

莆田茶叶评审用具免费咨询

生成日期: 2025-10-30

茶叶审评师是怎么样工种，使用哪些评审用具？

【职能定义】

茶叶审评师是以嗅觉、味觉、视觉和触觉等感觉来评定茶叶品质（色、香、味、形）包括高低优次的专业工作人员。

【职能定义】

茗标牌标准型双层干评台，标准型双层湿评台，茗标评审杯碗，审评盘，叶底盘，计时器，茶样罐，汤匙，网匙等。

上海清友堂专注于研发茗标牌茶叶评审用具，受到广大茶企业的欢迎

【工作职责】

① 首先是取样，即从一批茶叶中取出一定数量，能**整批茶叶品质特征的样茶，作为评定茶叶品质优劣的实物样品。

② 接着是外形审评，通常称为“干看”。通过仔细观察茶叶外表形状的粗细、长短、松紧和色泽的鲜陈、润枯等方面，按茶叶的条索、整碎、净度和色泽这四项因子的等级标准，逐一进行比较。

③ 然后，再进行内质审评，通常称为“湿评”。通过正确的冲泡时间、水温、茶碗容量、茶水的比例，运用正

确的嗅香气和尝滋味的方法来评品汤色的深浅、明暗和清浊。香气的高低、浓淡和纯异。随后，还要把茶水倒掉，评定叶底的老嫩、匀杂、色泽等。通过对茶叶的香气、滋味、汤色和叶底这四项内质因子的评定，来分辨茶叶的不同级别。对审评茶叶的八项因子逐项给予正确的评语和评分。并用百分比的方式来评比相关茶类。

茗标叶底盘是审评叶底用，木质叶底盘有黑色正方形和白色长方形两种。莆田茶叶评审用具免费咨询

茶叶审评用具：。白色计时器（秒表）搭载屏幕LCD大屏；精度1秒吗，侧边配备开关按键，节省电源，前置3个按键，控制调整计时。使用审评杯，冲泡茶叶时，开始记录冲泡时间。时间结束后，秒表响起，将已经冲泡好的茶叶导致审评碗中，使用过滤网匙过滤茶叶茶渣，用茶匙，品茗杯等品茶用具，品审茶汤。评审杯碗应为‘高白瓷’便于观察茶汤。

公司介绍：上海清友堂实业有限公司是一家专注茶叶SC审评认证的企业公司以“符合国标，快速过审，为茶企减负！”是我们的服务追求。为广大茶企，教育培训单位提供更质量的服务及器具。

莆田茶叶评审用具免费咨询茶叶的审评方法介绍及评审用具清单。

关于茶叶审评及评审用具百科解读(六)

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

六、其它注意事项

1. 评茶人员改须的生活坏xi惯：（1）烟酒少沾；（2）葱蒜类食品要少吃□□3□yao物须慎用；（4）化妆品在评茶前要禁用；

2、影响评茶人员评茶的生理状态：评茶人员在审评时，要保持身心健康和良好的心理状况。

3、审评香气、滋味的技巧：

(1) 嗅香气的技巧。在审评茶叶香气时，每次闻香时间比较好是2秒~3秒，不宜超过5秒或少于1秒。闻香时，杯盖稍稍打开，以利香气溢出，但不能完全打开。茶叶叶底温度对香气的判断也有一定的影响，适合人闻茶香的叶底温度是50左右，过高会烫鼻，过低就觉耗香气低沉，甚至难以鉴别微带烟气的一类异气茶。

(2) 滋味评定的技巧。滋味是靠舌头来品尝的，舌的不同部位对滋味的感觉不同，舌中部对滋味的鲜爽度判断**敏感，舌尖、舌根次之；舌根对苦味**每感。在评茶时，茶汤应在口腔内来回打转，以充分发挥舌头各部位的功能。茶汤**适合温度是45~55；茶汤数量每次用茶匙取茶汤比较好是4ml□5ml□每次茶汤在嘴内尝味时间以3秒~4秒为宜

茶叶审评时使用的评审用具有哪些

茶叶SC审评所用的茶叶评审器具包括评茶设备和评审用具两大部分，

评茶设备是标准型双层干评台和标准湿评台，

标准型双层干湿评台是双层框架结构，稳定牢固！台下的隔板 可放置备用审评用具以及吐茶桶等。

常规尺寸：干评台 长120cm*宽60cm*高80cm□ 湿评台 长120cm*宽50cm*高80cm

而评审用具主要是样茶盘（评茶盘、茶样盘）、

称量器、计时器、茶叶审评杯碗套组、叶底盘、网匙、分样盘、扦样盘等，就这些。

在网上搜索一下上海清友堂实业有限公司，这公司是专做茶叶评审用具的正规厂家。

红茶申请茶叶SC流程是怎怎样的？

茶叶评审用具没用对，审评结果出现很大差异

即使是对同一批茶，甚至同一只茶样，评审用具、用水及其他设备在材质、规格和使用方法上的差异，都可能使审评结果出现很大差异。

上海清友堂专注于茶叶评审用具的研发，生产，销售，包括：茗标牌标准型双层干湿评台，审评盘，审评杯审评碗，叶底盘，计时器，分样器，水分仪，秤茶器等

（一）正确选择器具

使用规范的器具，才能正常表现出茶叶的感官品质，确保审评结果的重现，使得审评术语和评分较为客观与合理。

在同时审评多只茶样时，除了注意审评杯、碗的配套外，还需要考虑到瓷质材料在色度上的一致性。

(二) 重视器具的清洁和维护

审评完毕后审评器具简单地用水冲洗，并不能彻底清洗审评杯、碗中的茶汁，虽然当时肉眼不能发现，但杯、碗干透后出现深色痕迹，这必将会影响到以后的审评工作。

(三) 了解冲泡用水的水质状况

审评时的冲泡用水除了要求透明洁净、无嗅无味外，还应注意水的酸碱度、硬度，及水中所含各种矿物质、离子的数量对审评的影响。这种影响不仅表现在茶汤的颜色方面，对香气和滋味的影响更甚。

详细介绍茶叶审评盘的使用方法。莆田茶叶评审用具免费咨询

茶叶QS申请需要什么条件？莆田茶叶评审用具免费咨询

近年来，随着城市化进程的持续加快和居民购买力的不断上升，我国家居用品销售不断发展，相关问题也随之而来。与此同时，家居饰品也正在打破传统的装修行业界限飞速发展。家居行业指维持家庭日常生活必要的基本生活用品和生活工具等产品的总和，通常包括提供全套的茶叶出厂检验设备：

(一) **的审评场所的设计；(二) 审评用具（标准型双层干评台；标准型双层湿评台；木质茶样盘；锯齿口审评杯碗；茶汤匙；黑色叶底盘；称量器具；计时器；网匙；吐茶桶等）；(三) 天平 $\square 1\text{mg}$ $\square\square\square$ (四) 鼓风电热恒温干燥箱；水分仪(五) 台秤；(六) 天平 $\square 0.1\text{g}$ \square

以及日用类等类别。家居用品行业属于消费产品行业类别，目前主要消费产品行业类别除了家居用品行业外，还包括餐饮、服装、包装食品及饮料等许多成熟消费行业。随着标准型双层干评台湿评台，锯齿口评茶杯评碗，评审样盘，茶叶叶底盘家居中智能电视、智能路由器等单品的爆发，多个家居单品已经进入到普通用户的家庭，而智能家居平台的建立，使得家居系统日益完善。伴随着家居生活中智能产品的增多，家居市场逐渐由单品爆发向系统化方向发展，未来智能家居市场规模将进一步扩大。消费人群的变化不仅带来家居用品需求的变化，也带来上游市场的变化，这将间接影响家居用品市场。莆田茶叶评审用具免费咨询

上海清友堂实业有限公司位于罗芬路689弄40号A区1118室，交通便利，环境优美，是一家贸易型企业。公司致力于为客户提供安全、质量有保证的良好产品及服务，是一家私营有限责任公司企业。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。上海清友堂将以真诚的服务、创新的理念、***的产品，为彼此赢得全新的未来！