ 红茶冲泡和品饮技巧 / 148

红茶搭配哪些茶具 / 148

红茶泡饮三要素 / 149

红茶饮用二法：清饮法、调饮法 / 150

红茶品饮一般步骤 / 151

◆ 名优红茶品鉴 / 152

祁门红茶 / 152

正山小种 / 156

金骏眉 / 158

滇红工夫 / 161

金毛猴湘红茶 / 163



Part 05

外红里绿之乌龙茶 (青茶) / 164

◆ 乌龙茶是部分发酵茶 / 164

乌龙茶为何三分红七分绿 / 164

乌龙茶的独特功效 / 165

◆ 不同香味的乌龙茶 / 165

乌龙茶的命名规律 / 165

细腻花果香型 / 165

花果香型 / 166

老火香型 / 166

老火粗味型 / 166

季节对乌龙茶品质的影响 / 167

◆ 不同地域乌龙茶的品鉴 / 168

广东乌龙茶 / 168

台湾乌龙茶 / 168

闽北乌龙茶 / 169

闽南乌龙茶 / 169

“望闻摸溯”4步骤鉴别好乌龙 / 170

◆ 乌龙茶加工工艺 / 171

采制工艺 / 171

加工工艺 / 171

◆ 乌龙茶冲饮方法 / 172

福建工夫茶的“烹茶四宝” / 172

乌龙茶冲泡三要领 / 174

乌龙茶冲泡步骤 / 175

乌龙茶品饮得法 / 175

乌龙茶饮用三忌 / 175

◆ 名优乌龙茶品鉴 / 176

安溪铁观音 / 176

武夷岩茶 / 180

大红袍 / 182

东方美人茶 / 184

冻顶乌龙 / 186



Part 06

满身披毫之白茶 / 190

◆ 白茶是中国茶类的特殊珍品 / 190

白茶来自福建 / 190

白茶鲜叶的“三白”特点 / 191

白茶：一年茶，三年药，七年宝 / 191

◆ 白茶冲饮方法 / 192

白茶冲泡基本要点 / 192

白茶饮用宜忌 / 192

◆ 白茶加工工艺 / 192

采制工艺 / 192

芽茶加工：天气和温度是关键 / 193

叶茶加工：特有的复式萎凋 / 193

◆ 白茶分类和等级 / 195

芽茶和叶茶之分 / 195

品种不同原料各异 / 195

◆ 名优白茶品鉴 / 196

白毫银针 / 196

白牡丹 / 197

贡眉 / 198

新工艺白茶 / 199



Part 07

鲜灵芬芳之花茶 / 200

◆ 花茶的饮用与保健 / 200

花茶多以加窖的鲜花命名 / 200

花茶选购要点 / 201

花茶的保存 / 202

花茶冲饮方法 / 202

◆ 名优花茶品鉴 / 204

苏州茉莉花茶 / 204

桂花茶 / 205



Chinese Tea

下篇·轻松茶艺浅酌慢饮



Part 01

注重泡茶细节让心与神会 / 208

◆茶艺与养生 / 208

何为茶艺 / 208

茶艺养生的机理 / 209

◆泡茶的准备——茶礼 / 213

仪表 / 213

仪态 / 214

仪礼 / 216

环境 / 217

◆茶具的准备 / 220

置茶器 / 220

理茶器 / 220

分茶器 / 220

品茗器 / 220

涤洁器 / 221

其他 / 221

◆泡茶时的细节 / 222

开闭茶样罐 / 222

取茶样 / 222

取器物 / 222

提壶 / 222

持杯 / 223

温具 / 223

温杯法 / 223

冲泡 / 224

奉茶 / 224

品茶 / 225

◆茶艺的精神内涵 / 226

文质并重 / 226

不拘一格 / 226

崇静尚简 / 226

内省求真 / 227

◆茶艺的语言 / 227

使用敬语 / 227

语气语调 / 227

精彩的解说 / 227



Part 02

茶类不同, 冲泡要点有别 / 228

◆绿茶茶艺 / 229

龙井茶 / 229

神韵白茶 / 233

◆黄茶茶艺 / 236

君山银针 / 236

◆黑茶茶艺 / 238

普洱茶 / 238

◆红茶茶艺 / 242

祁门红茶 / 242

◆乌龙茶茶艺 / 244

武夷岩茶 / 244

◆白茶茶艺 / 251

福鼎白茶 / 251

◆花茶茶艺 / 253

茉莉花茶 / 253

观亭说茶

鉴茶 泡茶 茶艺

丁于
慧观亭
◎著



山西出版传媒集团
山西科学技术出版社

此为试读, 需要完整PDF请访问: www.eetongbook.com

图书在版编目(CIP)数据

观亭说茶 鉴茶 泡茶 茶艺 / 于观亭、丁慧著.

—太原: 山西科学技术出版社, 2014.8

ISBN 978-7-5377-4902-2

I. ①观… II. ①于… ②丁… III. ①茶叶—文化—
中国 IV. ①TS971

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2014) 第 151089 号

观亭说茶 鉴茶 泡茶 茶艺



作 者 于观亭 丁 慧

出版策划	阎文凯	责任编辑	张春泽
文图编辑	解鲜花	封面设计	阮剑锋
版式设计	孙阳阳	美术编辑	王道琴

出 版 山西出版传媒集团·山西科学技术出版社
(太原市建设南路21号 邮编: 030012)

发 行 山西出版传媒集团·山西科学技术出版社
(电话: 0351-4922121)

印 刷 北京艺堂印刷有限公司

开 本 787毫米×1092毫米 1/16 印张: 16

字 数 420千字

版 次 2014年9月第1版

印 次 2014年9月第1次印刷

书 号 ISBN 978-7-5377-4902-2

定 价 58.00元

如发现印、装质量问题, 影响阅读, 请与发行部联系调换。



Foreword

前言

世间百草，唯有茶叶传遍世界而广受欢迎。打开中国的文明发展史，从每一卷都能嗅出茶的清香。茶不仅是一种饮品，更是一种博大精深的文化，是中华文明长河中的一颗璀璨明珠。

有人喝茶解渴，有人喝茶提神，也有人喝茶静心，久而久之，爱茶人便形成茶不离口的习惯。有人偏好绿茶，有人则喜欢红茶，也有人愿意尝试各种茶，当你对其某种茶的性质有所了解，对茶叶与茶具的搭配有所领悟，你已经是一个不折不扣的茶人了。独处时，来一杯清茶，读一本好书，无比惬意；亲朋好友齐聚，泡一壶好茶，浅酌慢饮，不仅是礼仪之举，更是让心灵相通的法宝，喝茶间、谈笑间，早已沉醉，身边一切俱已空灵，在亲切的交谈中，让心情更加绵软而辽阔，让友谊更天长地久。当你选茶讲究品质、选具讲究搭配、泡法讲究技巧，你就上升到了茶艺的高度。

喝茶的好处很多，选茶的讲究也很多。一棵茶树上的鲜叶，可以制红茶、绿茶、黄茶，也可以加工黑茶、白茶、乌龙茶（青茶），所加工的不同茶类品质也不一样。比如云南大叶种茶树加工红碎茶品质就相对较好，加工绿茶品质就差些；浙江、安徽、江西、江苏、贵州、河南、四川等地的中小叶种茶树适合加工绿茶。就叶色而言，深绿色的鲜叶制绿茶比制红茶品质好，浅绿色的鲜叶制红茶比制绿茶好。

对于喝茶者来说，选对茶叶为“药”，能调理祛病，而选错茶叶则为“毒”，会加重身体的不适症状。六大茶类从药性、保健性能来说分为温、中、凉三性，红茶、黑茶属温性茶，适宜体质偏寒者；乌龙茶为中性茶，适合大多数人；黄茶中性偏凉，绿茶性凉，适合体质燥热者。

选好茶，喝对茶，让茶给健康带来更多的益处，让茶业成为社会经济的活跃力量，让茶文化的精髓得以传承，这是每个茶人的期待，也是爱茶人的福气。

于观亭

茶叶加工高级工程师
茶文化研究员



上篇·认识中国茶

Part 01 中国茶四大产区 / 12

◆江南茶区 自然条件好，茶叶产量高 / 12

占全国茶叶总产量的2/3 / 12

气候温和、土壤肥沃 / 13

名茶甚多 / 13

名茶多以产地命名 / 13

◆华南茶区 最适宜茶树生长的地区 / 14

华南茶有着浓厚的平民气息 / 14

高温多雨土壤肥 / 14

汇集了中国大叶种茶树 / 15

特产名茶饮誉世界 / 15

◆西南茶区 世界茶树的发源地 / 16

中国茶走向世界的起点 / 16

土壤有机质含量高 / 17

古茶树多生长在此 / 17

特产名茶多种多样 / 17

◆江北茶区 茶叶品质独特 / 18

独特的地理环境成就好茶 / 18

温差大，茶树品质好 / 18

茶树抗寒性能高 / 19

特产名茶品质佳 / 19

Part 02 中国茶六大类 / 20

◆茶变六色成六类 / 20

茶叶因发酵程度不同而颜色不同 / 20

不同茶种适制不同的茶叶 / 20

◆绿茶是长子，诞生于唐代 / 21

唐代之前无茶类之分 / 21

绿茶诞生最早，子孙最多 / 22

宋代开始了炒青绿茶 / 22

明代炒青绿茶大发展 / 22

炒青技术让绿茶名品辈出 / 22

◆黄茶老二，诞生于中唐 / 23

黄茶产生于无意间 / 23

黄茶生于中唐，成长于明清 / 23

黄茶品质接近绿茶常被误解 / 24

◆黑茶老三，诞生于明代中期 / 24

边疆少数民族的最爱 / 24

黑茶之黑源于发酵 / 25

◆红茶老四，诞生于明代中后期 / 25

红茶诞生于“加工事故” / 25

工夫红茶和红碎茶 / 26

红茶祖籍福建却遍布世界 / 26

◆乌龙茶（青茶）老五，出生在明末 / 27

外红里绿的乌龙茶（青茶） / 27

产地不同分类不同 / 28

◆白茶小兄弟，产生于清末 / 28

既古老又现代的白茶 / 28

安吉白茶和福建白茶的区别 / 29



Part 03

中国茶品鉴八大因子 / 30

◆ 外形和内质各四大因子 / 30

外形四因子：条索、色泽、整碎、净度 / 30

内质四因子：香气、滋味、汤色、叶底 / 31

专业评茶师如何评审茶叶 / 32

◆ 中国茶品鉴术语 / 32

条索形态术语 / 32

色泽外形术语 / 33

香气术语 / 33

滋味术语 / 34

茶叶品鉴常用的模糊用词 / 34

常用于茶叶审定的其他术语 / 35



Part 04

茶道三君子 / 36

◆ 中国茶道的发展脉络 / 36

发乎神农 / 36

周武王纳茶为贡 / 37

西汉饮茶成风 / 38

秦汉调饮煮茶法 / 38

唐代陆羽创制煎茶法 / 39

宋元斗茶成风 / 40

明代散茶泡饮 / 41

◆ 茶道与茶艺的关系 / 42

茶中有道，道中有艺 / 42

饮茶三境界：喝茶、品茶、斗茶 / 42

◆ 茶——茶道的主题 / 43

茶的鉴赏 / 43

判断新茶与陈茶 / 46

分辨名茶的真伪 / 48

◆ 水为茶之母 / 49

好茶需要好水泡 / 49

现代人饮茶择水的标准 / 50

◆ 器为茶之父 / 50

茶具之美莫过于中国 / 50

依茶选具有讲究 / 52

中篇·细说中国茶“六兄弟”



Part 01

青汤青叶之绿茶 / 56

◆ 绿茶的特点 / 56

绿茶是不发酵茶 / 56

中国绿茶总产量最高、品种最多 / 57

◆ 绿茶加工工艺 / 57

杀青：抑制酶的活性，使之不再发酵 / 57

揉捻：破碎细胞，营养更易释放 / 58



干燥：形式有三种，成品各不同 / 59

炒青绿茶 / 60

烘青绿茶 / 61

晒青绿茶 / 61

蒸青绿茶 / 61

◆ 绿茶品鉴必知 / 62

绿茶品质的鉴别 / 62

绿茶冲泡三法：上投法、中投法、下投法 / 63

绿茶冲泡必须注意的几个要素 / 64

绿茶饮用宜忌 / 65

绿茶储存五忌 / 66

◆ 绿茶与茶具的完美结合 / 66

细嫩名贵绿茶用玻璃杯 / 66

中高档绿茶用瓷杯 / 67

低档绿茶用茶壶 / 67

◆ 名优绿茶品鉴 / 68

西湖龙井 / 68

洞庭碧螺春 / 72

黄山毛峰 / 75

都匀毛尖 / 78

信阳毛尖 / 80

六安瓜片 / 83

恩施玉露 / 86

金奖惠明 / 88

安吉白茶 / 90

神韵白茶 / 93

溧阳天目湖白茶 / 95

太平猴魁 / 98

庐山云雾 / 101

黄花云尖 / 104

野兰香茶 / 105



Part 02

黄叶黄汤之黄茶 / 106

◆ 黄茶特点和种类 / 106

黄茶是微生物发酵茶 / 106

鲜叶不同，种类有别 / 107

◆ 黄茶的加工工艺 / 107

黄茶加工4步骤 / 107

黄芽茶的特点 / 108

黄小茶的特点 / 109

黄大茶的特点 / 109

名优黄茶品鉴 / 110

君山银针 / 110

蒙顶黄芽 / 112

北港毛尖 / 114



Part 03

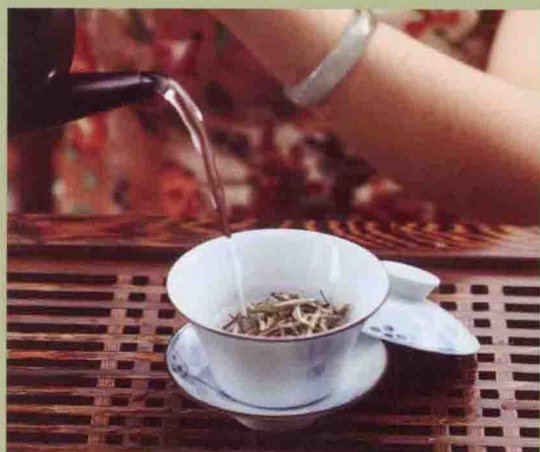
茶黑汤红之黑茶 / 116

◆ 中国特有的黑茶 / 116

黑茶源于安化 / 116

边疆少数民族不可或缺的必需品 / 117

黑茶的独特功效 / 117



◆ 黑茶加工工艺 / 118

杀青：鲜叶粗老要高温快炒 / 118

揉捻：特有的初揉和复揉 / 118

渥堆：形成色香味的关键阶段 / 118

干燥：目前多用晒干 / 119

◆ 以黑茶为原料的紧压茶制作工艺 / 119

茯砖茶加工 / 120

青砖茶加工 / 120

沱茶加工 / 121

黑茶的品饮技巧 / 121

◆ 名优黑茶品鉴 / 122

安化黑茶 / 122

湖北老青茶 / 126

四川藏茶 / 127

普洱茶 / 129

四川黑茶 / 136



Part 04

红汤红叶之红茶 / 138

◆ 红茶是全发酵茶 / 138

红茶的鼻祖在中国 / 138

红茶的特点 / 138

◆ 详解著名的几类红茶 / 139

小种红茶 / 139

中国特有的工夫红茶 / 139

主宰世界市场的红碎茶 / 141

◆ 红茶加工工艺 / 142

加工方法不同种类不同 / 142

萎凋：红茶初制的第一道工序 / 142

揉捻：破碎组织细胞让茶汁外溢 / 144

发酵：让茶胚变红 / 144

烘焙：提高香气的重要环节 / 144

◆ 不同种类红茶加工要点 / 144

工夫红茶加工要点 / 144

红碎茶加工要点 / 145

小种红茶加工要点 / 146

◆ 红茶冲泡和品饮技巧 / 148

红茶搭配哪些茶具 / 148

红茶泡饮三要素 / 149

红茶饮用二法：清饮法、调饮法 / 150

红茶品饮一般步骤 / 151

◆ 名优红茶品鉴 / 152

祁门红茶 / 152

正山小种 / 156

金骏眉 / 158

滇红工夫 / 161

金毛猴湘红茶 / 163



Part 05

外红里绿之乌龙茶 (青茶) / 164

◆ 乌龙茶是部分发酵茶 / 164

乌龙茶为何三分红七分绿 / 164

乌龙茶的独特功效 / 165

◆ 不同香味的乌龙茶 / 165

乌龙茶的命名规律 / 165

细腻花果香型 / 165

花果香型 / 166

老火香型 / 166

老火粗味型 / 166

季节对乌龙茶品质的影响 / 167

◆ 不同地域乌龙茶的品鉴 / 168

广东乌龙茶 / 168

台湾乌龙茶 / 168