

# 2021 年全国职业院校技能大赛（中职组）手 工制茶赛项

## 评分细则及答题样卷和题库

# 目 录

一、茶叶加工技术缺陷诊断答题卷（样卷） .....	1 -
二、卷曲形绿茶评分细则 .....	2 -
（一）卷曲形绿茶鲜叶采摘操作评分表 .....	2 -
（二）卷曲形绿茶现场制茶操作规范评分表 .....	3 -
（三）卷曲形绿茶制成品茶质量评分表 .....	4 -
（三）卷曲形绿茶制品感官品质评分表 .....	5 -
（四）卷曲形绿茶加工技术缺陷诊断评分表 .....	6 -
三、扁形绿茶评分细则 .....	7 -
（一）扁形绿茶鲜叶采摘操作评分表 .....	7 -
（二）扁形绿茶现场制茶操作规范评分表 .....	8 -
（二）扁形绿茶制成品茶质量评分表 .....	9 -
（四）扁形绿茶加工技术缺陷诊断评分表 .....	11 -
（一）条形红茶鲜叶采摘操作评分表 .....	12 -
（二）条形红茶现场制茶操作规范评分表 .....	13 -
（三）条形红茶制成品茶质量评分表 .....	14 -
（三）条形红茶制品感官品质评分表 .....	15 -
（四）条形红茶加工技术缺陷诊断评分表 .....	16 -
五、卷曲红茶评分细则 .....	17 -
（一）卷曲红茶鲜叶采摘操作评分表 .....	17 -
（二）卷曲红茶现场制茶操作规范评分表 .....	18 -
（三）卷曲红茶制成品茶质量评分表 .....	19 -
（三）卷曲红茶制品感官品质评分表 .....	20 -
（四）卷曲红茶加工技术缺陷诊断评分表 .....	21 -
六、颗粒青茶评分细则 .....	22 -
（一）颗粒青茶鲜叶采摘操作评分表 .....	22 -
（二）颗粒青茶现场制茶操作规范评分表 .....	23 -
（三）颗粒青茶制成品茶质量评分表 .....	24 -
（三）颗粒青茶制茶品质感官审评评分表 .....	25 -
（四）颗粒青茶加工技术缺陷诊断评分表 .....	26 -
七、条索青茶评分细则 .....	27 -

（一）条索青茶鲜叶采摘操作评分表.....	- 27 -
（二）条索青茶现场制茶操作规范评分表.....	- 28 -
（三）条索青茶制成品茶质量评分表.....	- 29 -
（三）条索青茶制茶品质感官审评评分表.....	- 30 -
（四）条索青茶加工技术缺陷诊断评分表.....	- 31 -
附件 1：手工制茶赛项所使用鲜叶原料及竞赛时间表.....	- 32 -
附件 2：手工制茶赛项技术平台.....	- 33 -
附件 3：手工制茶赛项题库.....	<b>错误！未定义书签。</b>

## 一、茶叶加工技术缺陷诊断答题卷（样卷）

### 茶叶加工技术缺陷诊断答题卷（样卷）

参赛选手编号：\_\_\_\_\_ 茶样类别：\_\_\_\_\_ 总 分：\_\_\_\_\_

#### 1. 茶叶品质评语（25 分）

外形\_\_\_\_\_

汤色\_\_\_\_\_

滋味\_\_\_\_\_

香气\_\_\_\_\_

叶底\_\_\_\_\_。

#### 2. 茶叶技术缺陷诊断（50 分）

主要加工技术不足是\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_；

工艺改进要点建议\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_。

裁判签名：

日期：

#### 备注：

1. 茶样品质评审。采用五项因子评审茶样，有正确书写茶叶品质评语，外形、汤色、滋味、香气、叶底，每项加 1-5 分。
2. 技术缺陷诊断。根据茶样评审品质，指出茶叶加工操作过程中主要技术不足每条加 8-12 分，有对应的针对改进措施每条加 8-12 分。
3. 答题卷得分占参赛选手总成绩的 15%。

## 二、卷曲形绿茶评分细则

## (一) 卷曲形绿茶鲜叶采摘操作评分表

参赛选手编号：\_\_\_\_\_

总分：\_\_\_\_\_

类别	占比	考核项目	考核要点	分值	得分
鲜叶采摘质量与规范	5%	采摘规范	鲜叶采摘过程中，出现违反比赛要求，采摘手法不规范，采用掐采或捋采扣2-5分；扣完为止。	20	
		采摘鲜叶重量(M)与时间(T)	$M \geq 100g$ ，不扣分； $< 100g$ ，判分依据： $M * 40 / 100$	40	
			$T \leq 30min$ ，不扣分； $30min < T \leq 45min$ ，判分依据： $10 - (T - 30) \div 15 \times 10$ ； $T > 45min$ ，0分。	10	
		鲜叶质量	匀齐度越高分值越高，鲜叶一芽一叶高于90%，不扣分；一芽一叶低于90%，高于80%，扣2-3分；一芽一叶低于80%高于70%，扣5-8分；一芽一叶低于70%高于50%，扣10-15分；扣完为止。	20	
			鲜叶中夹带鳞片、鱼叶扣1-3分，夹带老枝叶扣1-3分，夹带其它非茶类杂物扣1-4分，扣完为止。	10	
备注：鲜叶采摘符合要求，细分上参照鲜叶匀齐度，越匀得分越高，相差1-2分；由于田间茶树生长很难保持一致，每个选手茶条长度以确保可以采摘符合重量和质量的鲜叶为准，每个参赛选手的鲜叶采摘面积可能大小不一。					

裁判签名：\_\_\_\_\_

日期：\_\_\_\_\_

**（二）卷曲形绿茶现场制茶操作规范评分表**

参赛选手编号：\_\_\_\_\_

总分：\_\_\_\_\_

类别	占比	考核项目	考核要点	分值	得分
现场 手工 制茶 操作 规范	10%	职业素养	1. 比赛开始前没有进行必要的设备检查，扣 3 分； 2. 出现故障未经裁判允许，私自拆卸设备、电源线，扣 5 分； 3. 比赛中，出现违反现场用电安全行为，视情节严重程度扣 1-10 分。	10	
		制茶流程规范与关键技术熟练程度	1. 设备操作不规范扣 1-10 分； 2. 制茶流程不正确，每错 1 个流程扣 3-5 分，扣完为止。	25	
		制茶技术娴熟与掌控度	1. 标准掌握有偏差，视情节严重程度扣 1-5 分； 2. 摊青技能技术不娴熟，视不熟练程度扣 1-5 分； 3. 杀青技能技术不娴熟，视不熟练程度扣 1-5 分； 4. 做形技能技术不娴熟，视不熟练程度扣 1-5 分； 5. 干燥技能技术不娴熟，视不熟练程度扣 1-5 分。	40	
		保持场地干净整洁、注意卫生防护、工具复原摆放正确	1. 使用的场地杂乱无章，视情节严重程度扣 1-2 分 2. 使用未经组委会批准的器具、材料等，视情节严重程度扣 1-5 分； 3. 使用设备后没有清洁设备及加工现场，扣 1-5 分 4. 工具摆放杂乱，扣 1-5 分。	20	
		比赛时间	超过比赛规定时间每 5 分钟扣 1 分，扣完为止。	5	

裁判签名：\_\_\_\_\_

日期：\_\_\_\_\_

**（三）卷曲形绿茶制成品茶质量评分表**

参赛选手编号：\_\_\_\_\_

总分：\_\_\_\_\_

类别	占比	考核项目	考核要点	分值	得分
手工制 茶成品 茶质量 检测	5%	成品茶含水量	茶含水量 $\leq 7\%$ ，不扣分	60	
			$7\% < \text{茶含水量} \leq 9\%$ ，判分依据： $60 - (\text{茶含水量} - 7\%) \div 2\% \times 40$	40	
			$9\% < \text{水分含量}$	0	
		成品茶制率（（备注：分筛孔径 0.63mm，筛分 50 转））	绿茶制率 $\geq 19\%$	40	
			$18\% \leq \text{绿茶制率} < 19\%$ ，判分依据： $40 - (19\% - \text{茶制率}) \div 1\% \times 20$	20	
			绿茶制率 $< 18\%$	0	

裁判签名：\_\_\_\_\_

日期：\_\_\_\_\_

**（三）卷曲形绿茶制品感官品质评分表**

参赛选手编号：\_\_\_\_\_

总分：\_\_\_\_\_

类别	占比	考核项目	考核要点	分值	得分
卷曲形绿茶制品感官品质评分	70%	外形 (35%)	造型紧细卷曲、有毫，色泽嫩绿或翠绿或深绿或鲜绿，油润、匀整，净度好	90-99	
			造型较紧细卷曲，色泽墨绿或黄绿或青绿，较油润，较匀整，净度较好	80-89	
			造型不明显，色泽暗褐或陈灰或灰绿或偏黄，尚匀，净度尚好	70-79	
		汤色 (10%)	绿明亮或黄绿明亮	90-99	
			黄绿尚明亮或绿黄亮	80-89	
			深黄或绿黄欠亮或浑浊	70-79	
		香气 (20%)	高爽有栗香或清香持久或带花香	90-99	
			清香，尚高爽，火工香	80-89	
			生青，尚纯，熟闷，老火	70-79	
		滋味 (25%)	醇厚鲜爽，浓醇鲜爽	90-99	
			清爽尚醇，浓尚醇，尚醇厚	80-89	
			尚醇或稍淡，浓涩，青涩	70-79	
		叶底 (10%)	柔软多芽，匀齐，黄绿明亮	90-99	
			柔软有芽，尚匀齐，黄绿尚明亮	80-89	
			断碎，多青张或红茎红叶，黄暗，欠匀	70-79	

裁判签名：

日期：



**（四）卷曲形绿茶加工技术缺陷诊断评分表**

参赛选手编号：\_\_\_\_\_

总分：\_\_\_\_\_

类别	占比	考核项目	考核要点	分值	得分
茶加工 技术缺 陷诊断	20%	茶叶审评 操作规范	服装不规范扣2分；指甲油，香水扣5分；扣完为止。	5	
			开罐动作错误扣1分；把盘动作生疏酌情扣1-2分；取样动作不规范扣1-2分，收样不规范扣1分；称样错误扣1分；冲泡动作不规范扣1分；沥汤动作不规范扣1-2分；扣完为止。	10	
			湿评内质操作顺序错误扣3-5分，看汤色、闻香气动作错误扣2分，尝滋味动作错误扣1分，评叶底动作错误扣1分；扣完为止。	10	
		茶样品质 评审术语	采用五项因子评审茶样，正确书写茶叶品质评语，外形、汤色、滋味、香气、叶底，每项1-5分	25	
		制茶技术 缺陷诊断 与改进	依据茶样评审品质，指出茶叶加工操作过程中主要技术不足	25	
			根据技术诊断结果给出技术修正和茶样处理的合理化建议	25	

裁判签名：

日期：

## 三、扁形绿茶评分细则

## (一) 扁形绿茶鲜叶采摘操作评分表

参赛选手编号：\_\_\_\_\_

总分：\_\_\_\_\_

类别	占比	考核项目	考核要点	分值	得分
鲜叶 采摘 质量 与规 范	5%	采摘规范	鲜叶采摘过程中，出现违反比赛要求，采摘手法不规范，采用掐采或捋采扣2-5分；扣完为止。	20	
		采摘鲜叶 重量(M)与 时间(T)	$M \geq 100g$ ，不扣分； $< 100g$ ，判分依据： $M * 40 / 100$	40	
			$T \leq 30min$ ，不扣分； $30min < T \leq 45min$ ，判分依据： $10 - (T - 30) \div 15 \times 10$ ； $T > 45min$ ，0分。	10	
		鲜叶质量	匀齐度越高分值越高，鲜叶一芽一叶高于90%，不扣分；一芽一叶低于90%，高于80%，扣2-3分；一芽一叶低于80%高于70%，扣5-8分；一芽一叶低于70%高于50%，扣10-15分；扣完为止。	20	
			鲜叶中夹带鳞片、鱼叶扣1-3分，夹带老枝叶扣1-3分，夹带其它非茶类杂物扣1-4分，扣完为止。	10	
备注：鲜叶采摘符合要求，细分上参照鲜叶匀齐度，越匀得分越高，相差1-2分；由于田间茶树生长很难保持一致，每个选手茶条长度以确保可以采摘符合重量和质量鲜叶为准，每个参赛选手的鲜叶采摘面积可能大小不一。					

裁判签名：\_\_\_\_\_

日期：\_\_\_\_\_

**（二）扁形绿茶现场制茶操作规范评分表**

参赛选手编号：\_\_\_\_\_

总分：\_\_\_\_\_

类别	占比	考核项目	考核要点	分值	得分
现场 手工 制茶 操作 规范	10%	职业素养	1. 比赛开始前没有进行必要的设备检查，扣 3 分； 2. 出现故障未经裁判允许，私自拆卸设备、电源线，扣 5 分； 3. 比赛中，出现违反现场用电安全行为，视情节严重程度扣 1-10 分。	10	
		制茶流程规范与关键技术熟练程度	1. 设备操作不规范扣 1-10 分； 2. 制茶流程不正确，每错 1 个流程扣 3-5 分，扣完为止。	25	
		制茶技术娴熟与掌控度	1. 标准掌握有偏差，视情节严重程度扣 1-5 分； 2. 摊青技能技术不娴熟，视不熟练程度扣 1-5 分； 3. 杀青技能技术不娴熟，视不熟练程度扣 1-5 分； 4. 做形技能技术不娴熟，视不熟练程度扣 1-5 分； 5. 干燥技能技术不娴熟，视不熟练程度扣 1-5 分。	40	
		保持场地干净整洁、注意卫生防护、工具复原摆放正确	1. 使用的场地杂乱无章，视情节严重程度扣 1-2 分 2. 使用未经组委会批准的器具、材料等，视情节严重程度扣 1-5 分； 3. 使用设备后没有清洁设备及加工现场，扣 1-5 分 4. 工具摆放杂乱，扣 1-5 分。	20	
		比赛时间	超过比赛规定时间每 5 分钟扣 1 分，扣完为止。	5	

裁判签名：

日期：

**（二）扁形绿茶制成品茶质量评分表**

参赛选手编号：\_\_\_\_\_

总分：\_\_\_\_\_

类别	占比	考核项目	考核要点	分值	得分
手工制 茶成品 茶质量 检测	5%	成品茶含水量	茶含水量 $\leq 7\%$ ，不扣分	60	
			$7\% < \text{茶含水量} \leq 9\%$ ，判分依据： $60 - (\text{茶含水量} - 7\%) \div 2\% \times 40$	40	
			$9\% < \text{水分含量}$	0	
		成品茶制率（（备注：分筛孔径 0.63mm，筛分 50 转））	绿茶制率 $\geq 19\%$	40	
			$18\% \leq \text{绿茶制率} < 19\%$ ，判分依据： $40 - (19\% - \text{茶制率}) \div 1\% \times 20$	20	
			绿茶制率 $< 18\%$	0	

裁判签名：

日期：

### （三）扁形绿茶制品感官品质评分表

参赛选手编号：\_\_\_\_\_

总分：\_\_\_\_\_

类别	占比	考核项目	考核要点	分值	得分
扁形绿茶制品感官品质评分	70%	外形 (35%)	造型扁平光滑紧实，色泽嫩绿或黄绿，油润、匀整，净度好	90-99	
			造型较扁平较光滑较紧实、色泽墨绿或黄绿或青绿，较润，尚匀整，净度较好	80-89	
			造型欠扁平，色泽暗褐或黄暗或灰绿暗，欠匀整，净度尚好	70-79	
		汤色 (10%)	绿明亮或黄绿明亮	90-99	
			黄绿尚明亮或绿黄明亮	80-89	
			深黄或绿黄欠亮或浑浊	70-79	
		香气 (20%)	高爽有栗香或清香持久或带花香	90-99	
			清香，尚高爽，火工香	80-89	
			尚纯，熟闷，老火，生青	70-79	
		滋味 (25%)	醇厚鲜爽，浓醇鲜爽	90-99	
			清爽，浓尚醇，尚醇厚	80-89	
			尚醇或稍淡，浓涩，青涩	70-79	
		叶底 (10%)	柔软多芽，黄绿明亮，匀齐	90-99	
			柔软有芽，黄绿尚明亮，尚匀齐	80-89	
			断碎，多青张或红茎红叶，绿黄或黄暗，欠匀齐	70-79	

裁判签名：\_\_\_\_\_

日期：\_\_\_\_\_

**（四）扁形绿茶加工技术缺陷诊断评分表**

参赛选手编号：\_\_\_\_\_

总分：\_\_\_\_\_

类别	占比	考核项目	考核要点	分值	得分
茶加工 技术缺陷 诊断	20%	茶叶审评 操作规范	服装不规范扣2分；指甲油，香水扣5分；扣完为止。	5	
			开罐动作错误扣1分；把盘动作生疏酌情扣1-2分；取样动作不规范扣1-2分，收样不规范扣1分；称样错误扣1分；冲泡动作不规范扣1分；沥汤动作不规范扣1-2分；扣完为止。	10	
			湿评内质操作顺序错误扣3-5分，看汤色、闻香气动作错误扣2分，尝滋味动作错误扣1分，评叶底动作错误扣1分；扣完为止。	10	
		茶样品质 评审术语	采用五项因子评审茶样，正确书写茶叶品质评语，外形、汤色、滋味、香气、叶底，每项 1-5 分	25	
		制茶技术 缺陷诊断 与改进	依据茶样评审品质，指出茶叶加工操作过程中主要技术不足	25	
			根据技术诊断结果给出技术修正和茶样处理的合理化建议	25	

裁判签名：

日期：

## 四、条形红茶评分细则

## (一) 条形红茶鲜叶采摘操作评分表

参赛选手编号：\_\_\_\_\_

总分：\_\_\_\_\_

类别	占比	考核项目	考核要点	分值	得分
鲜叶 采摘 质量 与规 范	5%	采摘规范	鲜叶采摘过程中，出现违反比赛要求，采摘手法不规范，采用掐采或捋采扣2-5分；扣完为止。	20	
		采摘鲜叶 重量(M)与 时间(T)	$\geq 200\text{g}$ ，不扣分； $< 200\text{g}$ ，判分依据： $M*40/200$	40	
			$T \leq 30\text{min}$ ，不扣分； $30\text{min} < T \leq 45\text{min}$ ，判分依据： $10 - (T - 30) \div 15 \times 10$ ； $T > 45\text{min}$ ，0分。	10	
		鲜叶质量	匀齐度越高分值越高，鲜叶一芽二叶高于80%，不扣分；一芽二叶低于80%，高于70%，扣2-3分；一芽二叶低于70%高于60%，扣5-8分；一芽二叶低于60%高于50%，扣10-15分；扣完为止。	20	
			鲜叶中夹带鳞片、鱼叶扣1-3分，夹带老枝叶扣1-3分，夹带其它非茶类杂物扣1-4分，扣完为止。	10	
备注：鲜叶采摘符合要求，细分上参照鲜叶匀齐度，越匀得分越高，相差1-2分；由于田间茶树生长很难保持一致，每个选手茶条长度以确保可以采摘符合重量和质量鲜叶为准，每个参赛选手的鲜叶采摘面积可能大小不一。					

裁判签名：\_\_\_\_\_

日期：\_\_\_\_\_

**（二）条形红茶现场制茶操作规范评分表**

参赛选手编号：\_\_\_\_\_

总分：\_\_\_\_\_

类别	占比	考核项目	考核要点	分值	得分
现场 手工 制茶 操作 规范	10%	职业素养	1. 比赛开始前没有进行必要的设备检查，扣 3 分； 2. 出现故障未经裁判允许，私自拆卸设备、电源线，扣 5 分； 3. 比赛中，出现违反现场用电安全行为，视情节严重程度扣 1-10 分。	10	
		制茶流程规范与关键技术熟练程度	1. 设备操作不规范扣 1-10 分； 2. 制茶流程不正确，每错 1 个流程扣 3-5 分，扣完为止。	25	
		制茶技术娴熟与掌控度	1. 标准掌握有偏差，视情节严重程度扣 1-5 分 2. 萎凋技能技术不娴熟，视不熟练程度扣 1-5 分； 3. 揉捻技能技术不娴熟，视不熟练程度扣 1-5 分； 4. 发酵技能技术不娴熟，视不熟练程度扣 1-5 分； 5. 毛火（做形）技能技术不娴熟，视不熟练程度扣 1-5 分； 6. 足火技能技术不娴熟，视不熟练程度扣 1-5 分；	40	
		保持场地干净整洁、注意卫生防护、工具复原摆放正确	1. 使用的场地杂乱无章，视情节严重程度扣 1-2 分 2. 使用未经组委会批准的器具、材料等，视情节严重程度扣 1-5 分； 3. 使用设备后没有清洁设备及加工现场，扣 1-5 分 4. 工具摆放杂乱，扣 1-5 分。	20	
		比赛时间	超过比赛规定时间每 5 分钟扣 1 分，扣完为止。	5	

裁判签名：\_\_\_\_\_

日期：\_\_\_\_\_



**（三）条形红茶制成品茶质量评分表**

参赛选手编号：\_\_\_\_\_

总分：\_\_\_\_\_

类别	占比	考核项目	考核要点	分值	得分
手工制 茶成品 茶质量 检测	5%	成品茶含水量	茶含水量 $\leq 7\%$ ，不扣分	60	
			$7\% < \text{茶含水量} \leq 9\%$ ，判分依据： $60 - (\text{茶含水量} - 7\%) \div 2\% \times 40$	40	
			$9\% < \text{水分含量}$	0	
		成品茶制率（备注： 分筛孔径 <b>0.63mm</b> ，筛 分 50 转）	红茶制率 $\geq 20\%$	40	
			$19\% \leq \text{红茶制率} < 20\%$ ，判分依据： $40 - (20\% - \text{茶制率}) \div 1\% \times 20$	20	
			红茶制率 $< 19\%$	0	

裁判签名：\_\_\_\_\_

日期：\_\_\_\_\_

**（三）条形红茶制品感官品质评分表**

参赛选手编号：\_\_\_\_\_

总分：\_\_\_\_\_

类别	占比	考核项目	考核要点	分值	得分
红茶制品感官品质评分	70%	外形 (30%)	条细紧或紧结、显芽锋，色泽乌润或乌褐润，显金毫，匀整	90-99	
			条较细紧或紧结、有芽锋，色泽较乌润或乌褐润，较匀整	80-89	
			条形松、大或较破碎，色泽暗或带青褐红褐色，欠匀整，	70-79	
		汤色 (10%)	红亮、橙红明亮	90-99	
			红尚亮、橙红尚明亮	80-89	
			金黄色、或红欠亮、红暗或有沉淀物	70-79	
		香气 (25%)	花香、甜香鲜爽，火功恰当	90-99	
			甜香，尚高爽，火工香	80-89	
			带青气，熟闷气、酸馊气、高火老火气	70-79	
		滋味 (25%)	鲜、甜、醇、爽，不苦不涩	90-99	
			清爽，浓尚醇，尚甜醇	80-89	
			淡薄、青涩，苦涩味、熟闷味、酸馊味、老火味	70-79	
		叶底 (10%)	嫩匀有芽、芽叶完整、红匀明亮，无花青(青张)，无暗条	90-99	
			嫩尚匀，红尚亮，稍有花青、暗条	80-89	
			破碎、多碎末，色泽红欠匀，多花青或红暗条	70-79	

裁判签名：

日期：

**（四）条形红茶加工技术缺陷诊断评分表**

参赛选手编号：\_\_\_\_\_

总分：\_\_\_\_\_

类别	占比	考核项目	考核要点	分值	得分
茶加工 技术缺 陷诊断	20%	茶叶审评 操作规范	服装不规范扣2分；指甲油，香水扣5分；扣完为止。	5	
			开罐动作错误扣1分；把盘动作生疏酌情扣1-2分；取样动作不规范扣1-2分，收样不规范扣1分；称样错误扣1分；冲泡动作不规范扣1分；沥汤动作不规范扣1-2分；扣完为止。	10	
			湿评内质操作顺序错误扣3-5分，看汤色、闻香气动作错误扣2分，尝滋味动作错误扣1分，评叶底动作错误扣1分；扣完为止。	10	
		茶样品质 评审术语	采用五项因子评审茶样，正确书写茶叶品质评语，外形、汤色、滋味、香气、叶底，每项 1-5 分	25	
		制茶技术 缺陷诊断 与改进	依据茶样评审品质，指出茶叶加工操作过程中主要技术不足	25	
			根据技术诊断结果给出技术修正和茶样处理的合理化建议	25	

裁判签名：

日期：

## 五、卷曲红茶评分细则

## （一）卷曲红茶鲜叶采摘操作评分表

参赛选手编号：\_\_\_\_\_

总分：\_\_\_\_\_

类别	占比	考核项目	考核要点	分值	得分
鲜叶 采摘 质量 与规 范	5%	采摘规范	鲜叶采摘过程中，出现违反比赛要求，采摘手法不规范，采用掐采或捋采扣2-5分；扣完为止。	20	
		采摘鲜叶 重量(M)与 时间(T)	$\geq 200\text{g}$ ，不扣分； $< 200\text{g}$ ，判分依据： $M*40/200$	40	
			$T \leq 30\text{min}$ ，不扣分； $30\text{min} < T \leq 45\text{min}$ ，判分依据： $10 - (T - 30) \div 15 \times 10$ ； $T > 45\text{min}$ ，0分。	10	
		鲜叶质量	匀齐度越高分值越高，鲜叶一芽二叶高于80%，不扣分；一芽二叶低于80%，高于70%，扣2-3分；一芽二叶低于70%高于60%，扣5-8分；一芽二叶低于60%高于50%，扣10-15分；扣完为止。	20	
			鲜叶中夹带鳞片、鱼叶扣1-3分，夹带老枝叶扣1-3分，夹带其它非茶类杂物扣1-4分，扣完为止。	10	
备注：鲜叶采摘符合要求，细分上参照鲜叶匀齐度，越匀得分越高，相差1-2分；由于田间茶树生长很难保持一致，每个选手茶条长度以确保可以采摘符合重量和质量鲜叶为准，每个参赛选手的鲜叶采摘面积可能大小不一。					

裁判签名：\_\_\_\_\_

日期：\_\_\_\_\_

**（二）卷曲红茶现场制茶操作规范评分表**

参赛选手编号：\_\_\_\_\_

总分：\_\_\_\_\_

类别	占比	考核项目	考核要点	分值	得分
现场 手工 制茶 操作 规范	10%	职业素养	1. 比赛开始前没有进行必要的设备检查，扣 3 分； 2. 出现故障未经裁判允许，私自拆卸设备、电源线，扣 5 分； 3. 比赛中，出现违反现场用电安全行为，视情节严重程度扣 1-10 分。	10	
		制茶流程规范与关键技术熟练程度	1. 设备操作不规范扣 1-10 分； 2. 制茶流程不正确，每错 1 个流程扣 3-5 分，扣完为止。	25	
		制茶技术娴熟与掌控度	1. 标准掌握有偏差，视情节严重程度扣 1-5 分 2. 萎凋技能技术不娴熟，视不熟练程度扣 1-5 分； 3. 揉捻技能技术不娴熟，视不熟练程度扣 1-5 分； 4. 发酵技能技术不娴熟，视不熟练程度扣 1-5 分； 5. 毛火（做形）技能技术不娴熟，视不熟练程度扣 1-5 分； 6. 足火技能技术不娴熟，视不熟练程度扣 1-5 分；	40	
		保持场地干净整洁、注意卫生防护、工具复原摆放正确	1. 使用的场地杂乱无章，视情节严重程度扣 1-2 分 2. 使用未经组委会批准的器具、材料等，视情节严重程度扣 1-5 分； 3. 使用设备后没有清洁设备及加工现场，扣 1-5 分 4. 工具摆放杂乱，扣 1-5 分。	20	
		比赛时间	超过比赛规定时间每 5 分钟扣 1 分，扣完为止。	5	

裁判签名：\_\_\_\_\_

日期：\_\_\_\_\_

## （三）卷曲红茶制成品茶质量评分表

参赛选手编号：\_\_\_\_\_

总分：\_\_\_\_\_

类别	占比	考核项目	考核要点	分值	得分
手工制 茶成品 茶质量 检测	5%	成品茶含水量	茶含水量 $\leq 7\%$ ，不扣分	60	
			$7\% < \text{茶含水量} \leq 9\%$ ，判分依据： $60 - (\text{茶含水量} - 7\%) \div 2\% \times 40$	40	
			$9\% < \text{水分含量}$	0	
		成品茶制率（备注： 分筛孔径 0.63mm，筛 分 50 转）	红茶制率 $\geq 20\%$	40	
			$19\% \leq \text{红茶制率} < 20\%$ ，判分依据： $40 - (20\% - \text{茶制率}) \div 1\% \times 20$	20	
			红茶制率 $< 19\%$	0	

裁判签名：\_\_\_\_\_

日期：\_\_\_\_\_

**（三）卷曲红茶制品感官品质评分表**

参赛选手编号：\_\_\_\_\_

总分：\_\_\_\_\_

类别	占比	考核项目	考核要点	分值	得分
卷曲红茶制品感官品质评分	70%	外形 (30%)	条卷曲、紧实，色泽乌润或乌褐润，显金毫，匀整	90-99	
			条较卷曲或紧结，色泽较乌润或乌褐润，较匀整	80-89	
			条索松、大或较破碎，色泽暗或带青褐红褐色，欠匀整，	70-79	
		汤色 (10%)	红亮、橙红明亮	90-99	
			红尚亮、橙红尚明亮	80-89	
			金黄色、或红欠亮、红暗或有沉淀物	70-79	
		香气 (25%)	花香、甜香鲜爽，火功恰当	90-99	
			甜香，尚高爽，火工香	80-89	
			带青气，熟闷气、酸馊气、高火老火气	70-79	
		滋味 (25%)	鲜、甜、醇、爽，不苦不涩	90-99	
			清爽，浓尚醇，尚甜醇	80-89	
			淡薄、青涩，苦涩味、熟闷味、酸馊味、老火味	70-79	
		叶底 (10%)	嫩匀有芽、芽叶完整、红匀明亮，无花青(青张)，无暗条	90-99	
			嫩尚匀，红尚亮，稍有花青、暗条	80-89	
			破碎、多碎末，色泽红欠匀，多花青或红暗条	70-79	

裁判签名：\_\_\_\_\_

日期：\_\_\_\_\_

**（四）卷曲红茶加工技术缺陷诊断评分表**

参赛选手编号：\_\_\_\_\_

总分：\_\_\_\_\_

类别	占比	考核项目	考核要点	分值	得分
茶加工技术缺陷诊断	20%	茶叶审评操作规范	服装不规范扣2分；指甲油，香水扣5分；扣完为止。	5	
			开罐动作错误扣1分；把盘动作生疏酌情扣1-2分；取样动作不规范扣1-2分，收样不规范扣1分；称样错误扣1分；冲泡动作不规范扣1分；沥汤动作不规范扣1-2分；扣完为止。	10	
			湿评内质操作顺序错误扣3-5分，看汤色、闻香气动作错误扣2分，尝滋味动作错误扣1分，评叶底动作错误扣1分；扣完为止。	10	
		茶样品质评审术语	采用五项因子评审茶样，正确书写茶叶品质评语，外形、汤色、滋味、香气、叶底，每项 1-5 分	25	
		制茶技术缺陷诊断与改进	依据茶样评审品质，指出茶叶加工操作过程中主要技术不足	25	
			根据技术诊断结果给出技术修正和茶样处理的合理化建议	25	

裁判签名：

日期：



## 六、颗粒青茶评分细则

## (一) 颗粒青茶鲜叶采摘操作评分表

参赛选手编号：\_\_\_\_\_

总分：\_\_\_\_\_

类别	占比	考核项目	考核要点	分值	得分
鲜叶 采摘 质量 与规 范	5%	采摘规范	鲜叶采摘过程中，出现违反比赛要求，采摘手法不规范，采用掐采或捋采扣2-5分；扣完为止。	20	
		采摘鲜叶 重量(M)与 时间(T)	$\geq 250\text{g}$ ，不扣分； $< 250\text{g}$ ，判分依据： $M \times 40 / 250$	40	
			$T \leq 30\text{min}$ ，不扣分； $30\text{min} < T \leq 45\text{min}$ ，判分依据： $10 - (T - 30) \div 15 \times 10$ ； $T > 45\text{min}$ ，0分。	10	
		鲜叶质量	匀齐度越高分值越高，鲜叶开面二、三叶高于80%，不扣分；开面二、三叶低于80%，高于70%，扣2-3分；开面二、三叶低于70%高于60%，扣5-8分；开面二、三叶低于60%高于50%，扣10-15分；扣完为止。	20	
			鲜叶中夹带鳞片、鱼叶扣1-3分，夹带老枝叶扣1-3分，夹带其它非茶类杂物扣1-4分，扣完为止。	10	
备注：鲜叶采摘符合要求，细分上参照鲜叶匀齐度，越匀得分越高，相差1-2分；由于田间茶树生长很难保持一致，每个选手茶条长度以确保可以采摘符合重量和质量鲜叶为准，每个参赛选手的鲜叶采摘面积可能大小不一。					

裁判签名：\_\_\_\_\_

日期：\_\_\_\_\_

## (二) 颗粒青茶现场制茶操作规范评分表

参赛选手编号：\_\_\_\_\_

总分：\_\_\_\_\_

类别	占比	考核项目	考核要点	分值	得分
现场 手工 制茶 操作 规范	10%	职业素养	1. 比赛开始前没有进行必要的设备检查，扣 3 分； 2. 出现故障未经裁判允许，私自拆卸设备、电源线，扣 5 分； 3. 比赛中，出现违反现场用电安全行为，视情节严重程度扣 1-10 分。	10	
		制茶流程规范与关键技术熟练程度	1. 设备操作不规范扣 1-10 分； 2. 制茶流程不正确，每错 1 个流程扣 3-5 分，扣完为止。	25	
		制茶技术娴熟与掌控度	1. 标准掌握有偏差，视情节严重程度扣 1-5 分 2. 晒青与萎凋技能技术不娴熟，视不熟练程度扣 1-5 分； 3. 做青技能技术不娴熟，视不熟练程度扣 1-5 分； 4. 杀青技能技术不娴熟，视不熟练程度扣 1-5 分； 5. 做形技能技术不娴熟，视不熟练程度扣 1-5 分； 6. 干燥技能技术不娴熟，视不熟练程度扣 1-5 分；	40	
		保持场地干净整洁、注意卫生防护、工具复原摆放正确	1. 使用的场地杂乱无章，视情节严重程度扣 1-2 分 2. 使用未经组委会批准的器具、材料等，视情节严重程度扣 1-5 分； 3. 使用设备后没有清洁设备及加工现场，扣 1-5 分 4. 工具摆放杂乱，扣 1-5 分。	20	
		比赛时间	超过比赛规定时间每 5 分钟扣 1 分，扣完为止。	5	

裁判签名：\_\_\_\_\_

日期：\_\_\_\_\_

**（三）颗粒青茶制成品茶质量评分表**

参赛选手编号：\_\_\_\_\_

总分：\_\_\_\_\_

类别	占比	考核项目	考核要点	分值	得分
手工制 茶成品 茶质量 检测	5%	成品茶含水量	茶含水量 $\leq 7\%$ ，不扣分	60	
			$7\% < \text{茶含水量} \leq 9\%$ ，判分依据： $60 - (\text{茶含水量} - 7\%) \div 2\% \times 40$	40	
			$9\% < \text{水分含量}$	0	
		成品茶制率（备注： 分筛孔径 0.45mm，筛 分 50 转）	青茶制率 $\geq 20\%$	40	
			$19\% \leq \text{青茶制率} < 20\%$ ，判分依据： $40 - (20\% - \text{茶制率}) \div 1\% \times 20$	20	
			青茶制率 $< 19\%$	0	

裁判签名：\_\_\_\_\_

日期：\_\_\_\_\_

**（三）颗粒青茶制茶品质感官审评评分表**

参赛选手编号：\_\_\_\_\_

总分：\_\_\_\_\_

类别	占比	考核项目	考核要点	分值	得分
青茶 制品 感官 品质 评分	70%	青茶 外形 (30%)	颗粒圆结或卷曲重实, 色泽黄绿 褐或绿褐润;	90-99	
			颗粒尚圆结或卷曲尚重实, 色泽 黄褐或绿褐;	80-89	
			颗粒松、大, 欠卷曲、欠重实; 条索松散、欠紧结, 多碎片末, 色泽暗、黄、无光泽	70-79	
		汤色 (5%)	金黄绿明亮、金黄或浅橙黄明 亮, 有层次感	90-99	
			黄绿尚明亮、橙黄尚明亮, 稍有 层次感	80-89	
			浅淡或青绿、混浊不清, 多沉淀 物	70-79	
		香气 (25%)	清花香或花香、蜜香显, 香高持 久, 火功恰当	90-99	
			清花香或花香、蜜香尚显, 香高, 火功尚合适	80-89	
			青气、浊闷气, 酵气、老火气	70-79	
		滋味 (30%)	清醇, 醇爽, 有回甘, 不苦不涩	90-99	
			尚清醇、醇爽, 回甘不明显, 稍 有苦涩味	80-89	
			青涩或苦涩, 浊闷味、酵味、老 火味	70-79	
		叶底 (10%)	叶张尚柔软、完整, 叶色黄绿明 亮, 红镶边鲜艳, 无青张、死红 叶	90-99	
			叶张尚柔软较完整, 叶色黄绿, 有红镶边, 稍有青张、死红叶	80-89	
			叶张稍硬或破碎, 叶色青绿或多 死红叶	70-79	

裁判签名：\_\_\_\_\_

日期：\_\_\_\_\_

**（四）颗粒青茶加工技术缺陷诊断评分表**

参赛选手编号：\_\_\_\_\_

总分：\_\_\_\_\_

类别	占比	考核项目	考核要点	分值	得分
茶加工技术缺陷诊断	20%	茶叶审评操作规范	服装不规范扣2分；指甲油，香水扣5分；扣完为止。	5	
			开罐动作错误扣1分；把盘动作生疏酌情扣1-2分；取样动作不规范扣1-2分，收样不规范扣1分；称样错误扣1分；冲泡动作不规范扣1分；沥汤动作不规范扣1-2分；扣完为止。	10	
			湿评内质操作顺序错误扣3-5分，看汤色、闻香气动作错误扣2分，尝滋味动作错误扣1分，评叶底动作错误扣1分；扣完为止。	10	
		茶样品质评审术语	采用五项因子评审茶样，正确书写茶叶品质评语，外形、汤色、滋味、香气、叶底，每项 1-5 分	25	
		制茶技术缺陷诊断与改进	依据茶样评审品质，指出茶叶加工操作过程中主要技术不足	25	
			根据技术诊断结果给出技术修正和茶样处理的合理化建议	25	

裁判签名：

日期：

## 七、条索青茶评分细则

## (一) 条索青茶鲜叶采摘操作评分表

参赛选手编号：\_\_\_\_\_

总分：\_\_\_\_\_

类别	占比	考核项目	考核要点	分值	得分
鲜叶 采摘 质量 与规 范	5%	采摘规范	鲜叶采摘过程中，出现违反比赛要求，采摘手法不规范，采用掐采或捋采扣2-5分；扣完为止。	20	
		采摘鲜叶 重量(M)与 时间(T)	$\geq 250\text{g}$ ，不扣分； $< 250\text{g}$ ，判分依据： $M \times 40 / 250$	40	
			$T \leq 30\text{min}$ ，不扣分； $30\text{min} < T \leq 45\text{min}$ ，判分依据： $10 - (T - 30) \div 15 \times 10$ ； $T > 45\text{min}$ ，0分。	10	
		鲜叶质量	匀齐度越高分值越高，鲜叶开面二、三叶高于80%，不扣分；开面二、三叶低于80%，高于70%，扣2-3分；开面二、三叶低于70%高于60%，扣5-8分；开面二、三叶低于60%高于50%，扣10-15分；扣完为止。	20	
			鲜叶中夹带鳞片、鱼叶扣1-3分，夹带老枝叶扣1-3分，夹带其它非茶类杂物扣1-4分，扣完为止。	10	
备注：鲜叶采摘符合要求，细分上参照鲜叶匀齐度，越匀得分越高，相差1-2分；由于田间茶树生长很难保持一致，每个选手茶条长度以确保可以采摘符合重量和质量鲜叶为准，每个参赛选手的鲜叶采摘面积可能大小不一。					

裁判签名：\_\_\_\_\_

日期：\_\_\_\_\_

**（二）条索青茶现场制茶操作规范评分表**

参赛选手编号：\_\_\_\_\_

总分：\_\_\_\_\_

类别	占比	考核项目	考核要点	分值	得分
现场 手工 制茶 操作 规范	10%	职业素养	1. 比赛开始前没有进行必要的设备检查，扣 3 分； 2. 出现故障未经裁判允许，私自拆卸设备、电源线，扣 5 分； 3. 比赛中，出现违反现场用电安全行为，视情节严重程度扣 1-10 分。	10	
		制茶流程规范与关键技术熟练程度	1. 设备操作不规范扣 1-10 分； 2. 制茶流程不正确，每错 1 个流程扣 3-5 分，扣完为止。	25	
		制茶技术娴熟与掌控度	1. 标准掌握有偏差，视情节严重程度扣 1-5 分 2. 晒青与萎凋技能技术不娴熟，视不熟练程度扣 1-5 分； 3. 做青技能技术不娴熟，视不熟练程度扣 1-5 分； 4. 杀青技能技术不娴熟，视不熟练程度扣 1-5 分； 5. 做形技能技术不娴熟，视不熟练程度扣 1-5 分； 6. 干燥技能技术不娴熟，视不熟练程度扣 1-5 分；	40	
		保持场地干净整洁、注意卫生防护、工具复原摆放正确	1. 使用的场地杂乱无章，视情节严重程度扣 1-2 分 2. 使用未经组委会批准的器具、材料等，视情节严重程度扣 1-5 分； 3. 使用设备后没有清洁设备及加工现场，扣 1-5 分 4. 工具摆放杂乱，扣 1-5 分。	20	
		比赛时间	超过比赛规定时间每 5 分钟扣 1 分，扣完为止。	5	

裁判签名：\_\_\_\_\_

日期：\_\_\_\_\_

**（三）条索青茶制成品茶质量评分表**

参赛选手编号：\_\_\_\_\_

总分：\_\_\_\_\_

类别	占比	考核项目	考核要点	分值	得分
手工制 茶成品 茶质量 检测	5%	成品茶含水量	茶含水量 $\leq 7\%$ ，不扣分	60	
			$7\% < \text{茶含水量} \leq 9\%$ ，判分依据： $60 - (\text{茶含水量} - 7\%) \div 2\% \times 40$	40	
			$9\% < \text{水分含量}$	0	
		成品茶制率（备注： 分筛孔径 0.45mm，筛 分 50 转）	青茶制率 $\geq 20\%$	40	
			$19\% \leq \text{青茶制率} < 20\%$ ，判分依据： $40 - (20\% - \text{茶制率}) \div 1\% \times 20$	20	
			青茶制率 $< 19\%$	0	

裁判签名：\_\_\_\_\_

日期：\_\_\_\_\_



**(三) 条索青茶制茶品质感官审评评分表**

参赛选手编号：\_\_\_\_\_

总分：\_\_\_\_\_

类别	占比	考核项目	考核要点	分值	得分
青茶 制品 感官 品质 评分	70%	青茶 外形 (30%)	条索紧结或壮结，尚重实，色泽黄褐或乌褐润	90-99	
			条索尚紧结或壮结，尚重实，色泽黄褐或乌褐	80-89	
			颗粒松、大，欠卷曲、欠重实；条索松泡、欠紧结，多碎片末，色泽暗、黄、无光泽	70-79	
		汤色 (5%)	金黄绿明亮、金黄或浅橙黄明亮，有层次感	90-99	
			黄绿尚明亮、橙黄尚明亮，稍有层次感	80-89	
			浅淡或青绿、混浊不清，多沉淀物	70-79	
		香气 (25%)	清花香或花香、蜜香显，香高持久，火功恰当	90-99	
			清花香或花香、蜜香尚显，香高，火功尚合适	80-89	
			青气、浊闷气，酵气、老火气	70-79	
		滋味 (30%)	清醇，醇爽，有回甘，不苦不涩	90-99	
			尚清醇、醇爽，回甘不明显，稍有苦涩味	80-89	
			青涩或苦涩，浊闷味、酵味、老火味	70-79	
		叶底 (10%)	叶张尚柔软、完整，叶色黄绿明亮，红镶边鲜艳，无青张、死红叶	90-99	
			叶张尚柔软较完整，叶色黄绿，有红镶边，稍有青张、死红叶	80-89	
			叶张稍硬或断碎，叶色青绿或多死红叶	70-79	

裁判签名：\_\_\_\_\_

日期：\_\_\_\_\_

**（四）条索青茶加工技术缺陷诊断评分表**

参赛选手编号：\_\_\_\_\_

总分：\_\_\_\_\_

类别	占比	考核项目	考核要点	分值	得分
茶加工技术缺陷诊断	20%	茶叶审评操作规范	服装不规范扣2分；指甲油，香水扣5分；扣完为止。	5	
			开罐动作错误扣1分；把盘动作生疏酌情扣1-2分；取样动作不规范扣1-2分，收样不规范扣1分；称样错误扣1分；冲泡动作不规范扣1分；沥汤动作不规范扣1-2分；扣完为止。	10	
			湿评内质操作顺序错误扣3-5分，看汤色、闻香气动作错误扣2分，尝滋味动作错误扣1分，评叶底动作错误扣1分；扣完为止。	10	
		茶样品质评审术语	采用五项因子评审茶样，正确书写茶叶品质评语，外形、汤色、滋味、香气、叶底，每项 1-5 分	25	
		制茶技术缺陷诊断与改进	依据茶样评审品质，指出茶叶加工操作过程中主要技术不足	25	
			根据技术诊断结果给出技术修正和茶样处理的合理化建议	25	

裁判签名：

日期：

## 附件 1：手工制茶赛项所使用鲜叶原料及竞赛时间表

鲜叶原料及竞赛时间表

考核分项	加工原料	比赛时间	设备条件
卷曲绿茶	一芽一叶 0.5kg	8h+2h	摊青架、电炒锅
扁形绿茶			
条形红茶	一芽二叶 2.5kg	24h+2h	竹匾、萎凋架、发酵机、 五斗烘干机、斜面烘盘
卷曲红茶			
颗粒青茶	开面二、三叶或同等 嫩度对夹叶 2.5kg	24h+2h	水筛、晾青架、电炒锅、 揉捻台、（包揉布）揉捻 盘、烘焙机
条索青茶			

## 附件 2：手工制茶赛项技术平台

## 竞赛项目所用主要大型设备清单

序号	设备名称	规格	单套数量
1	龙井茶电炒锅	64CM 口径，3500W 功率	60
2	红茶发酵机	6CFX-8（双门）	10
3	茶叶烘干机	KX-8AS（旋转式）	10
4		独立控温控风（圆斗式）	10
5	发酵箱	20×35cm	40
6	晾青架	标配	20
7	萎凋架	标配	20
8	摊青架	标配	30

## 绿茶制作器材

序号	材料与工具	规格说明	数量
1	茶鲜叶	一芽一、二叶 (一芽一叶不低于 80%)	500 克/人
2	竹编	常规（直径 1m）	1 只/人
3	棕帚	常规	1 把/人
4	大簸箕	常规	1 只/人
5	小簸箕	常规	1 只/人
6	毛巾	白色	1 条/人
7	茶油	标配	1 份/人
8	矿泉水	500ml	2 瓶/人

## 红茶制作器材

序号	材料与工具	规格说明	数量
1	茶鲜叶	一芽一、二叶 (一芽二叶不低于 80%)	2500 克/人
2	竹编	常规 (直径 1m)	3 只/人
3	斜面烘盘	常规	1 只/人
4	棕帚	常规	1 把/人
5	大簸箕	常规	2 只/人
6	小簸箕	常规	1 只/人
7	毛巾	白色	1 条/人
8	矿泉水	500ml	2 瓶/人

## 青茶制作器材

序号	材料与工具	规格说明	数量
1	茶鲜叶	开面二、三叶 或同等嫩度对夹叶	2500 克/人
2	包揉布	1.2m×1.2m	1 张/人
3	揉捻台 (揉捻盘)	常规	1 个/人
4	棕帚	常规	1 把/人
5	水筛	常规	3 只/人
6	小簸箕	常规	1 只/人
7	毛巾	白色	1 条/人
8	矿泉水	500ml	2 瓶/人

## 茶叶加工技术缺陷诊断器材

序号	名称	参考图片
1	锯齿口审评杯碗	 A white ceramic tea evaluation cup and bowl with a serrated rim. The cup has a lid. Both are printed with the text '国家茶叶质检中心监制' (Supervised by the National Tea Quality Inspection Center) and a logo with 'Kang Cui'.
2	乌龙茶审评杯碗	 A white ceramic tea evaluation cup and bowl. The cup has a lid. Both are printed with the text '国家茶叶质检中心监制' (Supervised by the National Tea Quality Inspection Center) and a logo with 'Kang Cui'.
3	搪瓷叶底盘	 A white enamel tea base with a blue border. Dimensions: 长: 22cm, 宽: 16cm, 高: 3cm.
4	黑色叶底盘	 A black tea base. 名称: 黑色叶底盘 尺寸: 10cm*10cm*2cm
5	审评盘 (木质)	 A white wooden tea evaluation tray. 名称: 审评盘 (木质) 尺寸: 23*23cm
6	品茗杯	 A white ceramic tea cup.
7	汤勺	 A white ceramic tea spoon.

2021 年全国职业院校技能大赛（中职组）手工制茶赛项评分细则及答题样卷和题库

序号	名称	参考图片
8	电子天平	
9	计时器	
10	茶样罐	
11	茶渣桶	

## 附件 3：手工制茶赛项题库

### 一、手工制茶竞赛样题

本赛项为团体赛，主要考核选手传统手工制茶技艺和制茶弊病诊断技术，4 位选手组成一个团队，每位选手要参加某一类茶（扁平绿茶、卷曲绿茶、条形红茶、卷曲红茶、颗粒青茶、条索青茶）三个竞技环节，依次为茶鲜叶田间采摘竞技、手工现场制茶竞技和茶叶加工技术缺陷诊断竞技 3 个环节，一个团队中的选手参赛单项均不同。

#### （一）茶鲜叶田间采摘竞技环节（占总成绩 5%）

参赛选手按照报名参加的茶类如绿茶、红茶及青茶，在规定时间内按照该类茶的采摘标准，在指定茶园区域中进行鲜叶采摘竞技比赛。其中绿茶鲜叶按照一芽一叶标准采摘 100g，红茶鲜叶按照一芽二叶标准采摘 200g，青茶鲜叶按照开面二、三叶标准采摘 250g，竞赛时间 1h；评委从茶鲜叶采摘规范、采摘鲜叶重量及采摘时间和茶鲜叶质量三个方面进行评比。

#### （二）手工现场制茶竞技环节（占总成绩 75%）

参赛选手按照报名参加的茶类如扁平绿茶、卷曲绿茶、条形红茶、卷曲红茶、颗粒青茶及条索青茶，在规定时间内按照该类茶典型手工制作规范现场进行竞技比赛。其中绿茶鲜叶 500g，竞赛时间 8h；红茶和青茶鲜叶 2500g，竞赛时间 24h；每项赛事，器具统一、鲜叶统一、场地统一、时间统一；评委从制茶现场操作规范、制成品茶质量和茶叶品质感官评审三个方面进行评比。其中制茶现场操作规范占分 10%、制成品茶质量占分 5%及茶叶品质感官评审占分 60%。



鲜叶原料及竞赛时间表

考核分项	加工原料	比赛时间	设备条件
扁形绿茶	一芽一叶 0.5kg	8h	竹编、摊青架、电炒锅
卷曲绿茶			
颗粒青茶	开面二、三叶 或同等嫩度对夹叶 2.5kg	24h	水筛、晾青架、电炒锅、烘焙机
条索青茶			
条形红茶	一芽二叶 2.5kg	24h	竹编、萎凋架、发酵机、五斗烘干机
卷曲红茶			

### （三）茶叶加工技术缺陷诊断竞技环节（占总成绩 20%）

参赛选手根据赛组委提供的一份同本人手工制茶同类的 50g 茶叶，在规定时间内，统一茶叶评审场所，按照《茶叶感官审评方法》（GB/T 23776-2018）标准要求，对茶叶品质弊病进行评审诊断，写出茶叶外形和内质评语，并指出该茶叶加工技术主要缺陷，给出茶叶加工技术改进建议要点。其中茶叶感官审评操作规范占分 5%、茶叶品质审评术语占分 5%及茶叶加工技术缺陷诊断占分 10%（诊断技术不足 5%、给出技术改进 5%）。竞赛时间 1h，答题样卷如下：

选手参赛编号：\_\_\_\_\_ 茶样类别：\_\_\_\_\_

#### 1. 茶叶品质感官审评评语

茶叶外形评语：\_\_\_\_\_；

茶叶内质评语：汤色\_\_\_\_\_、滋味\_\_\_\_\_、

香气\_\_\_\_\_、叶底\_\_\_\_\_。

## 2. 茶叶加工技术缺陷诊断

主要加工技术不足是\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_;

加工技术改进要点是\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_。

## 二、手工制茶竞赛题库

### （一）茶鲜叶田间采摘竞技（占总成绩 5%）

按照报名参加的手工制茶茶类，在规定时间内（1h）按照该类茶的采摘标准，在指定茶园区域中进行鲜叶采摘竞技比赛。评委从茶鲜叶采摘规范、采摘鲜叶重量及采摘时间和茶鲜叶质量三个方面进行评比。

#### 1. 手工制绿茶鲜叶田间采摘竞技

在一条三米长的茶丛（主要是一芽一叶或一芽二叶初展的茶园），在 1h 内，依据一芽一叶名优绿茶一级鲜叶采摘标准，按照规范的采茶手法进行采摘。比赛时间 1h，比赛结束后将鲜叶放入贴有赛项标志的茶篓，交给指定专人称量签字封存待查。

#### 2. 手工制红茶鲜叶田间采摘竞技

在一条三米长的茶丛（主要是一芽二叶的茶园），在 1h 内，依据一芽二叶名优茶一级鲜叶采摘标准，按照规范的采茶手法进行采摘。比赛时间 1h，比赛结束后将鲜叶放入贴有赛项标志的茶篓，交

给指定专人称量签字封存待查。

### 3. 手工制青茶鲜叶田间采摘竞技

在一条三米长的茶丛（主要是开面二、三叶或同等嫩度对夹叶的茶园），在 1h 内，依据青茶一级鲜叶采摘标准，按照规范的采茶手法进行采摘。比赛时间 1h，比赛结束后将鲜叶放入贴有赛项标志的茶篓，交给指定专人称量签字封存待查。

## （二）手工现场制茶竞技（占总成绩 75%）

根据报名选定的手工制茶茶类和外形特征要求，依照该类茶的相关制茶技术及对应标准，在规定的时间和规定场地内，用规定的制茶器具，将统一提供茶叶鲜叶原料，手工制成符合要求的茶叶。

### 1. 卷曲绿茶手工制茶赛项

一芽一、二叶（一芽一叶，不低于 80%）鲜叶原料 0.5kg，按照绿茶手工操作规范流程“鲜叶摊放→杀青→造形→干燥”，比赛从鲜叶摊放开始计时，重点考核卷曲造形绿茶手工制作技艺，比赛时间 8h，比赛结束后将茶叶放入贴有赛项标志的茶样袋，交给指定专人称量签字封存待查。

### 2. 扁形绿茶手工制茶赛项

一芽一、二叶（一芽一叶，不低于 80%）鲜叶原料 0.5kg，按照绿茶手工操作规范流程“鲜叶摊放→杀青→造形→干燥”，比赛从鲜叶摊放开始计时，重点考核扁形造形绿茶手工制作技艺，比赛时间 8h，比赛结束后将茶叶放入贴有赛项标志的茶样袋，交给指定专人称量签字封存待查。

### 3. 条形红茶手工制茶赛项

一芽一、二叶（含一芽二叶，不低于 80%）鲜叶原料 2.5kg，按照红茶手工操作规范流程“鲜叶萎凋→揉捻→发酵→（做形）干燥”，比赛从鲜叶萎凋开始计时，重点考核条形造形红茶手工制作技艺，比赛时间 24h，比赛结束后将茶叶放入贴有赛项标志的茶样袋，交给指定专人称量签字封存待查。

### 4. 卷曲红茶手工制茶赛项

一芽一、二叶（含一芽二叶，不低于 80%）鲜叶原料 2.5kg，按照红茶手工操作规范流程“鲜叶萎凋→揉捻→发酵→（做形）干燥”，比赛从鲜叶萎凋开始计时，重点考核卷曲造形红茶手工制作技艺，比赛时间 24h，比赛结束后将茶叶放入贴有赛项标志的茶样袋，交给指定专人称量签字封存待查。

### 5. 颗粒青茶手工制茶赛项

开面二、三叶（或同等嫩度对夹叶）鲜叶原料 2.5kg，按照青茶手工操作规范流程“鲜叶萎凋→做青→杀青→揉捻（做形）→干燥”，比赛从鲜叶萎凋开始计时，重点考核颗粒造形青茶手工制作技艺，比赛时间 24h，比赛结束后将茶叶放入贴有赛项标志的茶样袋，交给指定专人称量签字封存待查。

### 6. 条索青茶手工制茶赛项

开面二、三叶（或同等嫩度对夹叶）鲜叶原料 2.5kg，按照青茶手工操作规范流程“鲜叶萎凋→做青→杀青→揉捻（做形）→干燥”，比赛从鲜叶萎凋开始计时，重点考核条索造形青茶手工制作技艺，比

赛时间 24h，比赛结束后将茶叶放入贴有赛项标志的茶样袋，交给指定专人称量签字封存待查。

### （三）茶叶加工技术缺陷诊断竞技（占总成绩 20%）

根据赛组委提供的一份同本人手工制茶同类的茶叶 50g，在规定时间内，统一茶叶评审场所，按照《茶叶感官审评方法》（GB/T 23776-2018）标准要求，用茶叶审评规范操作，对茶叶品质弊病进行评审诊断，写出茶叶外形和内质评语，并指出该茶叶加工技术主要缺陷，给出茶叶加工技术改进建议要点。

#### 1. 卷曲绿茶加工技术缺陷诊断

下列有 10 个卷曲绿茶，每个茶样至少有 1 个摊放、杀青、卷曲造形、干燥或存储的制茶技术缺陷，请在指定竞赛工位，按照《茶叶感官审评方法》（GB/T 23776-2018），对茶样进行缺陷诊断。

- ①卷曲绿茶诊断样 A； ②卷曲绿茶诊断样 B；
- ③卷曲绿茶诊断样 C； ④卷曲绿茶诊断样 D；
- ⑤卷曲绿茶诊断样 E； ⑥卷曲绿茶诊断样 F；
- ⑦卷曲绿茶诊断样 G； ⑧卷曲绿茶诊断样 H；
- ⑨卷曲绿茶诊断样 I； ⑩卷曲绿茶诊断样 J。

## 茶叶加工技术缺陷诊断评分参考（B 卷）

参赛选手编号：\_\_\_\_\_ 茶样类别：卷曲绿茶 总分：\_\_\_\_\_

### 1. 茶样品质评语（25 分）

外形：较卷曲紧细，深绿偏暗，欠亮，有毫，较匀整

汤色：黄绿欠亮

滋味：略苦涩，较纯正

香气：有烟味

叶底：黄绿尚亮，有芽，有青张，欠匀整，有焦边

### 2. 茶叶技术缺陷诊断（50 分）

主要加工技术不足

缺陷 1：鲜叶杀青操作不合理，温度偏高；

缺陷 2：茶叶炒制过程温控不当，翻炒不均匀。

工艺改进要点建议

改进措施 1：控制好杀青温度，叶温达到 75℃~80℃；

改进措施 2：控制二青时炒锅温度，火温先高后低，翻炒均匀。

## 2. 扁形绿茶加工技术缺陷诊断

下列有 10 个扁形绿茶，每个茶样至少有 1 个摊放、杀青、扁形造形、干燥或存储的制茶技术缺陷，请在指定竞赛工位，按照《茶叶感官审评方法》（GB/T 23776-2018），对茶样进行缺陷诊断。

①扁形绿茶诊断样 A； ②扁形绿茶诊断样 B；

③扁形绿茶诊断样 C； ④扁形绿茶诊断样 D；

⑤扁形绿茶诊断样 E； ⑥扁形绿茶诊断样 F；

⑦扁形绿茶诊断样 G； ⑧扁形绿茶诊断样 H；

⑨扁形绿茶诊断样 I； ⑩扁形绿茶诊断样 J。

## 茶叶加工技术缺陷诊断评分参考（B 卷）

参赛选手编号：\_\_\_\_\_ 茶样类别：扁形绿茶 总分：\_\_\_\_\_

### 1. 茶样品质评语（25 分）

外形：尚扁平，尚光滑，较平直，墨绿、深绿偏暗，尚匀整

汤色：绿黄，略暗、稍暗

滋味：味苦，先熟味，后青味

香气：平和，纯正

叶底：有红梗红叶，黄绿，略带青张

### 2. 茶叶技术缺陷诊断（50 分）

主要加工技术不足

缺陷 1：鲜叶杀青操作不合理，温度偏低，抛闷不合理；

缺陷 2：茶叶辉锅炒制过程手法不合理，做形不当。

工艺改进要点建议

改进措施 1：控制好杀青温度，叶温达到 75℃~80℃，抛闷结合；

改进措施 2：控制辉锅炒制过程理条手法，做形符合扁形绿茶要求。



### 3. 条形红茶加工技术缺陷诊断

下列有 10 个条形红茶，每个茶样至少有 1 个萎凋、揉捻、发酵、条形造形、干燥或存储的制茶技术缺陷，请在指定竞赛工位，按照《茶叶感官审评方法》（GB/T 23776-2018），对茶样进行缺陷诊断。

①条形红茶诊断样 A； ②条形红茶诊断样 B；

③条形红茶诊断样 C； ④条形红茶诊断样 D；

⑤条形红茶诊断样 E； ⑥条形红茶诊断样 F；

⑦条形红茶诊断样 G； ⑧条形红茶诊断样 H；

⑨条形红茶诊断样 I； ⑩条形红茶诊断样 J。

## 茶叶加工技术缺陷诊断评分参考（B 卷）

参赛选手编号：\_\_\_\_\_ 茶样类别：条形红茶 总分：\_\_\_\_\_

### 1. 茶样品质评语（25 分）

外形：条索紧实，较紧结，色泽棕褐，稍有毫，有碎末，欠润

汤色：橙黄

滋味：醇和，纯正

香气：尚甜醇，略青

叶底：青张明显，稍红，较匀齐（整），有芽

### 2. 茶叶技术缺陷诊断（50 分）

主要加工技术不足

缺陷 1：揉捻叶发酵操作不当，发酵程度较轻；

缺陷 2：茶叶制作过程做形掌控不当，茶条紧直度不够。

工艺改进要点建议

改进措施 1：合理控制好揉捻叶发酵参数，延长发酵时间；

改进措施 2：掌控红茶制作过程理条手法，符合条形红茶做形要求。

#### 4. 卷曲红茶加工技术缺陷诊断

下列有 10 个卷曲红茶，每个茶样至少有 1 个萎凋、揉捻、发酵、卷曲造形、干燥或存储的制茶技术缺陷，请在指定竞赛工位，按照《茶叶感官审评方法》（GB/T 23776-2018），对茶样进行缺陷诊断。

①卷曲红茶诊断样 A； ②卷曲红茶诊断样 B；

③卷曲红茶诊断样 C； ④卷曲红茶诊断样 D；

⑤卷曲红茶诊断样 E； ⑥卷曲红茶诊断样 F；

⑦卷曲红茶诊断样 G； ⑧卷曲红茶诊断样 H；

⑨卷曲红茶诊断样 I； ⑩卷曲红茶诊断样 J。

## 茶叶加工技术缺陷诊断评分参考（B 卷）

参赛选手编号：\_\_\_\_\_ 茶样类别：卷曲红茶 总分：\_\_\_\_\_

### 1. 茶样品质评语（25 分）

外形：条索稍卷，欠匀，乌褐，面张有粗条

汤色：橙红欠亮

滋味：浓厚，略酸（粗青酸）

香气：粗浓带青

叶底：红褐暗，欠匀整，粗大

### 2. 茶叶技术缺陷诊断（50 分）

主要加工技术不足

缺陷 1：揉捻叶发酵操作不当，发酵过度；

缺陷 2：茶叶制作过程做形掌控不当，茶条紧结度不够。

工艺改进要点建议

改进措施 1：合理控制好揉捻叶发酵参数，防止发酵过度；

改进措施 2：掌控红茶制作过程做形手法，符合卷曲红茶做形要求。

### 5. 颗粒青茶加工技术缺陷诊断

下列有 10 个颗粒青茶，每个茶样至少有 1 个萎凋、做青、杀青、揉捻、颗粒造形、干燥或存储的制茶技术缺陷，在指定竞赛工位，按照《茶叶感官审评方法》（GB/T 23776-2018），对茶样进行缺陷诊断。

- ①颗粒青茶诊断样 A；   ②颗粒青茶诊断样 B；
- ③颗粒青茶诊断样 C；   ④颗粒青茶诊断样 D；
- ⑤颗粒青茶诊断样 E；   ⑥颗粒青茶诊断样 F；
- ⑦颗粒青茶诊断样 G；   ⑧颗粒青茶诊断样 H；
- ⑨颗粒青茶诊断样 I；   ⑩颗粒青茶诊断样 J。

## 茶叶加工技术缺陷诊断评分参考（B 卷）

参赛选手编号：\_\_\_\_\_ 茶样类别：颗粒青茶 总分：\_\_\_\_\_

### 1. 茶样品质评语（25 分）

外形：卷曲较松，稍有颗粒，带梗，乌褐

汤色：橙红尚亮

滋味：平和，平淡，酵味，青味

香气：尚纯，较纯

叶底：有死青张，有梗，有红张

### 2. 茶叶技术缺陷诊断（50 分）

主要加工技术不足

缺陷 1：鲜叶做青操作不当，做青过度；（答青锅不当，温度偏低，可给分）

缺陷 2：茶叶制作过程包揉掌控不当，条索紧结度不够。

工艺改进要点建议

改进措施 1：合理控制好鲜叶做青操作参数，调整好各环节协调性；

（答调整杀青温度，杀青叶温调至 70℃~80℃，可给分）

改进措施 2：掌控青茶制作过程包揉操作手法，符合颗粒青茶要求。

## 6. 条索青茶加工技术缺陷诊断

下列有 10 个条索青茶，每个茶样至少有 1 个萎凋、做青、杀青、揉捻、条索造形、干燥或存储的制茶技术缺陷，在指定竞赛工位，按照《茶叶感官审评方法》（GB/T 23776-2018），对茶样进行缺陷诊断。

- ①条索青茶诊断样 A；   ②条索青茶诊断样 B；
- ③条索青茶诊断样 C；   ④条索青茶诊断样 D；
- ⑤条索青茶诊断样 E；   ⑥条索青茶诊断样 F；
- ⑦条索青茶诊断样 G；   ⑧条索青茶诊断样 H；
- ⑨条索青茶诊断样 I；   ⑩条索青茶诊断样 J。

## 茶叶加工技术缺陷诊断评分参考（B 卷）

参赛选手编号：\_\_\_\_\_ 茶样类别：条索青茶 总分：\_\_\_\_\_

### 1. 茶样品质评语（25 分）

外形：形粗大（松），有朴张，梗多，乌褐

汤色：橙黄明

滋味：略青涩，青味加酵味

香气：青，略带花香

叶底：红边不匀，有红张，有死青叶，梗多，（有病斑）

### 2. 茶叶技术缺陷诊断（50 分）

主要加工技术不足

缺陷 1：鲜叶做青操作不当，摇青不足；（杀青锅不当，温度偏低，可给分）

缺陷 2：茶叶制作过程揉捻掌控不当，条索紧结度不够。

工艺改进要点建议

改进措施 1：合理控制好鲜叶做青操作参数，调整好摇青次数；（答调整杀青温度，杀青叶温调至 70℃~80℃，可给分）

改进措施 2：掌控青茶制作过程揉捻操作手法，符合条索青茶要求。