

ICS 67.020
CCS X 10

DB3212

泰 州 市 地 方 标 准

DB3212/T 1048—2021

泰州早茶 福香茶制作技艺

2021-10-12 发布

2021-10-12 实施

泰州市市场监督管理局 发布

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。

本文件由泰州市商务局、泰州市烹饪餐饮行业协会提出。

本文件由泰州市市场监督管理局归口。

本文件起草单位：泰州市烹饪餐饮行业协会、泰州市茶叶行业协会。

本文件主要起草人：于华、方培力、曾正林。

泰州早茶 福香茶制作技艺

1 范围

本文件规定了福香茶制作的制作程序和工艺、成品要求等内容。

本文件适用福香茶制作技艺的制作、加工过程。

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 13738.2 红茶 第2部分：工夫红茶

GB/T 20354 安吉白茶

DB34/T 1582 汀溪兰香茶

DB32/T 446 绿杨春茶

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

福香茶 fuxiang tea

起初是由茶商通过自身经验用三种以上的茶自行拼配的茶叶，因口感得到广大消费者的认可，后起名为福香茶（也叫复香茶），一般分为福香绿茶、福香红茶两种。

3.2

茶叶拼配 tea blending

指通过评茶师的感官经验和拼配技术把具有一定的共性而形质不一的产品，择其所长，或美其形，或匀其色，或提其香，或浓其味，拼合在一起的茶叶。

4 制作程序和工艺

4.1 福香绿茶

4.1.1 拼配工艺

4.1.1.1 拼配茶叶比例

汀溪兰香 38%，安吉白茶 33%，绿杨春茶 29%。汀溪兰香茶应符合 DB34/T 1582 的要求，安吉白茶应符合 GB/T 20354 的要求，绿杨春茶应符合 DB32/T 446 的要求。

4.1.1.2 拼配工艺流程

制作汀溪兰香后期烘焙工艺中，加入比例的安吉白茶和绿杨春一起烘焙提香。时间：20 分钟。温度：65℃。目的：提高口感的层次和饱满度。

4.1.1.3 拼配比例效果

兰花香气馥郁，色泽翠绿，滋味鲜醇爽口，回味甘甜，茶汤持久耐泡。

4.1.2 冲泡

先在杯中放置适量的茶叶，沿着杯壁注入 85℃左右热水（以山泉水、纯净水为佳），茶水比例 1:50，静置 2 min~3 min 后品饮。茶汤饮用至没过茶叶时再续水为宜。可连续冲泡 3 泡~4 泡，口感较佳。

4.2 福香红茶

4.2.1 拼配工艺

4.2.1.1 拼配茶叶比例

祁门红茶 39%，古树红茶 39%，宜兴红茶 22%。红茶应符合 GB/T 13738.2 的要求。

4.2.1.2 拼配工艺流程

祁门红茶、古树红茶、宜兴红茶 3 种茶叶根据比例，一起烘焙提香。时间：20 分钟。温度：75℃。目的：提高口感的层次和饱满度。

4.2.1.3 拼配比例效果

花果香凸显，香气持久悠长，鲜爽醇甜，茶汤持久耐泡。

4.2.2 冲泡

4.2.2.1 准备好合适的茶具，以紫砂壶、白瓷盖碗、玻璃壶为佳。

4.2.2.2 投茶量需根据茶壶的大小，控制在 6 g 左右，水量 200 ml 左右（以山泉水、纯净水为佳）。

4.2.2.3 冲泡水温在 90℃~100℃。

4.2.2.4 冲泡时间以茶叶品质为准，一般在第一泡出汤时间为 15 秒，第二泡时间为 20 秒，第三泡以前一泡时间顺延 5 秒~10 秒出汤。可连续冲泡 10 泡，口感为佳。

5 成品要求

5.1 福香绿茶

5.1.1 外观

茶条笔直发芽，芽结实均匀、柔绿，无梗。

5.1.2 茶汤色泽及口感

嫩绿明亮，香味柔香持续，有明显的兰花香，回味甘甜。

5.2 福香红茶

5.2.1 外观

条索紧结秀丽，芽结实均匀，乌润，无梗。

5.2.2 茶汤色泽及口感

口感浓、强、鲜爽，在自然光下，茶汤与杯子的接触表面带“金圈”。