



本报新到的秋茶日照绿。本报记者 孙国祥 摄

新到50斤秋茶日照绿

应广大市民要求,茶农连夜补货

本报10月30日讯(记者 马媛媛 韩杰杰)上周,日照茶农为答谢广大潍坊市民对爱心茶的支持,特地留出20斤秋茶回馈潍坊市民,但没想到遭到市民的热捧。为了满足广大市民要求,茶农连夜补货,目前50斤秋茶日照绿已到货。

两个月前,一场“认购日照茶,帮助茶农渡难关”的爱心接力在潍坊上演,数千名潍坊市民参与到场爱心活动。上周,日照

茶农在秋茶供应紧张的情况下,特地留出20斤回馈广大潍坊市民。但没想到,20斤秋茶日照绿深受潍坊市民欢迎。

日照高级制茶工、国家级茶艺师战仁海介绍,今年日照干旱少雨,有的茶树叶子都干死了,日照绿茶的茶叶减产严重,茶叶的价格一直居高不下。以这次回馈潍坊市民的南湖晚秋和西湖晚秋为例,在市场上,同等品质的秋

茶有的能炒到6000元到8000元一斤。

市民秦女士说,尽管收到了每人限购一斤的“限购令”,但仍没阻挡她抢购的热情。23日她购买了一斤西湖晚秋后,家人都觉得非常不错,让她第二天再到本报订购,但没想到,最后一斤也被人买走了。

“真的好茶,价格再高点我们也能接受”,秦女士再三请求本报联系茶农,继续供应秋茶日照绿。本

报编辑部经过与茶农对接,最终争取来西湖晚秋和南湖晚秋共50斤。售价由原来的南湖晚秋258元一斤、西湖晚秋288元一斤,改为统一售价258元一斤。

日照茶农表示:绝不会因为市民抢购而抬高售价,他们也提醒广大潍坊市民,如果需要明年的春茶,可以与本报提前联系,他们一定会将高品质、低价格的日照绿茶预留留给潍坊市民。



如何冲泡 一壶好茶?

要冲泡一壶好茶需要留意的事项为茶叶、水、温度、时间、茶具等,只要把握这些要素,必能冲泡出一壶好茶。

一、茶叶好,茶量适中。要冲泡一壶好茶,选择高品质的茶叶是必要条件,冲泡一壶茶的量根据茶叶容量的大小决定。

二、水质要上佳。自古饮茶即注重水质,好的水可以让茶益加发挥甘醇美味。一般而言,无色无味且含氧量高的水最适宜用来泡茶,又以泉水、井水及溪水最佳,市售的矿泉水若是纯水或自然水亦可代替。

三、冲泡时间把握好。要冲泡出一壶好茶,泡好后茶叶需与茶汤分离,此时冲泡时间的把握便成为关键。若冲泡时间过久,茶叶中的单宁酸和儿茶素会全部开释出来,使茶汤变得苦涩。反之,冲泡时间过短,茶叶中的氨基酸开释量不足,则泡不出茶的香馨,茶汤会带有明显的水味。若无法控制时间,则可根据茶汤的光彩来判定,只要茶汤颜色正确,必可泡出一杯好茶。由于不同茶叶的茶汤光彩不同,必须凭经验加以判定,但大体来说,茶汤要明亮清澈,不可有浑浊状。

泡茶掌握的 茶水比例

总觉得在家喝茶与在茶馆里喝滋味不同,探究原因,很多人总归结为家中和茶馆环境、氛围不同,因而导致心情不同,从而影响口腔里、舌尖上的滋味,但最近一位专业人士相告,其实这最大的原因很可能是沏茶时不同的茶水比例所致。

泡茶有很多讲究,不同的地方泡茶的方法虽有不同,但基本要求是一样的。为了使茶叶的色、香、味充分地冲泡出来,使茶叶的营养成分尽量地被饮茶者利用,其中应注意茶、水的比例。

一般来说,茶、水的比例随茶叶的种类及嗜茶者情况等有所不同。嫩茶、高档茶用量可少一点,粗茶应多放一点,乌龙茶、普洱茶等的用量也应多一点。对嗜茶者,一般红、绿茶的茶、水比例为1:50至1:80,即茶叶若放3克,沸水应冲150至240毫升;对于一般饮茶的人,茶与水的比例可为1:80至1:100。喝乌龙茶者,茶叶用量应增加,茶与水的比例以1:30为宜。家庭中常用的白瓷杯,每杯可投茶叶3克冲开水250毫升;一般的玻璃杯,每杯可投放茶2克,冲开水150毫升。

怎样饮茶更香

绿茶花茶宜用三头盖碗,(绿茶也可用玻璃杯)90℃左右的沸水,投茶3克左右,先冲入少许水作温润泡,后注适量水,三分钟左右即可饮用。

乌龙茶宜用宜兴紫砂等小壶小杯,投茶量占壶内腔1/3体积,100℃沸水,先注水作温润泡,在10秒左右时将水倒掉,俗称洗茶,最好始终保持沸水温度,正式泡茶在1分钟左右将茶汤倒出,对火味儿(北京人说糊味儿)重的乌龙茶,要少投茶,水在10秒左右出壶。

绿茶,花茶宜在杯中余1/3水量时再续水,一般只冲泡三次。

红茶:用沸水冲泡,可清饮,也可调饮。加糖,加牛奶,加果汁,也可制成泡沫红茶作冷饮。

茶和与之配套的茶具,方法之外,要用好水,水的标准除了卫生标准外,应无异味,这样泡茶,才能喝出香味儿来。3.什么叫粗茶细喝,细茶粗喝?以北京人喝花茶为例:粗花茶,梗大叶粗,投茶量要少,水要开,此为细喝。精制花茶,叶嫩芽鲜,味薄汁少,要多投茶,用落开水,或热水机中的开水,此为粗喝。

细喝粗喝要根据茶的特点,你自己认为不好喝的茶不妨少投茶,喝淡茶兴许能喝出点什么别的味道来。

教你泡茶的四要素

泡茶技艺包括四大要素:茶叶用量(置茶量)、泡茶水温、冲泡时间和冲泡次数。这些你知道吗?下面具体为你讲讲泡茶四要素!



茶具

1.置茶量

泡茶技艺的第一要素就是茶叶用量,也就是每一杯或每壶茶水需置茶多少最宜。由于茶类及饮茶习惯、爱好不尽相同,不可能要求每人都按照统一的标准去做,但是,一般而言,标准置茶量是以1克茶叶搭配50毫升的水。现代评茶师品茶就是按此标准:3克茶叶对150毫升水,冲泡5分钟。当然也可依个人口感喜好而增减茶量,这一标准,相当于个人品茗用的中型盖杯或玻璃杯,而这种茶具更适合泡饮绿茶和花茶等。如泡乌龙茶也用盖杯或玻璃杯冲泡,也可参考标准。

如果使用功夫冲泡法冲半发酵之乌龙茶,一般置茶量如下:

生茶(发酵最轻):茶叶置放量为紫砂壶的2/3或3/4;如条形包种或阿里山茶等;

半熟茶(发酵轻):茶叶置放量为紫砂壶的1/2或2/3;如台湾冻顶乌龙或高山茶;

熟茶(发酵较重):茶叶置放量为紫砂壶的1/3或1/2;如东方美人或大红袍等;

2.泡茶水温

所谓泡茶水温,是指将水烧开之后,再让其冷却到

所需的温度。若是无菌的生水,只要烧到所需的水温就可以了。一般来说,泡茶水温的高低,与茶中可溶于水的浸出物的浸出速度相关。水温越高,浸出速度越快,在相同的冲泡时间内,茶汤的滋味也就越浓。反之,水温越低,浸出速度越慢,茶汤的滋味也相对越淡。

至于泡茶水温以多高为宜,则要根据茶叶的老嫩、松紧、大小等情况来确定。粗老、紧实、叶大的茶叶,其冲泡水温要比细嫩、松散、叶碎的茶叶高。具体有三种情况。

第一种情况:低温泡茶,水温在80摄氏度左右。

适合冲泡名优高档绿茶,如龙井、信阳毛尖、碧螺春等。这种水温泡出的茶,汤色清澈,香气纯正,滋味鲜爽,叶底明亮。如水温过高,汤色则易变黄,维生素C等有益成分遭破坏,而咖啡碱、茶多酚很快浸出,又使茶汤产生苦涩之味。反之,水温过低,有益成分难以浸出,茶味淡薄。

第二种情况:中温泡茶,水温在90摄氏度左右。

适合冲泡大宗绿茶、花茶、轻发酵乌龙茶及某些烘青类绿茶。这些茶叶尽管对使用中水温的要求上有点差别,但可根据具体情况掌

握。

第三种情况:高温泡茶,水温在95摄氏度以上。

适合冲泡乌龙茶、普洱茶和沱茶等。由于这些茶原料不细嫩,加之用茶量较大,所以须用沸腾的开水冲泡。至于有些紧压砖茶,则需要先将砖茶敲碎,放在壶中煎煮。

3.冲泡时间

一般而言,茶的滋味是随着冲泡时间延长而逐渐增浓的。据测定,用沸水泡茶,首先浸出来的是咖啡碱、维生素、氨基酸等,大约到3分时,浸出物浓度最佳,这时饮起来,茶汤有鲜爽醇和之感,但缺少饮茶者需要的刺激。以后,随着时间的增加,茶多酚等浸出物含量逐渐增加。因此,为了获取一杯鲜爽甘醇的茶汤,对大宗红、绿茶而言,头泡茶一冲泡后3分左右饮用为好。至于冲泡乌龙茶,品饮是多用小型紫砂壶,用茶量也较大。因此,第一泡1分就应该把茶汤倾入杯中,开始品用。自第二泡开始,每次应比前一泡增加15秒左右。这样泡出来的茶汤比较均匀。

总之,凡有茶量较多,水温偏高,或水量过多,茶叶较细嫩的,冲泡时间可相对缩短;反之,用茶

量较小,水温偏低,或水量较少,茶叶较粗老,冲泡时间可相对延长。

4.冲泡次数

一杯或一壶茶,讲究冲泡多少次最合适?据有关专家测定,茶叶中各种有效成分的浸出率是不一样的,最容易浸出的是氨基酸和维生素C,其次是咖啡碱、茶多酚和可溶性糖等。一般茶叶如绿茶冲泡第一次时,茶中的可溶性物质能浸出50%左右,冲泡第二次是能浸出30%左右;冲泡第三次时,能浸出约10%;冲泡第四次时,只能浸出2%-3%,这时再饮,茶味就类似于白开水了。所以,名优绿茶,通常只能冲泡2-3次,至于乌龙茶或大宗红、绿茶可连续冲泡5-6次,乌龙茶甚至更多,有“七泡有余香”之说;红茶中的袋泡茶红碎茶,冲泡一次就行了;白茶、黄茶一般也只能冲泡2-3次。

有些人泡一杯茶喝一天,是不可取的。据此定,茶叶冲泡时间过久,不但毫无滋味可言,茶叶中对人体有害的物质则可能被浸泡出来,饮用反而不妥。所以,一杯或一壶茶冲泡几次后,应倒掉重泡或仅喝白开水即可。