六大茶类基本知识及品鉴

茶叶分类与命名

命名方法

结合产地的山川名胜
黄山毛峰、庐山云雾、
寿州黄芽（唐）顾渚紫笋（宋）

根据茶树品种的名称
乌龙、水仙、肉桂、
铁观音、奇兰

根据茶叶的色、香、味
霍山黄芽、舒城兰花香、安溪香橼、
泉州绿豆绿、江华苦难茶

根据采摘时期和季节
- 春茶 夏茶 秋茶 冬茶

根据干茶外形或色泽
古丈毛尖、六安瓜片、
洞庭碧螺春、君山银针、

根据茶叶加工工艺

茶叶分类与命名

茶叶分类

加工工艺决定了茶叶分类上的区别！

六大基本茶类

绿茶　黄茶

白茶　青茶

红茶　黑茶

再加工茶类

紧压茶

花茶

果味茶
茶饮料
萃取茶
速溶茶

六大茶类的外形、色泽和茶汤

中国十大名茶

西湖龙井
洞庭碧螺春
黄山毛峰
庐山云雾
六安瓜片
君山银针
信阳毛尖
武夷岩茶
安溪铁观音
祁门红茶

茶叶分类与命名

六大基本茶类：绿茶

绿茶
萎凋——杀青——揉捻——干燥

品质特征：
清汤、绿叶，俗称“三绿”（干茶绿、茶汤绿、叶底绿）

内质要求：
香气高爽，滋味鲜醇。

＊不同花色品种，品质各有特色。

茶叶分类与命名

蒸汽杀青 → 干燥 → 蒸青绿茶:玉露、煎茶等

滚筒、锅炒杀青

- 炒干 → 炒青绿茶:龙井、碧螺春、珠茶等
- 烘干 → 烘青绿茶:黄山毛峰、太平猴魁等
- 晒干 → 晒青绿茶:滇青、川青

绿茶类

太平猴魁

都匀毛尖

安吉白茶

六安瓜片

信阳毛尖

海南五指山绿茶

名优绿茶

西湖龙井：
产于浙江省杭州市环西湖群山之中，
系传统名茶。
外形：扁平挺直、光滑、色泽翠绿带糙米色
汤色：杏绿明亮
香气：馥郁如兰
滋味：甘醇鲜爽
叶底：嫩绿明亮成朵，
素有“**色绿、香郁、味醇、形美**”四绝佳茗之誉。

绿茶类特征

- 茶叶颜色：翠绿
- 墨绿、碧绿、翠绿或黄绿、灰绿，
- 久置或与热空气接触容易变色。
- 茶　　汤：黄绿明亮
- 浅黄、黄、杏黄、淡绿、绿黄、黄绿、绿、碧绿
- 香气和滋味：
- 清香、板栗香、豆香、烘烤香，清淡微苦、收敛性强
- 收敛性强、保健作用：
- “儿茶素”是成分中的精髓，对防衰老、防癌、抗癌、杀菌、消炎和降脂减肥都有作用。

六大基本茶类：红茶

红茶

萎凋——揉捻——发酵——干燥

品质特点：红汤红叶

发酵，是在酶促作用下，以多酚类化合物氧化为主体的一系列化学变化的过程。

Tp TF TR TB

- 我国六大基本茶类之一
- 目前世界消费区域最广，产量最多，国际贸易量最大的茶类
- 全发酵茶

红 茶 的 创 制

- 创制于中国（福建武夷山桐木关）

- 红茶：
- 叶红汤红
- 在六大茶类中，发酵最重，是全发酵茶
- 浓度最高，包容性最强

- 原产自中国，却为世界之茶
- 全球百分之七十的人都在品饮红茶
- 是西方人日常生活中必不可少的组成部分。

- 红茶，不喜计较，肚大能容：
- 酸如柠檬，辛如桂圆，甜如蜜糖，润如牛奶，调配红茶，皆为佳品。

“天边飘来一朵朵红云，慢慢地散开”“杯中乾坤”“气象万千”

茶叶分类与命名

小种红茶

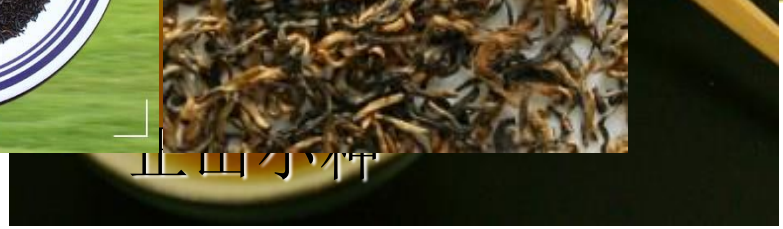
例如正山小

工夫红茶

例如滇红

红碎茶

新工



祁门工夫红茶：

产于安徽省南部祁门县一带。

清光绪年间开始仿照闽红试制生产

以外形苗秀，色有“宝光”和“祁门香”而著称。

最终因其内质优异，与闽红、宁红（江西修水）齐名

国外有将祁门红茶与印度大吉岭茶、斯里兰卡乌伐红茶并列为世界公认的三大高香茶.

红茶类特征

- 茶叶颜色：乌黑油润、金毫披露
- 茶　　汤：橙、红橙、红艳、红浓
- 茶　　味：甜香型（麦芽糖、焦糖香），
- 　　浓厚略带涩，浓强鲜爽
- 茶 保 健：
- 温和、因咖啡碱茶碱减少，兴奋神经效能较低
- 含丰富蛋白质，生热暖腹，温胃驱寒，消食开胃，增强抗寒能力。

六大基本茶类：乌龙茶

工艺流程：

萎凋——做青——炒青——揉捻——干燥

品质特点：“绿叶红镶边”，有天然花香。

做青是形成乌龙茶特有绿叶红镶边和品质风格的关键工艺。

萎凋后的茶叶置于摇青机中摇动，叶片互相碰撞，擦伤叶缘细胞，从而促进酶促氧化作用。

经过有规律的动与静的过程，茶叶发生了一系列生物化学变化。

叶缘细胞的破坏，发生轻度氧化，叶片边缘呈现红色。

叶片中央部分，叶色由暗绿转变为黄绿，即所谓的“绿叶红镶边”；

同时水分的蒸发和运转，有利于香气、滋味的发展。

乌龙茶的半发酵茶,从10%--70%都有

例如:

台湾文山包种茶发酵约15%

冻顶乌龙茶发酵约25%

传统工艺乌龙茶发酵60—70% 。

乌龙茶因部分发酵，干茶呈现青色，发酵愈高青色愈深，至转为青褐色，形容为青蛙皮颜色。因此称为青茶。

茶叶分类与命名

根据产区不同—

闽北乌龙（条状

闽南乌龙（半球

广东乌龙（条状乌龙茶）

例如凤

台湾乌龙（多形多样）

例如冻顶乌龙、文

- 闽北乌龙：
- 武夷岩茶： 武夷肉桂、武夷水仙、武夷奇种
- 闽北水仙
- 闽北乌龙：梅占、矮脚乌龙
- 四大名枞：大红袍、铁罗汉、白鸡冠、水金龟
- 碧水丹山、岩岩有茶、春水秋香
- 醇不过水仙、香不过肉桂
- 采摘三季：春茶 谷雨—夏至 滋味醇厚
- 夏茶 夏至—立秋
- 暑茶 立秋—秋分 香淡味薄
- 秋茶 秋分之后 香气高锐
-

青茶（乌龙茶）类特征

- 茶叶颜色：
- 深绿色或青褐色（青蛙皮）
- 茶　　汤：
- 碧绿、蜜黄色或蜜绿色、金黄、橙黄、黄橙、橙红。
- 香气和滋味：
- 花果香味（清香、花香、果香、甜香），醇厚回甘
- 茶 保 健：
- 含较多的茶多酚，有效减少皮下脂肪，降低胆固醇，清除肠胃油腻。

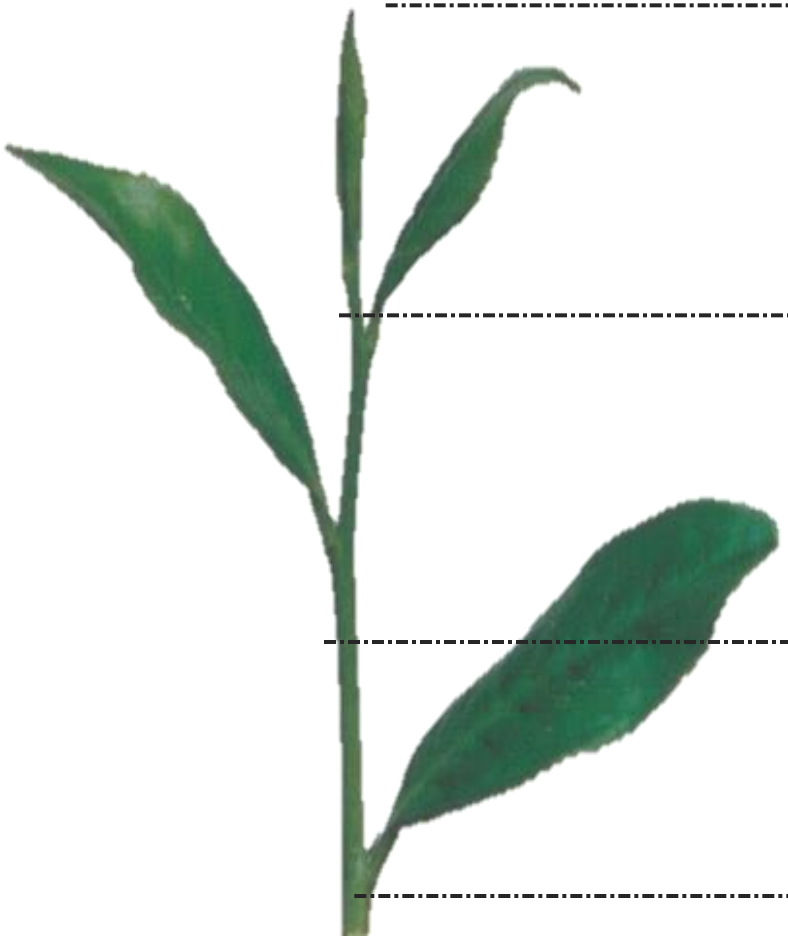
茶叶分类与命名

六大基本茶类：白茶

鲜叶 萎凋 干燥 白茶

萎凋是形成白茶品质的关键工艺，鲜叶在一定的温、湿度条件下均匀摊放，看似简单未进行操作，实际伴随着茶叶散发一部分水分的过程，鲜叶内含物成分已经发生部分转化。

茶叶分类与命名



福鼎大白茶、
福鼎大毫茶、
政和大白茶等

菜茶

白毫银针

白牡丹

贡眉

寿眉

白芽茶

白叶茶

茶叶分类与命名

鲜叶 → 萎凋 → 揉捻 → 干燥 → 白茶

茶叶分类与命名

六大基本茶类：黑茶

属后发酵茶，是我国特有茶类
年产量仅次于红茶、绿茶，是我国的第三大茶类
主销少数民族地区，故也称边销茶。

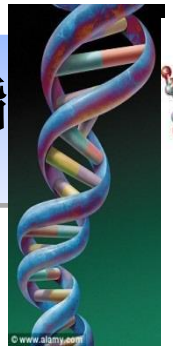
杀青

渥堆是形成黑茶[illegible]的关键工序。

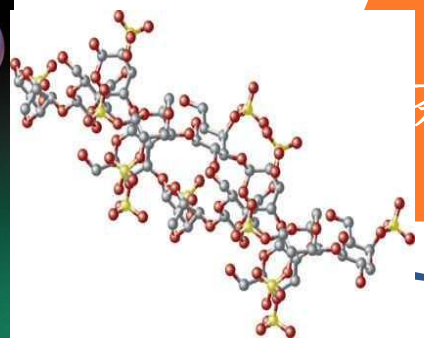
在微生物参与下[illegible]用和湿热作用下，茶叶内含成分发生氧化、缩合、[illegible]系列反应。

渥堆

碳水化合物 Tp TF TR TB

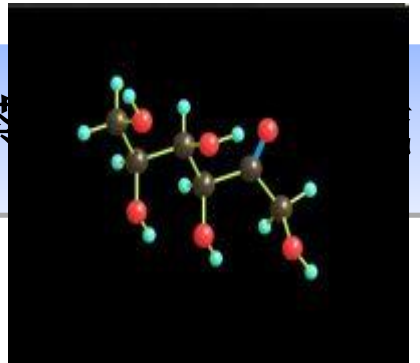


酯



茶素分[illegible]

简单儿茶

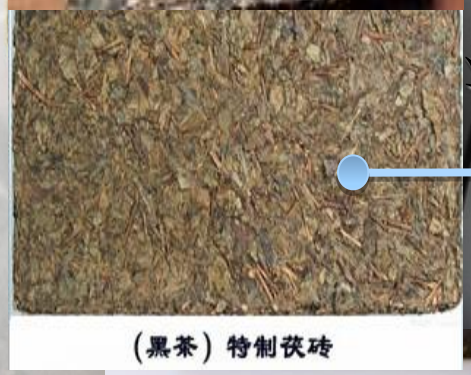


茶叶分类与命名

湖南黑茶

四川边茶

黑茶



（黑茶）特制茯砖

湖北老青茶

共有特点

1. 鲜叶原料粗老，多为新梢形成驻芽制成。
2. 加工过程中有渥堆变色过程。
3. 要通过蒸压过程和缓慢干燥过程。

色泽黑褐油润棕褐或褐红(普洱茶）

汤色橙黄或橙红　香气纯正，

滋味醇和　　叶底黄褐粗大

- 湖南黑茶介绍：
- 历史悠久、品种齐全----三尖三砖一花卷
- 三尖：天尖、贡尖、生尖
- 三砖：茯砖、黑砖、花砖

- 花卷系列包括千两茶、百两茶、十两茶。

重点介绍普洱茶：

普洱茶：历史悠久，因集中于云南普洱产销而得名。

以云南省一定区域内的云南大叶种晒青毛茶为原料

不经过或者经过经洒水渥堆发酵、筛分、干燥加工

成的散茶和紧压茶。

普洱紧压茶有：普洱沱茶、七子饼茶、普洱茶砖等。

黑茶类特征

品质特征：

色泽　黑褐油润\棕褐或褐红(普洱茶）

汤色　橙黄或橙红

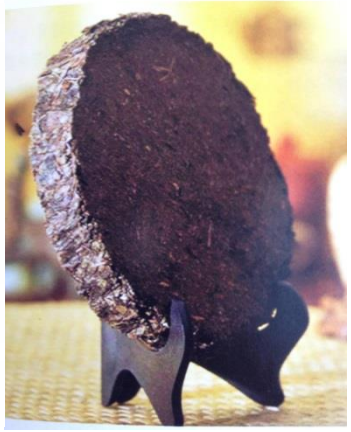
香气　纯正

滋味　醇和

叶底　黄褐粗大

性　　质：

温和。耐泡耐煮，可存放较久。



茶叶分类与命名

六大基本茶类：黄茶

君山银针

黄茶

杀青——揉捻——闷黄——干燥

品质特征：黄汤黄叶，味醇厚。

按鲜叶老嫩

黄 芽 茶，例如君山银针、蒙顶黄芽、霍山黄芽等

黄 小 茶，例如北港毛尖、沩山毛尖等

黄 大 茶，例如霍山黄大茶、广东大叶青

霍山黄芽

蒙顶黄芽

茶叶分类与命名

闷黄是形成黄茶特点的关键。

闷黄是将杀青和揉捻后的茶叶用纸包好，或堆积后以湿布盖之，时间以几十分钟或几个小时不等，促使茶坯在水热作用下进行**非酶性**的自动氧化，形成黄色。

叶绿素	裂解	变黄
多酚类	异构	醇和
糖类与Pr	分解	改善香气滋味

茶叶分类与命名

代表名茶：君山银针

君山银针产于湖南岳阳洞庭湖君山岛，

通常在茶树发第一茬新芽时采摘，经十几道工序制成。

成品茶芽头茁壮，长短大小均匀，内呈橙黄色，外裹一层白毫，故得雅号"金镶玉"，又因茶芽外形好似银针，故名君山银针。

冲泡后，起初茶叶全部冲向水面，继而徐徐下沉，三起三落，浑然一体，为茶中奇观。

黄茶类特征

- 茶叶颜色：
- 黄色—金黄、黄绿、嫩黄油润
- 茶　　汤：
- 黄汤--杏黄、黄绿、黄亮
- 茶　　味：
- 香气清纯、清鲜、清高，滋味甜爽、甘醇、鲜醇、醇厚
- 茶 保 健：
- 性凉微寒，适合胃热者饮用，可起到祛暑解热的功效。

茶叶分类与命名

再加工茶类

再加工茶类是以茶叶为原料，进行进一步加工的茶类，包括花茶（如茉莉花茶、玫瑰红茶等）、果味茶（如荔枝红茶等）、萃取茶、袋泡茶、紧压茶、含茶饮料等。

花茶简介

花茶，又名香片，属于再加工茶。花茶是用绿茶、红茶、黄茶、白茶、黑茶和乌龙茶当做茶胚，用鲜花窨制出来的茶叶。

花茶香味浓郁，茶汤色深，**花茶的花香和茶味相得益彰，**深得偏好重口味的中国北方人喜爱。

★花茶中的精品：

茉莉花茶、玫瑰红茶、

桂花乌龙、女儿环等。

随着人们对生活品质的要求越来越高，花茶的家族也出现了很多新面孔，不单单是大家熟悉的窨制的花茶，还出现了工艺茶、花草茶等。

- 窨制花茶---茶与花搭配方案：
- 绿茶+茉莉、桂花、柚子花、玉兰花
- 红茶+茉莉、桂花、柚子花、玫瑰、雪菊
- 黄茶+茉莉、柚子花
- 黑茶+玫瑰、雪菊 （普洱+菊花）
- 白茶+茉莉花
- 乌龙茶：铁观音+茉莉、桂花
- 大红袍+玫瑰、雪菊

花茶类特征

- 茶叶色泽：
- 视茶类而别，允许有少量花干存在。
- 茶　　汤：
- 汤色明亮
- 滋味和香气：
- 香气袭人，浓郁花香和茶香
- 茶 保 健：
- 凉温都有，因富有花的特质，别有风味。明脑醒目、提神保健。

茶叶分类	基本茶类	绿茶	西湖龙井、雨花茶、碧螺春、眉茶、针茶、珠茶 黄山毛峰、太平猴魁、煎茶、玉露、滇青、川青
		红茶	祁红、滇红、宁红、宜红，正山小种，红碎茶等
		乌龙茶	安溪铁观音、闽北水仙、武夷岩茶、凤凰水仙、 包种、白毫乌龙、冻顶乌龙茶等。
		白茶	银针白毫、白牡丹、寿眉、贡眉等
		黄茶	君山银针、蒙顶黄芽，北港毛尖、沩山毛尖、 霍山黄大茶、广东大叶青等。
		黑茶	湖南黑茶、老青茶、南路西路边茶、普洱茶、六堡散茶等。
	再加工茶类	花茶	鲜花窨制，茉莉花茶、玫瑰红茶、珠兰花茶等
		紧压茶	以红茶、绿茶、青茶、黑茶的毛茶为原料蒸压成型，如米砖、黑砖、沱茶、饼茶、竹筒茶、
		萃取茶	以成品或半成品茶为原料热水萃取：浓缩茶、速溶茶
		果味茶	成品或半成品中加入果汁或果肉，如荔枝红茶、 山楂茶、柠檬茶等
		药用保健茶（减肥茶、消食茶） 袋泡茶 含茶饮料（茶可乐、冰茶）等	

茶类	绿茶	红茶	乌龙茶（青茶）
发酵程度 多酚氧化程度	不发酵茶 低于10%	全发酵茶 80--100%	半发酵茶 20%-70%
干茶 颜色	翠绿：墨绿、碧绿、翠绿或黄绿、灰绿	乌黑油润、 金毫披露	深绿色或青褐色（青蛙皮）
茶汤 颜色	黄绿明亮：浅黄、黄、杏黄、淡绿、绿黄、黄绿、绿、碧绿	橙、红橙、红艳、红浓	碧绿、蜜黄色或蜜绿色、金黄、橙黄、黄橙、橙红。
茶汤 味道	清香、板栗香、豆香、烘烤香，清淡微苦、收敛性强	甜香型（麦芽糖、焦糖香），浓厚略带涩浓强鲜爽	花果香味（清香、花香、果香、甜香），醇厚回甘
茶汤 性质	茶性较寒凉，富含叶绿素、维生素C，咖啡碱、茶碱较多，易刺激神经	茶性温和，不含叶绿素、维生素C，咖啡碱、茶碱较少，兴奋神经效能低	茶性温凉，略含叶绿素、维生素C，咖啡碱、茶碱占3%
制作 工艺	鲜叶→摊凉→炒青→揉捻→干燥	鲜叶→萎凋→揉捻→发酵→干燥	鲜叶→萎凋→做青→炒青→揉捻→包揉→干燥

茶类	白茶	黄茶	黑茶
发酵程度 多酚氧化程度	微发酵 5--15%	轻发酵茶 10--25%	后发酵茶 70—95%
干茶 颜色	色白隐绿、满批白色茸毛	黄色黄色—金黄、黄绿、嫩黄油润	青褐色、 黑褐油润\棕褐或褐红(普洱茶)
茶汤 颜色	汤色浅淡	黄汤--杏黄、黄绿、黄亮	橙黄或橙红、板栗色
茶汤 味道	清鲜爽口、甘醇	香气清纯、清鲜清高，滋味甜爽甘醇、鲜醇、醇厚	陈香、纯正，醇厚回甘
茶汤 性质	寒凉，有退热祛暑功效	凉性，因产量少而珍贵	温和，耐泡耐放耐煮

谢谢