

团 体 标 准

T/GDAD1 XXXXX—XXXX

客家炒茶煮饮程式与技艺规范

(征求意见稿)

XXXX—XX—XX 发布

XXXX—XX—XX 实施

广东省质量检验协会 发布

目 次

前言	II
1 范围	1
2 规范性引用文件	1
3 术语和定义	1
4 茶、水、器具要求	2
4.1 茶，特指客家炒茶	2
4.2 水	2
4.3 器具	2
5 煮茶方式及要素	2
5.1 煮茶方式	2
5.2 煮饮要素	3
6 程式与技法	3
6.1 浸润煮茶法	3
6.2 沸腾煮茶法	4
附录 A（资料性） 茶叶冲泡要素参考	5

前 言

本文件按照GB/T 1.1—2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

本文件由广东省农业科学院茶叶研究所提出。

本文件由广东省质量检验协会归口。

本文件起草单位：广东省农业科学院茶叶研究所、广州市怡臻原文化传播有限公司、梅州市梅县区农业科学研究所、河源市仙湖茗露茶业发展有限公司、广东苏记祥实业有限公司、东莞市匠心汇食品有限公司、佛山市木王子茶文化有限公司、

本文件主要起草人：凌彩金、关洁婷、张佳敏、吴晓蓉、曾松华、苏勇平、马小娥、刘小泉、钟永辉。

客家炒茶煮饮程式与技艺规范

1 范围

本文件规定了客家炒茶煮饮法术语和定义，茶、水和器具要求，煮饮方式、程式与技法。本文件适用于茶楼(馆)及各类涉茶活动中客家炒茶的煮饮及表演等。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；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/T 3532 日用瓷器
- 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 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

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

客家炒茶

特指在广东省行政区域内客家地区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。

3.2

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。

3.3

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。

4 茶、水、器具要求

4.1 茶，特指客家炒茶

品质应符合T/GDADI 036或符合GB/T 14456的要求。

4.2 水

泡茶用水应符合GB 5749 的要求；宜选用矿泉水或纯净水。

4.3 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

4.3.1.1 最好选用瓷质盖碗，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 之间。

4.3.1.2 可选用玻璃盖碗，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 之间。

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之间。

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。

5 煮茶方式及要素

5.1 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。

5.1.1 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。

5.1.2 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。

5.2 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。

6 程式与技法

6.1 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。

6.1.3 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。

6.2 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。茶水比例具体参见附录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。

6.2.8 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)
茶叶冲泡要素参考

茶叶冲泡要素参考值如表A1所示。

表A.1 茶叶冲泡要素参考值

茶叶类别	水温 (°C)	茶水比例	
		浸润煮茶法	沸腾煮茶法
客家炒茶	100	1: 40-60	1: 50-80

注：水温是指水煮沸后下降的温度。