

宁波茶叶评审用具多少钱

发布日期：2025-10-08 | 阅读量：10

茶叶审评用具，审评杯，审评碗，审评茶叶的茶汤和滋味的用具，网匙过滤茶渣，汤匙，品茗杯等评茶用具使用，评鉴茶汤，再标准双层湿评台上鉴定茶叶叶底，叶底盘鉴定茶叶茶渣茶汤。湿评台尺寸为长120cm*宽50cm*高80cm□干评台长120cm*宽60cm*高80cm□干评台木质黑色亚光，湿评台白色防水材质。

提供评茶室设计，干湿评台支持定做，符合标准为茶叶SC审评认证，茶企，茶厂，评茶室，评茶师培训教育等提供了专业的评茶用具，并获得企业一致好评。

请问关于茶叶QS审评室的设计？宁波茶叶评审用具多少钱

关于茶叶审评及评审用具百科解读(一)

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：

一、茶叶的审评

首先了解六大茶类，即绿茶、红茶、黄茶、黑茶、白茶和青茶（乌龙茶）的专业审评步骤遵循以下原则。

茶叶的审评，就是审评人员通过感官鉴别茶叶的过程。茶叶感官审评是一项技术性较高的工作，是通过评茶人员的视觉、嗅觉、味觉、触觉等对茶叶产品的外形、色泽、整碎、净度、香气、汤色、滋味和叶底等方面进行审评，从而达到鉴定茶叶品质的目的。

审评过程中，除了评茶员应具备敏锐的审辨能力和丰富的实践经验外，还要有良好的评茶环境，以及统一的评茶标准、评审用具和科学的操作方法。应尽量减少外界因素而对审评产生影响，使茶叶品质审评取得正确结果。宁波茶叶评审用具多少钱茗标审评碗为特制的广口白色瓷碗，用来审评汤色和滋味□240ml□

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。

茶叶感官审评操作教学视频评审用具的使用方法

上海清友堂实业有限公司专注于茶叶审评服务，提供一系列评审用具，包括:审评杯，审评碗，评茶盘，叶底盘，计时器，分样盘，干平台，湿平台等。

茶叶的审评可分干评和湿评两大程序。干评即为看干茶的外观，湿评则为冲泡审评，俗称“开

汤”。

茶叶审评有五大审评项目和八大审评因子之说。

五大审评项目分别审评的是茶叶的外形、汤色、香气、滋味和叶底，其中审评外形即为干评，其余为湿评；

八大审评因子分别审评的是茶叶的老嫩、条索、色泽、整碎净度、香气、汤色、滋味和叶底，其中审评茶叶的老嫩、条索、色泽、整碎净度为干评，香气、汤色、滋味、叶底为湿评。

简要的方法步骤，茶叶审评的操作流程：取样 → 外形 → 称样 → 冲泡 → 沥茶汤 → 评汤色 → 闻香气 → 尝滋味 → 看叶底

上海清友堂专职茶叶审评师拍摄了茶叶审评操作教学视频详细介绍评审用具的使用方法，请联系我们提供视频链接

茗标茶匙瓷质纯白□10ml容量，用以取汤评审滋味用，也可以用不锈钢材质。

茶叶的审评方法介绍及评审用具清单

茶叶的审评方法有干茶审评、茶香审评、滋味审评、叶底审评这4种。

1、干茶审评

干茶主要看茶叶的外形，其中包括干茶的形状、干茶的匀净度、干茶的色泽、干茶是否有茶毫、茶毫的多少等。通过观察干茶的外形，能够辨认出茶叶的类别，还能鉴别出茶叶的优劣。

2、茶香审评

茶香是茶叶冲泡后散发的香气，一般闻香要借助闻香杯进行，也可以直接闻茶汤的香味或闻叶底的余香。

3、滋味审评

审评茶汤滋味，包括茶汤滋味的浓淡、醇厚、甘甜、鲜爽、青臭味、刺激性，辨别茶汤中香味有否异味及茶叶火候等。品尝茶汤滋味时，用舌头在口腔六循环打转，边打转边吸气，这样能够使舌部味蕾充分感受，可以品尝出茶叶的滋味。

4、叶底审评

叶底审评也叫作茶渣，即指干茶经开水冲泡后所展开的叶片，叶底根据茶叶品种的不同而不同。评叶底时将泡过的茶叶倒入叶底盘或杯盖中，并将叶底拌匀铺开，观察其嫩度、匀度、色泽等。

上海清友堂专注于研发、销售完整的茗标牌评审用具，包括：标准型双层干湿平台，水分仪，审评杯碗，审评盘，叶底盘，茶叶标准筛，计时器，扦样盘，茶样柜，茶样罐等

茶叶的审评程序是什么，使用哪些评审用具？宁波茶叶评审用具多少钱

绿茶审评使用哪些评审茶具？宁波茶叶评审用具多少钱

茶叶感官审评室的要求及所需评审用具

茶叶感官审评室（评茶室）是人们用感官进行审评茶叶的地方，要求干燥清洁，空气新鲜，背南朝北，光线充足、柔和，不容许有任何异气味。

室内设审评台，审评台有两种，一种是干评台，评干茶用的，漆成黑色，白色的反光耀眼，容易使人疲劳。

一般设在北窗口，台高90—100厘米，宽50—60厘米，长度依室的大小和需要而定；上下二层，下层放置评审用具。

另一种为湿评台，主要是放审评杯碗及开汤评内质用，位于干看台后面大约1米之处，台高88厘米，宽40—50厘米，长根据需要而定，漆成白色，

台面应该有排水孔利于废茶汤的排出，；上下二层，下层放置吐茶桶等。另外室内还要配备样茶柜，用于存放样茶罐等之用，其规格、式样依室的大小而定。

有条件的评茶室可安装空调。

上海清友堂实业有限公司提供茶叶SC服务及茶叶感官审评室设计服务，并提供一系列评审用具，包括：审评杯碗，评茶盘，秤茶器，计时器，网匙，茶匙，吐茶桶，烧水壶，分样盘，分样器等

宁波茶叶评审用具多少钱

上海清友堂实业有限公司是一家有着雄厚实力背景、信誉可靠、励精图治、展望未来、有梦想有目标，有组织有体系的公司，坚持于带领员工在未来的道路上大放光明，携手共画蓝图，在上海市等地区的家居用品行业中积累了大批忠诚的客户粉丝源，也收获了良好的用户口碑，为公司的发展奠定的良好的行业基础，也希望未来公司能成为*****，努力为行业领域的发展奉献出自己的一份力量，我们相信精益求精的工作态度和不断的完善创新理念以及自强不息，斗志昂扬的企业精神将**上海清友堂实业供应和您一起携手步入辉煌，共创佳绩，一直以来，公司贯彻执

行科学管理、创新发展、诚实守信的方针，员工精诚努力，协同奋取，以品质、服务来赢得市场，我们一直在路上！