DB XXX

2023-××-××实施

2023-××-××发布

客家炒青绿茶煮饮与冲泡程式技术规范

**Cooking and Brewing Procedures and Technical Specifications for**

**Hakka Roasted Green Tea**

(征求意见稿)

DB 4416/T XX-2023

河源市地方标准

ICS 67.020

CCS X

广东省河源市东源县质量技术监督局 发布

2017-10-10实施

2017-10-10发布

仙湖茶栽培技术规程

Xianhu tea culture technics operatings

1. 前言

本标准按照 GB/T 1.1—2020给出的规则起草。

本标准由河源市茶叶协会提出。

本标准由河源市市场监督管理局 归口。

本标准起草单位：河源市茶叶协会、广东省农业科学院茶叶研究所、河源市香车美人茶业有限公司、河源市秋月茗山农业科技发展有限公司、紫金县金丰号农业发展有限公司、河源市一径茶文化传播有限公司、河源市天仙湖农业发展有限公司、河源市仙湖茗露农业发展有限公司、广东阳明茶业有限公司、河源市丹仙湖茶叶有限公司

本标准主要起草人：张建中、凌彩金、周巧仪、张雪梅、曾伟霞、邱丽琼、叶志坚、邱丽芳、罗元、曾立坤、曾金莲

本标准是首次发布。

客家炒青绿茶煮饮与冲泡程式技术规范

* 1. 范围

本标准规定了客家炒青绿茶煮饮与冲泡程式技术规范术语和定义，茶、水和器具要求，煮饮方式、程式与冲泡技术。

本标准适用于茶楼(馆)及各类涉茶活动中客家炒青绿茶的煮饮及表演等。

* 1. 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

GB 4806.1 食品安全国家标准食品接触材料及制品通用安全要求

GB 4806.4 食品安全国家标准陶瓷制品

GB 4806.5 食品安全国家标准玻璃制品

GB 4806.9 食品安全国家标准食品接触用金属材料及制品

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB/T 3532 日用瓷器

GB/T 10813.1 青瓷器

GB/T 10814 建白日用细瓷器

GB/T 10815 日用精陶器

GB/T 13522 骨质瓷器

GB/T 14456（所有部分） 绿茶

GB 17762 耐热玻璃器具的安全与卫生要求

GB/T 29491 日用白云陶器

GB/T 34221 不锈钢水壶

CCGF 206.13 电热水壶

T/GDADI 036 河源客家炒青绿茶

* 1. 术语与定义
		1. 客家炒青绿茶

特指在广东省河源市行政区域内种植的中小叶种茶树的芽、叶嫩茎为原料，经过萎凋、杀青、揉捻、炒干等工艺加工制成的绿茶产品。

* + 1. 煮饮法

通过使用玻璃壶、瓷壶、陶壶等器具通过加热方法对茶叶进行煮泡法的一种品饮方式。

3.2 定点注水法

将沸水注入盖碗或紫砂壶中时，在顺时针的3点、6点、9点以及12点的位置将沸水注入盖碗中的一种操作方法。

* 1. 茶、水、器具要求
		1. 茶，特指客家炒青绿茶

品质应符合T/GDADI 036或符合GB/T 14456的要求；

* + 1. 水

泡茶用水应符合 GB 5749 的要求；宜选用矿泉水或纯净水。

* + 1. 器具

宜选用瓷质、紫砂、玻璃等材质制成的煮茶器具进行煮饮。

4.3.1 盖碗

应选用瓷质盖碗，其质量视瓷质的不同，应符合GB/T 3532、GB/T 10812、GB/T 10813.1、GB/T 10814、GB/T 10815、GB/T 13522、GB/T 13523、GB/T 14150等的规定。规格大小以容量计，宜在130ml～250ml。

宜选用玻璃盖碗，其质量应符合GB/T 10816、GB/T 29491等的规定。规格大小以容量计，宜在 130ml～250ml。

4.3.2 煮茶壶

可选用玻璃壶、瓷壶、陶壶、铁壶、铜壶等器具，应符合GB 4806.1 、GB 4806.9、GB 4806.5、GB 17762、GB/T 3532 、GB/T 10815等规定，规格大小以容量计，宜在500ml～1000ml。

4.3.3 品茗杯

可选用陶质、瓷质、玻璃等各种材质的品茗杯。质量要求同4.3.1和4.3.2.

4.3.4煮水器

各类电热、电磁水壶等，质量应符合GB/T 34221、CCGF 206.13等要求。

4.3.5 辅助器具

包括并不限于：公道杯、茶滤网、茶道组、茶刀、茶盘、茶叶罐、茶荷、茶巾、茶船（或水盂）、杯托等。

* 1. 煮茶方式

按煮茶时使用方法不同分为浸润煮茶法、沸腾煮茶法。

* + 1. 浸润煮茶法

采用盖碗润洗茶叶，待煮茶壶水沸腾后，将叶底投入煮茶壶中，然后将茶汤分斟入若干品茗杯中供多人分别品饮的方式。

* + 1. 沸腾煮茶法

　　采用煮茶壶，待水沸腾后，直接投入干茶煮沸，然后将茶汤分斟入若干品茗杯中供多人分别品饮的方式。

* + 1. 煮饮要素

 应尊重宾客的不同爱好和习惯，控制好不同茶叶的投茶量（常用茶水比表示）、煮茶时间和次数。具体可参见附录A。

* 1. 程式与技法
		1. 浸润煮茶法

6.1.1 展布茶具

按人数准备茶叶和茶具，布置好茶席。

6.1.2 鉴赏干茶

取待煮茶叶于茶荷中，将茶荷奉给宾客或由茶艺师向宾客进行展示，并对此茶叶进行简单介绍，敬请宾客鉴赏茶叶的外形、色泽及香气。

* + 1. 温碗洁具

用适量沸水充分温热煮茶壶、盖碗、公道杯及品茗杯。清洗品茗杯时，宜用茶夹操作。

6.1.4投茶开香

将茶叶拨入盖碗中，盖上碗盖，静置5-10s，根据茶叶特性和品质让宾客嗅闻茶香。

6.1.5润茶

采用定点注水法向盖碗注入沸水，水应浸没茶叶，盖上碗盖后立即将水倾倒出来。

6.1.6煮茶

使用茶匙将盖碗中浸润过后的叶底投入，水已沸腾的煮茶壶中。沸腾30s-40s后，停止加热，将煮茶壶静置30s-50s。

6.1.7出汤分茶

将茶煮好后的茶汤经滤网倒入公道杯中，再将公道杯中的茶汤均匀分斟至品茗杯中，茶汤七分满为宜。

6.1.8奉茶

分汤完毕，应双手持杯托将茶奉至宾客面前，用语言或手势请宾客品茶。

6.1.9引导品茗

待宾客面前都已奉好茶时，引导宾客品鉴茶汤的色、香、味。

* + 1. 沸腾煮茶法

6.2.1 展布茶具

按人数准备茶叶和茶具，布置好茶席。

6.2.2 鉴赏干茶

取待泡茶叶于茶荷中，将茶荷奉给宾客或由茶艺师向宾客进行展示，并对此茶叶进行简单介绍，敬请宾客鉴赏茶叶的外形、色泽及香气。

6.2.3温碗洁具

用适量沸水充分温热煮茶壶、公道杯及品茗杯。清洗品茗杯时，宜用茶夹操作。

6.2.4 备水

采用煮茶壶，加入500ml--1000ml水，加热至沸腾。茶水比具体可参见附录A。

6.2.5投茶

将干茶用茶匙投入已沸腾的煮茶壶中，合盖30s-40s后，停止加热，静置30s-50s。

6.2.6出汤分茶

将煮茶完成后的茶汤经滤网倒入公道杯中，再将公道杯中的茶汤均匀分斟至品茗杯中，茶汤七分满为宜。

6.2.7奉茶

分汤完毕，应双手持杯托将茶奉至宾客面前，用语言或手势请宾客品茶。

6.2.7引导品茗

待宾客面前都已奉好茶时，引导宾客品鉴茶汤的色、香、味。

附录A

（资料性附录）

茶叶冲泡要素参考

表A.1 茶叶冲泡要素参考值

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 茶叶类别 | 水温（℃） | 茶水比例 |
| 浸润煮茶法 | 沸腾煮茶法 |
| 客家炒青绿茶 | 100 | 1：40-60 | 1：50-80 |
| 备注：水温是指水煮沸后下降的温度。 |