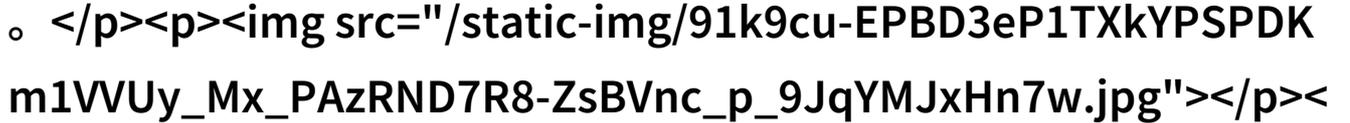


# 北港毛尖的冲泡方法

如何冲泡北港毛尖茶？很多朋友茶叶买回来，不懂怎么冲泡，无从下手。冲泡用具可选用玻璃杯、奶白瓷、黄釉颜色瓷和以黄、橙为主色的五彩壶杯具、盖碗和盖杯。先赏茶，洁具，擦干杯中水珠，以避免茶芽吸水而降低茶芽竖立率。置茶3克，将70°C的开水先快后慢冲入茶杯，至1/2处，使茶芽湿透。稍后，再冲至七八分满为止。为使毛尖均匀吸水，加速下沉，这时可加盖，经5分钟后，去掉盖。在水和热的作用下，茶姿的形态，茶芽的沉浮，气泡的发生等，都是其他茶冲泡时罕见的，只见茶芽在杯中上下浮动，最终个个林立，人称“三起三落”。



[下载本文pdf文件](/pdf/339113-北港毛尖的冲泡方法.pdf)