

花茶 的 鉴赏 与 品 饮



花茶

花茶是集茶味与花香于一体，
茶引花香，花增
茶味，相得益彰。



主题1 花茶的特点与主要名品

花茶又名“窨花茶”、“香片”等，是将茶叶加花窨制而成。既保持了浓郁爽口的茶味，又有鲜灵芬芳的花香，是一种再加工茶叶。冲泡品饮，花香袭人，甘芳满口，令人心旷神怡。



一、花茶的特点

1、原料

以茶叶加花窠焙而成，茉莉花、玫瑰、桂花、兰花等，都可加入各类茶中窠成花茶。

2、颜色

视茶类而别，但都会有少许花瓣存在。



3、香气

花茶是集茶味与花香于一体，茶引花香，花增茶味，相得益彰。

4、汤色

视茶坯的不同而呈现不同的汤色。



5、滋味

既保持了浓郁爽口的茶味，又有花的甜香。

6、茶性

凉温都有，具备茶的营养成份，花本身可以养颜，香气较高，饭前饮用可增加食欲，有益人体健康。



花茶外形条索紧结匀整，色泽黄绿尚润；内质香气鲜灵浓郁，具有明显的鲜花香气，汤色浅黄明亮，叶底细嫩匀亮。



花茶一般根据其所用的鲜花品种不同，划分为茉莉花茶、玫瑰花茶、桂花花茶等，其中以茉莉花茶产量最大。



Love!
I like a



二、花茶的制作加工

茶坯 → 窞花 → 筛花 → 再窞花
→ 再筛花（反复数次） → 干燥



1、茶叶

一般以烘青绿茶为茶坯，因其组织结构疏松，吸香性强，茶味清纯，用以窰花，能使茶香花香融为一体。制作时先将烘青毛茶去除片、末、梗等，精制成符合商品规格要求的茶坯。

Lovely day
I like autumn...



2、花



用来窰制茶叶的花可以分成两类：气质花和体质花。气质花的花瓣及花蕊不含花香，香味物质在花朵开放时释放，这类花有最具代表性的有：茉莉花、玉兰花。体质花的香味物质蕴含在花体，开花时释放少部分香气，主要有：玫瑰花、桂花、菊花、金银花等。



3、窰制

鲜花应选用当天采摘的成熟花朵，经过摊、堆、筛、晾等维护和助开过程，使花朵开放匀齐，再与茶坯按一定配比拌和均匀，堆积静置，让茶坯尽量吸收鲜花持续吐放的香气。

Lovely day
I like autumn...