

温州销售评审用具免费咨询

生成日期: 2025-10-30

乌龙茶审评使用哪些评审用具？

上海清友堂实业有限公司销售完整的茶叶评审用具，常用的乌龙茶评审用具包括：

标准型双层干评台，标准型双层湿评台，茗标品牌.

审评杯纯白瓷杯，110毫升倒钟形盖碗。

审评碗容量为 160毫升，审评杯、碗的高低、厚薄、大小、瓷色均要求一致。

叶底盘正方形，黑色，边长10厘米，高2厘米。

茶秤特制的有茶秤（或架盘天平代用），用于称样。

计时器有5分钟秒時計或定时钟。用于核计茶叶冲泡时间。

网匙由不锈钢网编成，用于捞取落入茶汤内的茶叶碎片。

茶匙瓷质白色汤匙，取茶汤评滋味用。

汤杯放茶匙、网匙等用，使用时盛满开水起保温作用。

吐茶筒审评时用经吐茶及盛装茶渣，通常用**的塑料桶。

烧水壶铝壶、铜壶或电热壶均可。

另外，茶叶感官审评室还需要配置：扦样盘，分样器，分样盘，茶样罐，样品柜等器具

茶叶的审评方法介绍及评审用具清单。温州销售评审用具免费咨询

茗标牌茶叶SC感官评审用具包括：茶叶评审台：湿性审评台，干性审评台；湿评台白色防水配下水器排水管。干评台黑色亚光材质；双侧框架结构，稳固不摇晃。湿评台长120cm*宽50cm*高80cm□干评台长120cm*宽60cm*高80cm□成品茶精制茶审评杯；评审杯容积为150ml□白色瓷质用于冲泡茶叶，配以容量为240ml的白瓷审评碗使用。审评茶叶的茶汤和滋味的用具。上海清友堂实业有限公司；是一家专注茶叶SC审评服务的企业，提供全套感官审评室评审用具包括：分样盘，分样器，审评杯，审评碗，称量器具，网匙，评审盘，叶底盘，茶样柜；另外提供水分仪，马弗炉，干燥箱等理化检验仪器设备。温州销售评审用具免费咨询茶叶标准样及评审用具。

很多人喜欢喝茶，但不知道如何判断一款茶叶好坏。鉴别茶叶好坏的技术称为茶叶审评，包含评茶形，开汤，嗅香气，看汤色，尝滋味，评叶底等。

需要使用专业的茶叶评审用具，包括审评杯碗，标准型双层干湿平台，计时器，叶底盘，网匙，评茶盘等，上海清友堂实业有限公司可以提供一系列的专业茶叶评审用具。

中国茶叶有六大茶类，每一种茶类又分很多品种，不同品种香气又不同。所以评审茶叶需要懂得品种名称，种植条件和工艺特点，知道茶叶的一些基础知识，

并且熟练使用各类评审用具，按照相关标准进行审评，才能分辨茶叶的等级品质。

茶叶标准样及评审用具

茶叶标准样主要分毛茶收购标准样和精制茶标准样（外销茶、内销茶、边销茶和各类茶的加工验收标准样）。

（一）毛茶收购标准样

在计划经济年代，毛茶收购标准样的制定、品质水平的审定或调整，由**和地方两级管理。**管理由中华全国供销合作总社负责，地方管理由省外贸局和省供销合作社负责。

现在全国性的毛茶收购标准样基本上无部门制定。地方一级的标准样也很少制定，个别地方由茶叶行业协会或质量技术监督局制定有一些名茶标准样。将来，茶叶实物标准样应由企业自己制定。

（二）精制茶标准样

精制茶标准样主要有外销茶、内销茶、边销茶和各类茶的加工验收标准样

（三）企业标准样的确定

按企业生产的茶叶种类、生产日期、级别进行排队，然后用国家标准样或行业标准样进行对比，品质水平相当的归入同级。在确定企业标准样时，同级茶叶，企业品质水平要高于行业标准或国家标准。

茗标牌评审用具包括：标准型双层干评台，标准型双层湿评台，评审杯，评审碗

茶匙，网匙，吐茶桶，评茶盘，叶底盘，分样盘，分样器，扦样盘，茶样罐，网匙，计时器，茶样柜等。全套的茗标牌评审用具由上海清友堂研发。

茶叶评审“五因子”和“八因子”分别是什么？

关于专业茶叶审评的方法步骤和评审用具的使用方法：

茶叶审评是被看作是一个专业严谨的事情，上海清友堂专注于茶叶审评，提供一系列茶叶评审用具及SC服务。茶叶审评师整理了一篇简易审评方法分享给广大茶友

步骤一： 评审用具准备： 审评的用具有审评杯碗、评茶盘、分样盘、叶底盘、称量器、吐茶桶、计时器、品茗杯、汤匙、网匙、分样器等。

步骤二： 审评开始

首先、先观察干茶。

看干茶，要观察的东西很多。是否符合茶类的特定外形；外形是否漂亮，是否有非茶类夹杂物。

第二、用秤茶器称量出茶叶用量，一般为3g□

第三、把称量好的茶叶送入审评杯里，注入沸水，开始泡茶了。

第四、注水的同时用计时器计时5分钟

第五、待5分钟后，一手扶住审评杯杯盖，一手把审评杯放置到审评碗里，不要随意乱摆。

第六、审评杯中的茶汤倒尽后，看汤色。

第七、把审评杯打开一个小口闻香气。茶叶香气复杂，一般要闻三次才能判断一款茶的香气特点。

第八、看完汤色，尝滋味。

第九、把叶底放在叶底盘里观察。

请问关于茶叶QS审评室的设计？温州销售评审用具免费咨询

关于茶叶审评及评审用具百科解读(五)

本专栏详细介绍茶叶审评及茗标牌评审用具分六个章节介绍

开汤操作合理顺序：“闻香气，看汤色，尝滋味，评叶底。”

1. 绿茶：香气一般为清香鲜爽或具板栗香、嫩芽香等。汤色黄绿明亮，高级绿茶汤色嫩绿，一般绿茶或大叶种绿茶，汤色偏黄。绿茶的呈味成分，是由鲜叶固有物质适度转化而来，入口为涩，回味为甘。叶底色泽，以嫩绿、黄绿为好，青绿、暗绿、黄暗为次。

2. 红茶：香气为烟香，汤色红艳明亮，由于呈色成分的量 and 比例不同，有深浅、亮暗、清浊等区别。其中以红艳、明亮、清澈为优，红暗、黄淡、混沌为差。叶底一般为古铜色，有明暗之分。

3. 黄茶：香气清悦，味醇爽口，色泽“黄叶黄汤”。

4. 黑茶：制作过程经过“渥堆”的特殊作用，形成各自的特殊风味。如普洱茶滋味醇厚带陈香、黑砖、茯砖香味纯、康砖、紧茶香味浓纯、金尖香味纯和等。

5. 白茶：香气清鲜，滋味甘醇，汤色清淡浅黄，叶底呈浅灰绿色，叶脉微红。

6. 青茶：香气具有典型的自然花香及果香。正常的汤色有金黄、清黄、橙黄以及清红等。滋味有浓淡、爽涩、醇苦之分，一般以浓醇、浓厚、鲜爽为好。典型的叶底色为“绿叶红镶边”，或“绿腹红边”。

温州销售评审用具免费咨询

上海清友堂实业有限公司主营品牌有茗标，发展规模团队不断壮大，该公司贸易型的公司。公司是一家私营有限责任公司企业，以诚信务实的创业精神、专业的管理团队、踏实的职工队伍，努力为广大用户提供***的产品。以满足顾客要求为己任；以顾客永远满意为标准；以保持行业优先为目标，提供***的标准型双层干评台湿评台，锯齿口评茶杯评审碗，评审样盘，茶叶叶底盘。上海清友堂顺应时代发展和市场需求，通过**技术，

力图保证高规格高质量的标准型双层干评台湿评台，锯齿口评茶杯评审碗，评审样盘， 茶叶叶底盘。