

# 团 体 标 准

T/GDAD1 XXXXX—XXXX

## 岭南工夫茶冲泡程式与技艺规范

(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 .....	2
4.2 水 .....	2
4.3 器具 .....	2
5 冲泡方式及冲泡要素 .....	3
5.1 冲泡方式 .....	3
5.2 冲泡要素 .....	3
6 程式与技法 .....	3
6.1 盖碗冲泡法 .....	3
6.2 紫砂壶冲泡法 .....	4
附录 A（资料性） 茶叶冲泡要素及参考值 .....	5
附录 B（资料性） 茶叶冲泡次数及时间参考值 .....	6

## 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、广州问山茶叶有限公司、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、广东苏记祥实业有限公司。

本文件主要起草人：关洁婷、凌彩金、冼兆芬、苏勇平、马小娥、刘小泉。

# 岭南工夫茶冲泡程式与技艺规范

## 1 范围

本文件规定了岭南工夫茶术语和定义，茶、水和器具要求，冲泡方式、程式与技法。  
本文件适用于茶楼（馆）及各类涉茶活动中岭南工夫茶的冲泡、饮用及表演等。

## 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 4806.5 食品安全国家标准 玻璃制品  
GB 5749 生活饮用水卫生标准  
GB/T 10812 玲珑日用瓷器  
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 10816 紫砂陶器  
GB/T 13522 骨质瓷器  
GB/T 13523 铜红釉瓷器  
GB/T 13738（所有部分） 红茶  
GB/T 14150 粤彩瓷器  
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 30357（所有部分） 乌龙茶  
GB/T 34221 不锈钢水壶  
CCGF 206.13 电热水壶

## 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

### 3.1

#### 岭南工夫茶

起源于秦岭以南，流行于广东、福建等地区的茶楼（馆），以盖碗、紫砂壶作为主要泡茶器具或品饮茶器具的茶叶冲泡和品饮方式。

### 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或紫砂壶中的一种操作方法。

### 3.3

#### 凤凰三点头

将沸水注入盖碗或紫砂壶中时，采用三上三下在定点进行注水的操作方法，具有欢迎的寓意，增加操作过程的美感和控制水温的作用。

## 4 茶、水、器具要求

### 4.1 茶

4.1.1 宜选用具有广东特色的茶类。

4.1.2 绿茶的品质应符合 GB/T 14456 的要求；红茶的品质应符合 GB/T 13738 的要求；乌龙茶的品质应符合 GB/T 30357 的要求。

4.1.3 其它茶叶品质应符合相应国家、行业、地方或企业标准的要求。

### 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、玻璃等材质制成的冲泡器具进行冲泡。

#### 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 壶

应选用紫砂壶，其质量视陶土的不同，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150ml~300ml 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 煮水壶

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 冲泡方式及冲泡要素

### 5.1 冲泡方式

按冲泡时使用器具不同分为盖碗冲泡法、紫砂壶冲泡法。

#### 5.1.1 盖碗冲泡法

采用盖碗冲泡茶叶，将茶汤分斟入若干品茗杯中供多人分别品饮。

#### 5.1.2 紫砂壶冲泡法

采用紫砂壶冲泡茶叶，将茶汤分斟入若干品茗杯中供多人分别品饮。

### 5.2 冲泡要素

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）、泡茶水温、泡茶时间和次数。具体可参见附录A。

## 6 程式与技法

### 6.1 盖碗冲泡法

#### 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。

#### 6.1.3 温碗洁具

用适量沸水充分温热盖碗、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，盖上碗盖后应立即将水倾倒出来。

#### 6.1.6 冲泡

采用凤凰三点头技法向盖碗注入沸水，加至八分至九满；然后盖上碗盖泡茶，冲泡时间见附录B。

#### 6.1.7 出汤分茶

将冲泡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。

### 6.1.10 续泡添茶

待一泡茶汤分完后，可重复6.1.6、6.1.7步骤为宾客续茶汤。盖碗茶可续泡的次数及时间见附录B。

## 6.2 紫砂壶冲泡法

### 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紫砂壶、公道杯及品茗杯。清洗品茗杯时，宜用茶夹操作。

### 6.2.4 润茶

采用定点注水法向紫砂壶注入沸水，并至满稍溢出；然后盖上壶盖后用沸水冲淋一遍壶身，浸泡时间见附录B。

### 6.2.5 冲泡

采用凤凰三点头技法向紫砂壶注入沸水，加至水溢出；然后盖上盖后用沸水冲淋一遍，浸泡时间见表A.1。

### 6.2.6 出汤分茶

将冲泡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。或直接将茶汤按顺或逆时针的方式在各杯中往返注入茶汤，并使得各杯茶汤色泽、水量相对一致。

### 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。

### 6.2.9 续泡添茶

待一泡茶汤分完后，可重复6.2.5、6.2.6步骤为宾客续茶汤。盖碗茶可续泡的次数因茶而异，续泡茶的时间见附录B。



附录 A  
(资料性)  
茶叶冲泡要素及参考值

茶叶类别	水温 (°C)	茶水比例	
		盖碗冲泡法	紫砂壶冲泡法
红茶	90-95	1: 25-30	--
绿茶	90-95	1: 25-30	--
乌龙茶	95-100	1: 20-25	1: 15-20
普洱茶	95-100	1: 20-25	1: 15-20
备注：水温是指水煮沸后下降的温度。			

## 附录 B

(资料性)

## 茶叶冲泡次数及时间参考值

表B.1 红茶冲泡次数及时间参考值

单位：秒

冲泡次数	盖碗冲泡法	紫砂壶冲泡法
润茶	--	13
1	20-25	10-25
2	10-15	15-25
3	20-25	20-30
4	25-30	40-50
备注：时间是从注水开始计时。		

表B.2 绿茶冲泡次数及时间参考值

单位：秒

冲泡次数	盖碗冲泡法	紫砂壶冲泡法
润茶	--	--
1	10-12	--
2	12-15	--
3	15-18	--
4	20-33	--
备注：时间是从注水开始计时。		

表B.3 乌龙茶冲泡次数及时间参考值

单位：秒

冲泡次数	盖碗冲泡法	紫砂壶冲泡法
润茶	0	15
1	20-25	15-25
2	25-30	12-22
3	30-35	20-30
4	35-45	25-35
5	35-45	30-40
6	50-55	45-55
7	55-65	55-60
备注：时间是从注水开始计时。		

表B.4 普洱茶冲泡次数及时间参考值

单位：秒

冲泡次数	盖碗冲泡法	紫砂壶冲泡法
润茶（2次）	--	--
1	15-30	15-25
2	20-30	20-30
3	20-30	30-40
4	25-35	30-40
5	30-40	50-60
6	40-55	50-60
7	50-60	60-70

备注：时间是从注水开始计时，7泡后时间依次延长