茶叶内质审评的方法是什么？

首先均匀取样，然后用茶秤称出3克样茶放入评茶杯中，冲入150毫升沸水，立即加盖后放置5分钟，然后倒出（沥净）全部茶汤至评茶碗中。此过程称为开汤。开汤后，闻香气、看汤色、尝滋味、评叶底，综合判断茶叶内质。①闻香气：一般进行三次嗅闻茶香，即热嗅、温嗅和冷嗅。热嗅辨别香气是否纯正，有无烟焦异味及杂味。温嗅辨别香气高低、强弱。冷嗅辨别香气持久程度。注意，每次嗅闻香气之前先摇动杯子，使杯子中茶汤颤动一下，便于香气挥发出来。嗅闻茶香时间不宜过长，以免因嗅觉疲劳失去灵敏性。看汤色：颜色的深浅、明亮或混沌程度。品滋味：用茶匙取茶汤一匙置于汤杯中含入口腔，用舌循环打转，迅速辨别茶汤滋味的纯正度、浓度和鲜爽度。

茶叶内质审评的方法是什么？

首先均匀取样，然后用茶秤称出3克样茶放入评茶杯中，冲入150毫升沸水，立即加盖后放置5分钟，然后倒出（沥净）全部茶汤至评茶碗中。此过程称为开汤。开汤后，闻香气、看汤色、尝滋味、评叶底，综合判断茶叶内质。①闻香气：一般进行三次嗅闻茶香，即热嗅、温嗅和冷嗅。热嗅辨别香气是否纯正，有无烟焦异味及杂味。温嗅辨别香气高低、强弱。冷嗅辨别香气持久程度。注意，每次嗅闻香气之前先摇动杯子，使杯子中茶汤颤动一下，便于香气挥发出来。嗅闻茶香时间不宜过长，以免因嗅觉疲劳失去灵敏性。看汤色：颜色的深浅、明亮或混沌程度。品滋味：用茶匙取茶汤一匙置于汤杯中含入口腔，用舌循环打转，迅速辨别茶汤滋味的纯正度、浓度和鲜爽度。