酒水知识与操作服务教程

王晓晓　编著

辽宁科学技术出版社

·沈阳·

需要全本请访问 www.ertongbook.com

第一章 饮料概述

关键词：饮料分类　软饮料　碳酸饮料　蒸馏水　矿泉水　泉水
无酒精鸡尾酒　茶叶分类　咖啡种类

学习目标：通过本章的学习，使学生了解饮料的概念、分类，不同国家对于软饮料的概念，主要无酒精饮料的品种，茶叶的分类和咖啡的种类和制作。

第一节　饮料分类

饮料[illegible]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。

一、分　类

对饮料的分类国内外尚无统一的标准，有的根据是否含乙醇而把饮料分为两大类，即：

[illegible]酒精饮料。

[illegible]非酒精饮料。

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：

员含醇饮料：该种饮料中含有发酵产生或人为添加的食用酒精。

圆无醇饮料：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，仍称无醇饮料。

猿其他饮料 指茶、咖啡、可可、乳及乳制品饮料、蛋白质饮料等。

二、软饮料

员美国的定义

软饮料是指人工配制的，乙醇含量不超过 圆的饮料。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。

圆日本的定义

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 两大类别。与美国不同的是果汁饮料包括天然果汁。

猿中国

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。

第二节　非酒精饮料

在我国，非酒精饮料的范围等同于软饮料的范围。

一、分　类

员碳酸饮料

在适于饮用的水中压入碳酸气，并添加了甜味剂和香料等。

圆水果、蔬菜饮料

果蔬汁：水果经清洗、破碎取汁，澄清或不澄清后，直接饮用或稀释后饮用的饮料。如橙汁、西柚汁等。

穴圆蔬菜饮料：蔬菜经压榨取汁配制成的饮料。

猿援其他饮料

如矿泉饮料、无酒精鸡尾酒、不含酒精的麦芽饮料等。

二、碳酸饮料

碳酸饮料即汽水，其生产已有 员远多年历史。

员援碳酸饮料分类

穴员雪果汁型碳酸饮料：含有 圆援缘以上天然果汁穴天然果汁以含可溶性固形物 员远缘为准雪 如橘汁汽水、橙汁汽水等。

穴圆雪果味型碳酸饮料：以食用香精为主要添加剂的碳酸饮料穴包括含有 圆援缘以下天然果汁的碳酸饮料。

穴猿雪可乐型碳酸饮料穴又名黑色饮料雪 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。

穴源雪其他碳酸饮料：上述三种类型以外的，如苏打水、汤力水等。

圆援酒吧常用的碳酸饮料

穴员雪奎宁水穴[illegible]雪

穴圆雪汤力水穴[illegible]雪

穴猿雪苦柠水穴[illegible]雪

穴源雪干姜水穴[illegible]雪

穴缘雪碧汽水穴[illegible]雪

穴远雪七喜汽水穴[illegible]雪

穴[illegible]可口可乐穴[illegible]雪

穴[illegible]百事可乐穴[illegible]雪

穴[illegible]新奇士橙味汽水穴[illegible]雪

穴[illegible]苏打水穴[illegible]雪

穴[illegible]含气蒸馏水穴[illegible]雪

猿援市场

国际碳酸饮料市场长久以来都由“可口可乐”“百事可乐”“雪

碧”“七喜”四大名牌所垄断，可乐颜色深，而七喜、雪碧无色透明，形成“黑白”两大主流。

可口可乐是世界上最早的可乐，[illegible]年在美国首次配制。[illegible]年，可口可乐公司用重金将配方垄断，在可口可乐配制成功后的第[illegible]个年头，美国的一位药剂师配制出另一种可乐，取名百事可乐。

可口可乐内含两种热带植物，一种是古柯[illegible]树的树叶提取液，一种是可乐[illegible]西非洲土著居民自古就有嚼可乐叶或种子的习惯，以便解除疲劳、恢复元气。现在可口可乐已成为美国的一种象征，有世界“无酒精饮料之王”的桂冠，其色为红褐色，含微量咖啡因。

三、果蔬汁饮料

现代果蔬汁饮料工艺学的先驱者是瑞士科学家[illegible]他于[illegible]年发表了《未发酵的无酒精水果酒和葡萄酒的制造》一书，根据其理论，首先在瑞士，接着在德国开始了现代果蔬汁饮料的工业化生产。本世纪[illegible]年代初期，食品中的维生素和其他营养成分的意义和作用逐渐为人类所认识。期间，新鲜水果和蔬菜的消费量迅速增加，近[illegible]年更是果蔬饮料飞跃发展的时期。

在液体果蔬制品的国际贸易中，液体水果制品占了总量的[illegible]，其进口国主要为美国、德国、加拿大、英国等，而出口国主要为发展中国家，出口的产品主要是柑橘类水果制品[illegible]如巴西、以色列[illegible]其次为菠萝制品[illegible]主要出口国为菲律宾、泰国等[illegible]

目前各主要消费国的饮料分类方法并不完全相同，其中欧共体各国的饮料分类方法大致相同，而与美国、日本等国的饮料分类方法则区别较大。目前果蔬汁饮料无统一的国际性基础标准，但有些产品标准。

[illegible]德国

其果汁饮料除必须要符合《欧洲经济共同体果汁类饮料总则》的规定外，还必须符合本国法规更为严格的规定，可供消费者选择直接饮用的果汁饮料有以下几类：

需要全本请访问 www.ertongbook.com

穴贵水果原汁穴玉[illegible]：从果仁类水果、核果类水果、柑橘类水果、浆果类水果、野生水果、葡萄和热带水果制成的未发酵的无酒精汁液，分为澄清型和浑浊型两种穴乙醇含量不大于猿[illegible]

穴贵水果汁穴玉[illegible]：含果肉饮料，主要指由杏、桃、梨、橙制得的含果肉饮料，水果原汁含量在源[illegible]～缘[illegible]之间，在梨汁和桃汁中允许添加柠檬酸。

穴猿水果露穴玉[illegible]：用饮用水、水果原汁和其他调味剂制成的饮料，含碳酸或不含碳酸。

水果原汁最低含量：柑橘类水果露为还[illegible]，仁果类水果露为猿[illegible]，其他水果露为员[illegible]。

穴源[illegible]伊伊伊汁露穴载——[illegible]：与穴猿[illegible]相同，但用水果名称代替伊伊伊，不允许使用防腐剂，不允许添加合成香精、酸味剂等天然调味物质穴如天然香精、水果原汁、天然色素等[illegible]制成的，含碳酸或不含碳酸。

穴猿水果水穴[illegible]：用水、糖、酸味剂、天然调味物质穴如天然香精、水果原汁、天然色素等[illegible]制成的，含碳酸或不含碳酸。

圆援日本

以水果原汁为原料并且不含酒精成分的饮料被称为果汁饮料。水果原汁低于员[illegible]的饮料，不承认是果汁饮料。

穴贵水果浓缩汁：将水果原汁浓缩所得到的制品。

穴贵水果原浆：破碎后的水果可食部分，水果成分为员[illegible]。

穴猿水果原汁：榨得的水果果实汁液或水果浓缩汁稀释复原到原汁浓度所得的饮料，水果成分为员[illegible]。

穴源果汁饮料：将原汁稀释后制得的饮料，按原汁含量又分为以下几类：缘[illegible]以上，还[illegible]以上，苑[illegible]以上，愿[illegible]以上，怨[illegible]以上。

穴猿果肉饮料：将原浆稀释后制得的饮料，按原汁含量也可分为数类。

日本饮料分类上，把碳酸饮料独列为一类。

猿援中国

根据部标，果汁饮料指所有含果汁的无酒精饮料。

穴雪水果原汁穴或[illegible]雪

穴雪水果汁穴或[illegible]雪：水果原汁的含量不得低于 缘[illegible]像穴以重量计雪 另加糖和水制得。

穴雪水果露穴或[illegible]雪：用水果原汁穴或水果浓缩汁、水果原浆、水果浓缩浆或它们的混合物雪风味添加剂、糖和水制得的饮料。其中水果原汁穴或水果原浆雪的含量不得低于 员[illegible]像。

穴雪水果水穴或[illegible]雪：与水果露比，其水果原汁穴或水果原浆雪的含量不得低于 圆[illegible]像。

穴雪水果原浆穴或[illegible]雪

穴雪水果浓缩汁穴[illegible]雪：除去一定比例的天然水分和添加水分。

穴雪水果原汁粉穴或[illegible]雪：用物理分离工艺除去在水果原汁中几乎所有的天然水分。

穴雪特种果汁饮料穴[illegible]雪：是用于某种特殊营养目的的果汁饮料，如保健饮料、运动员饮料等。

四、矿泉水和纯净水

矿泉水主要有两种：碳酸型和静态型。从一些碳酸型水日益增长的销售额来看，碳酸型较受欢迎。

纯水是美国科学家发明的用逆渗、透纯水处理的水，它不含任何杂质，美国称“[illegible]”，日本称为真水，我国称纯净水。它除含[illegible]外，不含其他杂质。

[illegible]关于水的一些定义

穴雪碳酸水穴[illegible]雪

加压注入二氧化碳气体的普通水，也叫碳酸苏打水或苏打水。

穴雪俱乐部苏打水穴[illegible]雪

通常含有矿物盐和加压注入净化了的二氧化碳气体的普通水。

[illegible]蒸馏水[illegible]

通过蒸馏去除普通水中所含各种矿物质的水。

[illegible]矿泉水[illegible]

天然的静态或碳酸型矿泉水都来自地下。在西欧的大多数国家，瓶装矿泉水是很普通的饮品，只有含有天然矿物质的饮用水才能冠以“天然矿泉水”的标签。

[illegible]天然水[illegible]

指来自地下泉水或井水的饮用水，水里不得掺入其他物质，不过允许过滤。

[illegible]塞尔查水[illegible]

指经过滤处理又人工碳化的普通水，不含额外的矿物质或盐。

[illegible]气泡水[illegible]

任何碳酸水都可以叫这个名字,可以是天然的苏打水或人工加入碳酸。

[illegible]泉水[illegible]

表示从地下流到地表的水。如果该水未经任何处理——没有加入任何物质，也没有去除任何物质，可以贴上“天然”的标签，产品也可以叫做“天然泉水”。

特别提示：矿泉水和泉水最好冷藏后饮用。不要用冰块，因为冰块一般是用自来水做的，若加到矿泉水和泉水里，会使品质发生变化。

非碳酸型瓶装水在餐桌上可以代替自来水使用。用餐时先让服务员展示商品标签，再用餐巾裹住瓶子，把水倒入带有柄脚的葡萄酒杯[illegible]中饮用。

[illegible]一些品牌瓶装水

[illegible]法国雪

[illegible]法国雪

[illegible]法国雪

[illegible]法国雪

[illegible]奥地利雪

[illegible]比利时雪

[illegible]加拿大雪

[illegible]加拿大雪

[illegible]加拿大雪

[illegible]德国雪

[illegible]爱尔兰雪

[illegible]意大利雪

[illegible]意大利雪

[illegible]葡萄牙雪

[illegible]西班牙雪

[illegible]瑞典雪

[illegible]瑞士雪

[illegible]瑞士雪

五、无酒精鸡尾酒[illegible]

无酒精鸡尾酒是去除酒精的鸡尾酒。为了促销，饭店和酒吧的经营者想出了“软鸡尾酒”、“处女地”等名字。

调制无酒精鸡尾酒时，比较随意，如配制“招牌无酒精鸡尾酒”可以起任何名字，也可以单独设计一个酒单展示这些饮料，上面还要列出专门术语和饮料的成分。无酒精鸡尾酒可以用烈酒杯饮用，甚至可以加入装饰物或大量的果汁

六、不含酒精的麦芽饮料[illegible]和不含酒精的“葡萄酒”[illegible]

“不含酒精”的麦芽饮料必须在其产品上指明，并在广告中说明其产品“含酒精 [illegible]以下”。“不含酒精”的麦芽酒不能当作啤酒或任

何相关酒类出售，只能以“麦芽饮料”、“谷物饮料”出售。

五种最受欢迎的“不含酒精”的麦芽饮料是：

韵’阅燥造 泽

杂糖赤’ 泽

运酱早醴贝赠

韵世酝酒酵葵藻藻

悦燥翻悦贝赠则

不含酒精的“葡萄酒”指的是发酵结束后去除酒精的葡萄酒。所含酒精在 园豫豫以下，有以下品牌：

● 粤贝酱造

悦蕤则尔杜早泽蕤则酱早蕤世泽酱造曾酱藻

则酱蕤杜藻泽蕤则酱早曾酱藻

酝蕤则酱酱燥杂蕤杜贝酱

孕藻酱酱社

杂蕤杜藻泽蕤则酱早蕤世泽酱造曾酱藻

杂贼 砸藻酱酱则酱

栽燥藻酱杂贵毛蕤杜藻

第三节　其他饮料

一、茶

茶、咖啡、可可是世界性的三大饮料。茶叶具有提神解乏、除脂解腻、利尿排毒、强心降压、补充维生素等功效。茶叶是亚热带及温带特有农作物，主产于中国、印度、斯里兰卡、印度尼西亚等 源园多个国家。

我国的茶叶生产有悠久的历史，我国的西南地区是茶树的原生地。我国种茶始于西周初期。晋唐时茶叶就成为普遍饮料，唐代的茶叶专家

陆羽写了世界上第一部有关茶叶的书《茶经》，这部书约[illegible]余字，对茶叶的生产发展、饮茶风气和向国外传播起了很大作用。现我国有[illegible]个省市出产茶叶，以浙江产茶为最多。

[illegible]茶叶的分类

茶叶分类在中国漫长的茶叶历史发展过程中，历代茶人创造了各种各样的茶类，在长期的封建制度下又出现了各种“贡茶”，加上我国茶区分布很广，茶树品种繁多，制茶工艺技术不断革新，于是便形成了丰富多彩的茶类。就茶叶品名而言，从古至今已有数百种之多，目前世界上还没有规范化的茶叶分类方法，现就我国历代主要茶叶类别，概要介绍如下。历代茶叶类别概要在唐代以前，茶叶的利用、饮用，开始是生煮羹饮或晒干收藏，而后多以捣叶作成饼茶，或是蒸叶捣碎制成团茶，因此在唐代以前已出现晒干散茶和团饼茶。唐代之初，蒸青团茶已成为主要茶类，也有晒干的叶茶，类似现代的白茶雪 唐·陆羽所著《茶经六·之饮》中称：“饮有[illegible]粗雪茶、散茶、末茶、饼茶者……”可见当时已出现源种茶叶，但按现代的制茶科学来认识，这四种茶均属蒸青绿茶。宋代开始，除保留传统的蒸青团茶以外，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，呈松散状。元代，团茶逐渐被淘汰，散茶得到较快的发展。当时制造的散茶，因茶鲜叶老嫩程度不同而分为两类：即芽茶和叶茶。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；叶茶为较大的芽叶制成，如“雨前薰即是。到了明代，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。因此可以说，绿茶、黄茶、黑茶、白茶、红茶五大茶类均已出现。到了清代，除五大茶类外，又出现了乌龙茶，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“名茶薰获得了朝廷和文人雅士的赞赏。至此六大茶类齐全。随着茶叶的输出和贸易活动，不少茶类的制茶技术已传播至很多产茶国家，使各具特色、不同种类的茶叶为世界

需要全本请访问 www.ertongbook.com

各地的消费者所享用。

穴员雪茶叶品类的命名

不同种类的茶叶，命名的方法五花八门。有的根据形状而命名，如形似瓜子片的安徽六安“瓜片”，形似山雀舌的杭州“雀舌”，形似珍珠的浙江嵊县“珠茶”，形似眉毛的浙江、安徽、江西的“眉茶”、“秀眉”、“珍眉”，形似一株株小笋的浙江长兴“紫笋”，形状圆直如针的湖南岳阳“君山银针”、湖南安化的“松针”，形曲如螺的江苏苏州的“碧螺春”，状如蟠龙的浙江临海的“蟠毫”，弯曲如虾的湖南大庸“龙虾”茶，形如利剑的湖北宜昌的“剑毫”，形似竹叶的四川峨眉山的“竹叶青”，犹如一朵朵兰花的安徽岳西的“翠兰”，有的把一根根茶叶以丝线扎结成各种花朵形状，如江西婺源的“墨菊”、安徽黄山的“绿牡丹”。有的结合产地的山川名胜而命名，如浙江杭州的“西湖龙井”、普陀山的“普陀佛茶”，安徽歙县的“黄山毛峰”，江苏金坛的“茅山青峰”，湖北的“神农奇峰”，江西的“庐山云雾”、“井冈翠绿”、“灵岩剑峰”、“天舍奇峰”，湖南的“苍山雪绿”，四川的“鹤林仙茗”等。有的根据外形色泽或汤色命名，如绿茶、白茶、黑茶、红茶 、黄茶等。也有的将外形色泽与形状结合而命名，如“银毫”、“银峰”、“银芽”、“银针”、“银笋”、“玉针”、“雪芽”、“雪莲薰等。有的依据茶叶的香、滋味特点而命名，如具有兰花香的安徽的“兰花茶”，滋味微苦的湖南江华“苦茶”。有的根据采摘时和季节而命名，如清明节前采制“明前茶”，雨水前采制“雨前茶”，源~缘月份采制“春茶”，远~苑月份采制“夏茶”，愿~员园月份采制“秋茶”。当年采制“新茶”，不是当年采制的称“陈茶”。有的根据加工制造工艺而命名，如用铁锅炒制成的称“炒青”，用烘干机具烘制成的称“烘青”，利用太阳光晒干的称“晒青”，茶的鲜叶用蒸汽处理后制成的称“蒸青”，茶叶用香花窨制而成的称“花茶”，茶叶经蒸压而成形的称“紧压茶”，这类紧压茶有的形似砖块，称“砖茶”，有的形似饼块，称“饼茶”。也有的根据茶叶加工时发酵的程度加以区分，如发酵茶穴红茶雪 半发酵茶穴乌龙茶雪和不发酵茶穴绿茶雪 有的根据包装的形式命名，如“袋泡茶”、

“小包装茶”和“罐装茶”。有的按销路不同而区分，如国内销售的称“内销茶”，销往边疆的称“边销茶”，外销为主的称“外销茶”、“出口茶”。有的依照茶树品种的名称而定名，如乌龙茶中的“水仙”、“乌龙”、“肉桂”、“黄□”，这些既是茶叶名称，又是茶树品种名称。有的依产地不同而命名，如广东的“英德红茶”，云南的“滇红”，安徽的“祁门红茶”，浙江淳安的“鸠坑茶”、余杭的“径山茶”，广西桂平的“西山茶”，江西婺源的“婺绿”，湖南沅陵的“碣滩茶薰等。有的果味茶、保健茶按茶叶添加的果汁、中药以及功效等命名，如荔枝红茶、柠檬红茶、猕猴桃茶、菊花茶、杜仲茶、人参茶、柿叶茶、甜菊茶、减肥茶、戒烟茶、明目茶、益寿茶、美的青春茶等。

茶叶分类表

茶叶分类表见表 员原员

表 员原员　　茶叶分类表

中国茶叶分类	基本茶类	绿　茶	蒸青绿茶		煎茶　玉露
			晒青绿茶		滇青、川青、陕青
			炒青绿茶	眉茶	炒青、特珍、珍眉、凤眉、秀眉
				珠茶	珠茶、雨珍、秀眉
				细嫩绿茶	龙井、大方、碧螺春、雨花茶、松针
			白芽茶	普通烘青	闽烘青、浙烘青、徽烘青、苏烘青
				细嫩烘青	黄山毛峰、太平猴魁、华顶云雾、高桥银峰
		白　茶	白叶芽		白豪银针
			白叶芽		白牡丹、贡眉
		黄　茶	黄芽茶		君山银针、蒙顶黄芽
			黄小芽		北港毛尖、沩山毛尖、温州黄汤
			黄大芽		霍山黄大茶、水仙、广东大叶青
		乌龙茶（青茶）	闽北乌龙		武夷岩茶、水仙、大红袍、肉桂
			闽南乌龙		铁观音、奇兰、黄金桂
			广东乌龙		凤凰单枞、凤凰水仙、岭头单枞
			台湾乌龙		冻顶乌龙、包种、乌龙

续表

中国茶叶分类	基本茶类	红　茶	小种红茶		正山小种、烟小种
			工夫红茶		滇红、祁红、川红、闽红
			红 碎 茶		叶茶、碎茶、片茶、末茶
		黑　茶	湖南黑茶		安化黑茶
			湖北老青茶		
			四川边茶		南路边茶、西路边茶
			滇桂黑茶		普洱茶、六堡茶
	再加工茶类	花　茶			玫瑰花茶、珠兰花茶、茉莉花茶、桂花茶
		紧 压 茶			黑砖、方茶、茯砖、饼茶
		萃 取 茶			速溶茶、浓缩茶、罐装茶
		果 味 茶			荔枝红茶、柠檬红茶、猕猴桃茶
		药用保健			减肥茶、杜仲茶　降脂茶
		含茶饮料			茶可乐、茶汽水

圆援不同茶类茶叶的冲泡方法

茶叶的冲泡，一般只要备具、备茶、备水，经沸水冲泡即可饮用。但要把茶固有的色、香、味充分发挥出来，冲泡得好，也不是易事，要根据茶的不同特性，应用不同的冲泡技艺和方法才能达到。

宁员员员优绿茶的冲泡

细嫩绿茶的冲泡，要求茶具宁茶杯或茶碗 雪洁净，通常用透明度好的玻璃杯宁壶 雪瓷杯或茶碗冲泡。杯、碗内瓷质洁白，便于衬托碧绿的茶汤和茶叶。泡茶的水质要好。通常选用洁净的优质矿泉水，也可用经过净化处理的自来水。水的酸碱度为中性或微酸性，切勿用碱性水，以免茶汤深暗。煮水初沸即可，这样泡出的茶水鲜爽度较好。沏茶的水温，要求在 愿园益左右最为适宜，因为优质绿茶的叶绿素在过高的温度下易被破坏变黄，同时茶叶中的茶多酚类物质也会在高温下氧化使茶汤很快变黄，很多芳香物质在高温下也很快挥发散失，使茶汤失去香味。茶与水的比例要恰当，通常茶与水之比为 员院缘或 员院远即 员克茶叶用水缘园 ~ 远园毫升为宜，这样冲泡出来的茶汤浓淡适中，口感鲜醇。冲泡的手

法很有讲究，要求手持水壶往茶杯中注水，采用“凤凰三点头薰的手势，使注入的热水冲动茶叶，上下浮动，茶汁也易泡出。另外，在冲泡时常先注入少量热水，使茶叶浸润一下，稍后再注水至离杯沿 员~ 圆毫处即可。若待客，可将泡好茶的茶杯或茶碗，放入茶盘中，捧至客人面前，以手示意，请客人品饮。

穴圆红茶的冲泡

红茶的饮用方法，归纳起来大体分为清饮法和调饮法两类。清饮法，就是将茶叶放入茶壶中，加沸水冲泡，然后注入茶杯中细品慢饮。好的工夫条红茶一般可冲泡 圆~ 猿次，而红碎茶只能冲泡 员~ 圆次。调饮法，是将茶叶放入茶壶，加沸水冲泡后，倒出茶汤在茶杯中再加奶或糖、柠檬汁、蜂蜜、香槟酒等，根据个人爱好，任意选择调配，风味各异。调饮法用的红茶，多数用红碎茶制的袋泡茶，茶汁浸出速度快，浓度大，也易去茶渣。一般来说，品饮红茶，选用茶具也很重要，以选用咖啡茶具较为适宜。近年来在市面上流行一种台式泡沫红茶，其制法是红茶经冲泡后将茶汤倒入调酒器中，加上蜂蜜等配料，然后上下、左右摇动几十下，再倒入透明玻璃杯中品饮。由于茶汤含有皂素，形成泡沫，在透明杯中层次分明，十分美观，品饮泡沫茶，别有情趣，特别是青年人更为喜爱。泡沫红茶始于台湾，近期传入大陆。

穴猿乌龙茶的冲泡

乌龙茶的品饮特点是重品香，不重品形，先闻其香后尝其味，因此十分讲究冲泡方法。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一定的要求。

①茶叶的用量。冲泡乌龙茶，茶叶的用量比名优茶和大宗花茶、红茶、绿茶要多，以装满紫砂壶容积的 员~圆为宜，约重 怨早

②泡茶水温。乌龙茶采摘的原料是成熟的茶树新梢，对水温要求与细 嫩的名优茶有所不同。要求水沸立即冲泡，水温为 员~圆益。水温高，茶汁浸出率高，茶味浓、香气高，更能品饮出乌龙茶特有的韵味。

③冲泡的时间和次数。乌龙茶较耐泡，一般泡饮 缘~ 远次，仍然余

香犹存。泡的时间要由短到长，第一次冲泡，时间短些，约 圆分钟，随冲泡次数增加，泡的时间相对延长。使每次茶汤浓度基本一致，便于品饮欣赏。

④冲泡和斟茶。冲泡乌龙茶有专门的茶具。广东、福建人喜爱用“烹茶四宝”——潮汕烘炉、玉书、孟臣罐、若深园。潮汕烘炉是烧开水用的炭火炉，玉书为烧开水用的水壶，一般是扁形的薄瓷壶，约能容水 圆[illegible]。孟臣罐为紫砂壶，若深园是微型精制的白色小瓷杯。冲泡前先用开水将茶具（茶壶、茶杯、茶盘）淋洗一遍，以保持茶具洁净，又利于提高茶具本身的温度。当壶中置茶以后，沸水沿壶内壁缓缓冲入，当水漫过茶叶时，便立即将水倒出，称之为“洗茶”，洗去茶叶中的浮尘和泡沫，便于品其真味。洗茶后即第二次冲入沸水，水量以溢出壶盖沿为宜，盖上壶盖。冲水的方法应由高到低，且在整个泡饮过程中需经常用沸水淋洗壶身，以保持壶内水温，充分泡出茶叶的香味。

斟茶方法也与泡茶一样讲究，传统的方法是用拇、食、中指夹着壶的把手。斟茶时应低行，以防失香散味。茶汤按顺序注入几个小茶杯内，注量不宜过满，以每杯容积的 [illegible]为宜，逐渐加至八成满，使每杯茶汤香味均匀。

[illegible]花茶的冲泡

花茶是融花香、茶味于一体的茶类，花茶的品饮虽重于香气，但高档毛峰花茶其形状仍有很高的欣赏价值。品饮高档名优花茶，通常选用透明的玻璃杯冲泡。茶叶用量与水之比为 [illegible]即 [illegible]茶叶用水 [illegible]宜用 [illegible]左右的沸水冲泡，时间 猿~缘分钟。冲泡次数以 圆~猿次为宜。可透过玻璃杯欣赏茶胚精美别致的造型，如冲泡的是特级茉莉毛峰花茶，可欣赏到毛峰芽叶在杯中徐徐展开，朵朵直立，上下沉浮，栩栩如生的景象，别有情趣。泡好后，先揭盖闻香，鲜灵浓纯，扑鼻而来。再尝其味，花香茶味，令人精神振奋。中、低档花茶，主要是闻香尝味，一般选用洁净的白瓷杯或白瓷茶壶冲泡，水温要求 [illegible]，冲泡 缘分钟后即可斟饮。北方居家品饮花茶，常采用茶壶共泡分饮法，具有方

便、卫生的特点，家人老小团聚，泡上一壶茶，一边品饮，一边拉家常，会给家庭增添温馨气氛。四川人品饮花茶很有地方特色，常用一套三件头茶具（茶碗、茶托、茶盖）泡茶，边饮品，边摆“龙门阵”，悠然自得。

（2）紧压茶的冲泡

紧压茶冲泡至今仍沿用古老的传统方法。我国生产的紧压茶大多为砖茶，较为坚实，加之原料较粗老，所以用开水冲泡难以浸出茶汁。饮用时必须先将砖茶捣碎，在铁锅或铝壶中烹煮，而且有时在烹煮过程中，还要不断搅拌，以使茶汁充分浸出。饮用紧压茶的，多半是西藏、内蒙、新疆等地的兄弟民族，那里多属高原地区，气压低、水不到[illegible]℃就沸腾，如果用冲泡法冲泡砖茶，茶汁便不易浸出，所以紧压茶需用烹煮法才能饮用。由于地区不同，民族不同，风俗不同，紧压茶的调制方法也有所不同。从各地区少数民族饮茶习俗可以看出，紧压茶的调制方法与众多其他茶的冲泡法至少有三点不同，一是饮用时先要将紧压茶打碎；二是不宜冲泡，要用烹煮方法才能使茶汁浸出；三是烹煮时，大多加上作料，采用调饮方式饮茶。

（3）茶叶贮藏条件

①干燥。干燥是两层含意，一是茶叶在贮藏前，含水量要控制在一定程度内；二是环境的相对湿度要低。据研究，茶叶在贮藏时的最佳含水量是[illegible]，含水量越高，茶叶中的有益成分扩散和变化就越快，超过一定限度，茶叶就会变质。因此在贮前，应将茶叶的含水量控制在[illegible]～[illegible]，如抓一小撮茶叶用手指轻轻捻搓立即变成粉末，即表明其含水量在此范围内，适宜贮藏。如含水量较高，要在进行干燥处理以后再行贮藏。

②低温。温度升高可加速茶叶的氧化，茶叶陈化变质就是茶叶氧化的结果。氧化使茶叶中一些原可溶于水的物质，变得难溶或不溶于水，芳香物质也遭到破坏。据试验，茶叶在零下[illegible]℃时，氧化过程十分缓慢，在零下[illegible]℃以下，氧化几乎使茶叶久藏不变。

需要全本请访问 www.ertongbook.com