

# 重庆专业评茶员实训

发布日期：2025-09-21

高级评茶员告诉你：这款获银奖的大红袍，何止“梅占”百花魁

莫道牡丹真富贵，不如“梅占”百花魁。梅占是武夷山本土小乔木型中叶种，植株较高大，叶面厚，叶长成椭圆形，色呈浓绿

武夷岩茶之中梅占的香气极为特别，它的名字一样，似梅般清冷傲视，细微的梅香，悠悠然荡于唇

武夷山岩茶品种众多，梅占品种种植较早，多为超过五十年树龄的老枞

干茶条索壮实紧结，色泽乌褐稍带绿和暗红，有光泽，略带白霜，汤色橙黄明亮

啜茶品之，茶汤柔和，回甘甜润而持久，齿颊留香，岩韵当中携着淡淡的梅子香，细闻盖香清新而细腻

为保证茶叶品质，新枝家的茶每年只做一季，种植管理安全卫生，只施以菜籽饼有机肥。一年一季，让茶叶经历冬季的寒冷霜雪，大程度的保留了茶汤的甜度。

在工艺上，梅占在2014年的民间赛茶会上，获得了单一品种大红袍银奖

制作工艺复杂，在选梗完成后进行四次焙火，每次焙火间隔15至20天

精益求精的焙火工艺，使得茶汤更为柔和，梅子香特征突出

每焙一次火，茶叶量会相应减少，很多岩茶只焙火两三次，略带茶香，但香味不持久，易返青。梅占经过四次焙火后，茶香入骨入髓，任岁月流逝，梅香依然。

特征突出，口感顺滑，味厚且细腻，带有特别的梅花香味，非常独特，回甘明显

上海清友堂实业有限公司介绍评茶员评茶程序。重庆专业评茶员实训

评茶员在包装后怎么进行取样呢

在整批包装完成后的堆垛中，抽取规定的件数，逐件开启。从各件内取出2盒~3盒（听、袋）。所取样品保留数盒（听、袋），盛于防潮的容器中，供进行单个检验。其余部分现场拆封，倒出茶叶混匀，再用分样器货四分法逐步缩分至500g~1000g作为平均样品，分装于两个茶样罐中，供

检验用。检验用的试验样品应有所需的备份，以供复验或备查之用

紧压茶取样：取样步骤；沱茶取样

抽取规定的件数，每件取1个（约100g）。若取样总数大于10个，则在取得的总个数中，抽取6个~10个作为平均样品，分装于两个茶样罐或包装袋中，供检验用。检验用的试验样品应有所需的备份，以供复验或备查之用

砖茶、饼茶、方茶取样

抽取规定的件数，逐件开启，取出1块~2块。若取样总块数较多，则在取得的总块数中，单块质量在500g以上的，留取2块；500g及500g以下的，留取4块。分装于两个包装袋中，供检验用。检验用的试验样品应有所需的备份，以供复验或备查之用

茗标牌售有评茶人员取样的评审用具包括：标准型双层干评台，标准型双层湿评台，评审杯，评审碗

茶匙，评茶盘，叶底盘，分样盘，分样器，扦样盘，茶样罐，网匙，计时器，茶样柜等。全套的茗标牌评审用具由上海清友堂研发

重庆专业评茶员实训上海清友堂实业有限公司带你认知评茶员的外形审评，内质审评的操作方法。

什么是评茶员？上海清友堂实业有限公司

评茶员是运用感官评定茶叶色、香、味、形的品质及等级的人员，普遍活跃于茶叶生产、加工、流通、贸易等领域，是茶叶行业发展不可或缺的技能型人才，是推动茶叶产业高质量发展重要的人力资源。

经过国家认证的、以评茶为职业的人员简称评茶员。同时，评茶员也是一种职业名称。按照《评茶员国家职业标准》的规定，评茶员有5个等级，分别为初级评茶员、中级评茶员、高级评茶员、评茶师、高级评茶师。

茗标牌售有评茶员感官审评的评审用具包括：标准型双层干评台，标准型双层湿评台，评审杯，评审碗

茶匙，评茶盘，叶底盘，分样盘，分样器，扦样盘，茶样罐，网匙，计时器，茶样柜等。全套的茗标牌评审用具由上海清友堂研发。

茶汤制备方法与各因子审评方法评茶员是怎么评审的呢？

红茶、绿茶、黑茶、白茶、乌龙茶（柱形杯审评法）

取有daibiao性茶样3g或5g，茶水比（质量体积比）1:50，置于相应的评茶杯中，注满沸水，加盖，计时，依次等速滤出茶汤，留叶底于杯中，按汤色、香气、滋味、叶底的顺序逐渐审评。

乌龙茶（盖碗审评法）

沸水烫热评茶杯碗，称取有daibiao性茶样5g，置于110ml倒钟形评茶杯中，快速注满沸水，用杯盖刮去液面泡沫，加盖1min后，揭盖嗅其盖香，评茶叶香气，至2min沥茶汤入评茶碗中，评汤色和滋味。接着第二次冲泡，加盖1min-2min后，揭盖嗅其盖香，评茶叶香气，至3min沥茶汤入评茶碗中，再评汤色和滋味。第三次冲泡，加盖2min~3min后，评香气，至5min沥茶汤入评茶碗中，评汤色和滋味，结尾闻嗅叶底香，并倒入叶底盘中，审评叶底。结果以第二次冲泡为主要依据，综合diyi次、第三次，统筹评判

茗标牌售有评茶员红绿茶，黑茶，白茶，乌龙茶的评审用具包括：标准型双层干评台，标准型双层湿评台，评审杯，评审碗

茶匙，评茶盘，叶底盘，分样盘，分样器，扦样盘，茶样罐，网匙，计时器，茶样柜等。全套的茗标牌评审用具由上海清友堂研发。

作为评茶人员，从专业知识讲，应对制茶工艺、茶叶品质、茶叶机械、茶叶化学等相关知识有一定程度的了解。

评茶前的准备您知道吗？

首先，我们需要知道评茶都需要准备哪些工具或者原料：审评室，审评盘，审评杯，叶底盘，定时钟，茶匙，烧水壶。

1. 首先需要有一间评茶室，室内要干净整洁，要没有噪声。审评室面积不能小于15平方米，室内光线柔和，无阳光直射。室内布置干评台和湿评台。2. 评茶盘为正方形，盘的一角有缺口，评茶盘需要求无油漆等，3. 审评杯碗用来泡茶和审评茶叶香气，一般使用白色瓷制。色泽一致。4. 天平秤可以用来称样茶重量，审评前需要调试一下，看准不准确。5. 定时钟在茶叶评审过程中，可以起到计时的作用。用来记录茶叶冲泡时间，有的可以精确到秒，所以准确很重要。6. 茶匙是用来评审中，取汤液晶滋味用的。茶匙一般选用普通纯白色茶匙，没有破损或者杂质的。7. 吐茶桶可以用来吐茶或者装已泡过的茶叶渣汁的，一般可选用镀锌铁皮的，吐茶桶有圆形或者半圆形的。8. 烧水壶可以选用铝壶或者电壶，现在一般是选用电的随手泡，这样比较方便的，烧水速度也快。

茗标牌售有评茶前的评审用具包括：标准型双层干评台，标准型双层湿评台，评审杯，评审碗

茶匙，评茶盘，叶底盘，分样盘，分样器，扦样盘，茶样罐，网匙，计时器，茶样柜等。全套的茗标牌评审用具由上海清友堂研发

对于职业评茶员而言，一款茶的品质如何，是有一套专业的术语进行评价的。重庆专业评茶员实训

评茶员茶叶感官审评基本技能训练有哪些呢？重庆专业评茶员实训

评茶人员审评茶叶需要的设备

审评茶叶需要的设备即使是对同一批茶，甚至同一只茶样，审评器具、用水及其他设备在材质、规格和使用方法上的差异，都可能使审评结果出现很大差异。

## （一）正确选择器具

在通常应用的审评方法中，对各种审评器具均有相应的规定。使用规范的器具，才能正常表现出茶叶的感官品质，才能确保审评结果的重现，也才能使所有的审评术语和评分较为客观与合理。在同时审评多只茶样时，除了注意审评杯、碗的配套外，还需要考虑到瓷质材料在色度上的一致性。

## （二）重视器具的清洁和维护

审评完毕后审评器具简单地用水冲洗，并不能彻底消除审评杯、碗中的茶汁，虽然当时肉眼不能发现，但杯、碗干透后出现深色痕迹，这必将会影响到以后的审评工作。

茶汤需要人口审评滋味，在多位审评人员同时审评时，有时限于时间、器具数量和效率等，不进行单独审评，此时更要注意自己使用器具的清洁卫生，如可以先将茶汤倒入小杯中再入口等，以免影响他人的审评。

一些评茶人员在审评时会选择纸杯供吐茶用，表面看来既清洁又便于审评后处理，但目前市售的一次性纸杯因材料的关系，多有化学物质的气味，反而会影响到审评的结果。

重庆专业评茶员实训

上海清友堂实业有限公司办公设施齐全，办公环境优越，为员工打造良好的办公环境。致力于创造\*\*\*的产品与服务，以诚信、敬业、进取为宗旨，以建茗标产品为目标，努力打造成为同行业中具有影响力的企业。公司坚持以客户为中心、提供全套的茶叶出厂检验设备：

（一）\*\*的审评场所的设计；（二）审评用具（标准型双层干评台；标准型双层湿评台；木质茶样盘；锯齿口审评杯碗；茶汤匙；黑色叶底盘；称量器具；计时器；网匙；吐茶桶等）；（三）天平 $\leq 1mg$ ；（四）鼓风电热恒温干燥箱；水分仪；（五）台秤；（六）天平 $\leq 0.1g$

市场为导向，重信誉，保质量，想客户之所想，急用户之所急，全力以赴满足客户的一切需要。

上海清友堂始终以质量为发展，把顾客的满意作为公司发展的动力，致力于为顾客带来\*\*\*的标准型双层干评台湿评台，锯齿口评茶杯评审碗，评审样盘， 茶叶叶底盘。