

- [首页](#)
- [本院概况](#)  
[本院简介](#) [领导分工](#) [下属院所](#) [联系我们](#)
- [新闻资讯](#)  
[新闻动态](#) [媒体聚焦](#) [专题专栏](#)
- [科学研究](#)  
[科研成果](#) [品种推介](#) [实用技术](#)
- [科技合作](#)  
[合作动态](#) [合作项目](#)
- [服务三农](#)  
[科技扶贫](#) [科技下乡](#) [技术培训](#) [示范基地](#)
- [特色产业](#)  
[梅州茶叶](#) [梅州金柚](#) [特色农业](#)
- [政务公开](#)  
[通知公告](#) [部门文件](#) [预算决算](#) [政策法规](#)
- [党建专栏](#)  
[党建动态](#) [党风廉政](#) [党团活动](#) [制度文件](#)

**当前位置:** [首页](#) > [特色产业](#) > [梅州茶叶](#) > [技术推广](#) >

关于煮茶喝的三个误区

时间:2019-10-17 来源:市农科院茶叶室

闲暇时间,三五好友围壶而坐,倾心而谈,听着茶水沸腾的声音,享受煮茶的乐趣,是一种很惬意,很享受的事情。但是一些人在煮茶上有些误区,容易把美食变糗事。

误区一:铁壶煮茶。

用铁壶煮茶叶时,铁单质和茶叶中的鞣酸反应,会生成鞣酸铁,使茶汤变成蓝黑色。这种成分可能会刺激胃粘膜,引起恶心、呕吐、消化不良等。

建议:铁壶煮水可以,但如果是煮茶叶,还是用陶壶、玻璃壶等味道更佳。

误区二:所有茶都适合煮。

并不是所有茶都适合煮。煮茶一般选用两种茶,一种是发酵重的茶叶,如熟普、六堡茶等。另一种是年份较长的陈年老茶,比如老白茶、老普洱、陈年铁观音等。

至于绿茶类,因水温太高容易破坏茶中维生素C,咖啡碱容易析出,导致茶汤变黄,味道较苦,所以芽叶细嫩的绿茶不宜煮。高级绿茶,一般水温应控制在80℃~90℃左右。

建议:煮茶可以分为直接煮和冲泡后再煮两种方式。滋味较轻的老白茶、陈年铁观音等就适合直接放进煮壶里面煮。

而普洱茶之类滋味比较浓的茶叶,为茶汤过于浓烈,则适合先使用盖碗冲泡五六遍后再拿来煮。

误区三:茶叶可以反复煮

煮茶时间一般以3至5分钟为宜。因为茶叶在壶中泡制再长时间,也不会产生更多的有益成分,反而会减少。所以先把水煮至微微冒泡还未沸腾的状态,再把备好的茶(建议投茶量为平时的2/3)放入煮茶器中,沸腾后即可饮用。至于,一道茶到底能煮多少次,只能“因茶而异”了。

建议:先泡后煮是许多老茶友喜欢的做法。一泡好茶,先用冲泡方式将其内含物均匀释放出来。最后再煮一壶,把它的全部内容通过不同的形式完全展现出来。

- 上一篇: [家庭用茶的贮藏](#)
- 下一篇: [老龄茶园栽培技术要点](#)

[首页](#) / [本院简介](#) / [政务公开](#) / [下属院所](#) / [新闻资讯](#) / [联系我们](#)

地址:梅州市梅江区富奇路151号 邮编:514071 电话/传真:0753-2333111 邮箱:mzsnlkxy@163.com

Copyright © 2020 梅州市农林科学院 版权所有 All Rights Reserved 备案编号: [粤ICP备2020112513号](#)