

江西清友堂干湿评台符合标准

发布日期：2025-09-22

如果你是茶艺培训机构、茶艺师培训机构，那你更需要LF-400SP型湿评台和LF-200GP干评台这两款设备了，如果你是正规的，而且是培养正确的茶艺，不是错把学一套泡茶流程表演当作是茶艺，考一本水平评价类的茶艺师《职业资格证书》当作是茶艺师的话，那你一定需要如此专业的湿评台和干评台。特别是湿评台，因为，茶叶是入口饮品，在进行茶叶冲泡时，一定不会选择那些化学粉制作的仿大理石来作为湿评台的材质，力夫LF-400SP型湿评台采用的是食品级304不锈钢制作而成，不仅符合国家食品标准，还洁净、大方，是茶叶企业、茶叶检测机构、茶叶科学研究所、茶艺学科院校的优先。干评台是干评台湿评台是湿评台干评台和湿评台是不一样的。怎样的人适合做茶艺师？应该是了解茶和喜欢茶，并能知茶性而科学泡茶，以及知己知茶而健康饮茶，这样的人才才是茶艺师，也才适合做茶艺师。

上海清友堂售有标准型双层干湿评台，双层构架，不摇晃。江西清友堂干湿评台符合标准

滋味：**茶汤内含物丰富，有稠厚的感觉；饮茶汤后口中收敛性强，吐出茶汤时味感增强；感觉新鲜爽口；茶味尚浓，回味也爽，且茶汤刺激性小。**滋味不纯：**茶汤先微苦后回甘的为好茶，先微苦后不苦也不甜者次之，先苦后更苦者**差；入口后有麻嘴，紧舌之感，先有涩感后不涩者不属于味涩，吐出茶汤后仍有涩味才是真正的涩味；粗老茶汤味在舌面，感觉粗糙且味淡薄，稍带滞钝，涩口感；有酸，馊，霉，焦味等异味。汤色的关键词：色度，亮度，浑浊度：通常可取茶叶3—5克，用150—200毫升沸水冲泡，静置3—5分钟后，将杯中茶汤倾入另一空碗中再品评。在相同的温度和时间，茶汤的变色幅度为：大叶种大于小叶种，嫩茶大于老茶，新茶大于陈茶。一般在10分钟内观察汤色，能较好地品评茶叶的原有汤色；如时间拖长，则很容易出现误判。色度：正常色，即正常采制条件下制成的茶冲泡后所呈现出的汤色；劣变色，即汤色不正；陈变色，即制作不良而使新茶制成了陈茶色。

江西清友堂干湿评台符合标准在润茶时，可以通过观察润茶水的汤色，帮助判断正式泡茶时所需的水温与浸泡时间。

汤色是茶叶形成的各种色素，溶解于沸水中而反应出来的色泽。汤色在审评过程中变化较快，为了避免色泽的变化审评中要先看汤色或者嗅香气与看汤色结合进行。汤色审评主要抓住色度、亮度、清浊度三个方面。汤色随茶树品种、鲜叶老嫩、加工方法而变化，但各类茶有其一定的色度要求，如绿茶的黄绿明亮、红茶的红艳明亮、乌龙茶的橙黄明亮、白茶的浅黄明亮等。滋味是评茶人的口感反应。评茶时首先要区别滋味是否**，一般**的滋味可以分为浓淡、强弱、鲜爽、醇和几种。不**滋味有苦涩、粗青、异味。好的茶叶浓而鲜爽，刺激性强，或者富有收敛性。叶底是冲泡后剩下茶渣。茶叶审评时是以芽与嫩叶含量的比例和叶质的老嫩度来衡量。芽或

嫩叶的含量与鲜叶等级密切相关，一般好的茶叶的叶底，嫩芽叶含量多，质地柔软，色泽明亮均匀一致。好茶叶的叶底明亮、细嫩、厚实、稍卷，差的叶底表现暗、粗老、单薄、摊张等，而焦叶、劣变叶、掺杂叶则不允许存在。

在外形审评中，察看茶叶的嫩度也是关键。嫩度好的，条索紧结、色泽调匀、净度也**度差的，条索粗松、色泽花杂、净度也差。评茶叶色泽色泽审评在于干看茶叶外表、湿看茶汤和叶底色泽。从辨别茶叶色泽，可以了解茶叶品质的好坏、制工是否精良。干看茶叶色泽：茶叶除看色度外，还可从外表光泽来辨别。光泽均匀、明毫发光的，说明鲜叶细嫩，制工好；光泽不匀，明亮无光，说明鲜叶老嫩不匀，或者也可能是制作时“杀青”不匀所致；而无光泽又暗枯的，则说明鲜叶粗老，或者是制工不好所致。湿看茶汤色泽：茶汤的色泽以鲜、清、明、净为上品。凡茶汤色泽浊暗、浅薄者，则为品质差之茶叶。汤色的深度、混浊与味道有关。一般色深味则浓，色浅味则淡。鲜叶品质的好坏、制法的精粗和贮藏是否妥当，***影响茶汤汤色的深浅、清浊、鲜陈、明暗。茶汤冲泡后，以在短时间内汤色不变为上品。茶叶审评，干评，湿评，都是需要用到干湿评台。

茶叶品级以鲜爽而有微甜味为上，次鲜爽、鲜醇、纯和、浓涩，有异味**差。主要是通过感官来鉴别的。一般而言，茶叶质量的感官鉴别都分为两个阶段，即按照先“干看”（即冲泡前鉴别）后“湿看”（即冲泡后鉴别）的顺序进行。“干看”包括了对茶叶的形态、嫩度、色泽、净度、香气滋味等五方面指标的体察与目测。不同种类的茶叶外形各异，但一般都是以细密、紧固、光滑、质量等的程度作为衡量标准的，这是共性，接着观察茶叶的油润程度、芽尖和白毫的多寡、茶梗、籽、片、末的含量，并由此来判断茶叶的色泽，嫩度和净度，***通过鼻嗅和口嚼来评价茶香是否浓郁，有无苦、涩、霉、焦等异味。“湿看”则包括了对茶叶冲泡成茶汤后的气味、汤色、滋味、叶底等四项内容的鉴别。即闻一闻茶汤的香气是否醇厚浓郁、观察其色度、亮度和清浊度，品尝其味道是否醇香甘甜、叶底的色泽、薄厚与软硬程度等。归纳以上所有各项识别结果来综合评价茶叶的质量。

茶叶进行感官审评的程序分为：把盘（看干茶条索及外形）、开汤、嗅香气、观汤色、尝滋味、评叶底六个程序。江西清友堂干湿评台符合标准

另一种情况，经过陈化后的普洱老茶，往往味道沉闷、香气涣散，这就是时间的魔力。江西清友堂干湿评台符合标准

毫香：毫香通常是形容干茶能明显看到许多白毫的茶叶，在冲泡时散发出来的香气。一般有毫香的茶，原料等级都比较高，而且茶叶一定要有大量的毫毛，毫香明显的多见于新茶。例如白毫银针就会有明显的毫香。火香：火香一般是茶叶在干燥时温度比较高，或者在精制时适度焙火带来的。通常浓香型的乌龙都会带有，而炒青绿茶和黄大茶等也会有。火香与高火味不同，高火味是焙火或干燥工艺过度带来的不适气味。陈香：陈香一般是形容黑茶、普洱茶等，后期还可以继续转化的茶类在转化过程中，自然氧化带来的香气。果香：茶叶中出现的果香种类很多。

自然的果香主要是茶树品种和工艺造成的，也有再加工茶是添加外源物或者是窖制形成的，比如荔枝红茶。自然的果香**常见于红茶和乌龙茶。

江西清友堂干湿评台符合标准

上海清友堂实业有限公司专注技术创新和产品研发，发展规模团队不断壮大。公司目前拥有专业的技术员工，为员工提供广阔的发展平台与成长空间，为客户提供高质的产品服务，深受员工与客户好评。公司以诚信为本，业务领域涵盖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，我们本着对客户负责，对员工负责，更是对公司发展负责的态度，争取做到让每位客户满意。一直以来公司坚持以客户为中心、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。