

各式茶具沖泡法之簡介

一、小壺泡茶法：

有傳統式泡法、凍頂式泡法、潮州式泡法、詔安式、安溪式泡法……等等。
適合泡半發酵的茶類。



二、蓋碗泡：

1. 以蓋碗直接沖泡飲用。
2. 以蓋碗當壺，沖泡方式如小壺泡茶法。



三、鑑定杯泡法：

茶葉3公克，沖泡5~6分鐘，再倒出。適於評定茶葉品質。



四、大壺泡：

茶與水的比率約1:50，沖泡約5分鐘後，將茶湯倒出。



五、同心杯沖泡法：

將茶葉放入濾杯中，沖泡至適當濃度後，取出濾杯即可飲用。



六、茶娘泡法：

用大瓷壺沖泡，常使用於婚宴中。



七、沖茶器：

適合泡細碎茶類。

