**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 -](#_Toc29178)

[二、卷曲形绿茶评分细则 - 2 -](#_Toc17115)

[（一）卷曲形绿茶鲜叶采摘操作评分表 - 2 -](#_Toc19270)

[（二）卷曲形绿茶现场制茶操作规范评分表 - 3 -](#_Toc28241)

[（三）卷曲形绿茶制成品茶质量评分表 - 4 -](#_Toc2049)

[（三）卷曲形绿茶制品感官品质评分表 - 5 -](#_Toc19308)

[（四）卷曲形绿茶加工技术缺陷诊断评分表 - 6 -](#_Toc17639)

[三、 扁形绿茶评分细则 - 7 -](#_Toc28080)

[（一）扁形绿茶鲜叶采摘操作评分表 - 7 -](#_Toc21084)

[（二）扁形绿茶现场制茶操作规范评分表 - 8 -](#_Toc27439)

[（二）扁形绿茶制成品茶质量评分表 - 9 -](#_Toc24674)

[（四）扁形绿茶加工技术缺陷诊断评分表 - 11 -](#_Toc17722)

[（一）条形红茶鲜叶采摘操作评分表 - 12 -](#_Toc32525)

[（二）条形红茶现场制茶操作规范评分表 - 13 -](#_Toc14195)

[（三）条形红茶制](#_Toc16339)**[成品茶质量](#_Toc16339)**[评分表 - 14 -](#_Toc16339)

[（三）条形红茶制品感官品质评分表 - 15 -](#_Toc10346)

[（四）条形红茶加工技术缺陷诊断评分表 - 16 -](#_Toc26160)

[五、卷曲红茶评分细则 - 17 -](#_Toc4144)

[（一）卷曲红茶鲜叶采摘操作评分表 - 17 -](#_Toc19047)

[（二）卷曲红茶现场制茶操作规范评分表 - 18 -](#_Toc3210)

**[（三）卷曲红茶制成品茶质量评分表](#_Toc26486)** [- 19 -](#_Toc26486)

[（三）卷曲红茶制品感官品质评分表 - 20 -](#_Toc22438)

[（四）卷曲红茶加工技术缺陷诊断评分表 - 21 -](#_Toc5487)

[六、颗粒青茶评分细则 - 22 -](#_Toc15738)

[（一）颗粒青茶鲜叶采摘操作评分表 - 22 -](#_Toc15317)

**[（二）颗粒青茶现场制茶操作规范评分表](#_Toc19777)** [- 23 -](#_Toc19777)

[（三 ）颗粒青茶制成品茶质量评分表 - 24 -](#_Toc25523)

[（三）颗粒青茶制茶品质感官审评评分表 - 25 -](#_Toc12205)

[（四）颗粒青茶加工技术缺陷诊断评分表 - 26 -](#_Toc3966)

[七、条索青茶评分细则 - 27 -](#_Toc4032)

[（一）条索青茶鲜叶采摘操作评分表 - 27 -](#_Toc12041)

[（二）条索青茶现场制茶操作规范评分表 - 28 -](#_Toc13172)

[（三 ）条索青茶制成品茶质量评分表 - 29 -](#_Toc30736)

[（三）条索青茶制茶品质感官审评评分表 - 30 -](#_Toc2710)

[（四）条索青茶加工技术缺陷诊断评分表 - 31 -](#_Toc28710)

[附件1：手工制茶赛项所使用鲜叶原料及竞赛时间表 - 32 -](#_Toc28031)

[附件2：手工制茶赛项技术平台 - 33 -](#_Toc6923)

[附件3：手工制茶赛项题库 - 37 -](#_Toc25606)

# 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≥100g，不扣分；  ＜100g，判分依据:M\*40/100 | 40 |  |
| T≤30min，不扣分；30min＜T≤45min，判分依据：10-（T-30）÷15×10；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 |  |

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。 | 15 |  |
| 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≤7%，不扣分 | 60 |  |
| 7%<茶含水量≤9%，判分依据：60-(茶含水量-7%)÷2%×40 | 40 |  |
| 9%<水分含量 | 0 |  |
| 成品茶制率 | 绿茶制率≥19% | 40 |  |
| 18%≤绿茶制率<19%，判分依据：40-(19%-茶制率)÷1%×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：

# 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≥100g，不扣分；  ＜100g，判分依据:M\*40/100 | 40 |  |
| T≤30min，不扣分；30min＜T≤45min，判分依据：10-（T-30）÷15×10；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 |  |

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。 | 15 |  |
| 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≤7%，不扣分 | 60 |  |
| 7%<茶含水量≤9%，判分依据：60-(茶含水量-7%)÷2%×40 | 40 |  |
| 9%<水分含量 | 0 |  |
| 成品茶制率 | 绿茶制率≥19% | 40 |  |
| 18%≤绿茶制率<19%，判分依据：40-(19%-茶制率)÷1%×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

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **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 |  |

参赛选手编号： 总分：

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) | ≥200g，不扣分；  ＜200g，判分依据:M\*40/200 | 40 |  |
| T≤30min，不扣分；30min＜T≤45min，判分依据：10-（T-30）÷15×10；T＞45min，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 |  |

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。 | 15 |  |
| 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≤7%，不扣分 | 60 |  |
| 7%<茶含水量≤9%，判分依据：60-(茶含水量-7%)÷2%×40 | 40 |  |
| 9%<水分含量 | 0 |  |
| 成品茶制率 | 红茶制率≥20% | 40 |  |
| 19%≤红茶制率<20%，判分依据：40-(20%-茶制率)÷1%×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、大或较断碎，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 |  |
| 断碎、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

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **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 |  |

参赛选手编号： 总分：

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) | ≥200g，不扣分；  ＜200g，判分依据:M\*40/200 | 40 |  |
| T≤30min，不扣分；30min＜T≤45min，判分依据：10-（T-30）÷15×10；T＞45min，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 |  |

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。 | 15 |  |
| 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≤7%，不扣分 | 60 |  |
| 7%<茶含水量≤9%，判分依据：60-(茶含水量-7%)÷2%×40 | 40 |  |
| 9%<水分含量 | 0 |  |
| 成品茶制率 | 红茶制率≥20% | 40 |  |
| 19%≤红茶制率<20%，判分依据：40-(20%-茶制率)÷1%×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、大或较断碎，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 |  |
| 断碎、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) | ≥250g，不扣分；  ＜250g，判分依据:M\*40/250 | 40 |  |
| T≤30min，不扣分；30min＜T≤45min，判分依据：10-（T-30）÷15×10；T＞45min，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 |  |

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。 | 15 |  |
| 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≤7%，不扣分 | 60 |  |
| 7%<茶含水量≤9%，判分依据：60-(茶含水量-7%)÷2%×40 | 40 |  |
| 9%<水分含量 | 0 |  |
| 成品茶制率 | 青茶制率≥20% | 40 |  |
| 19%≤青茶制率<20%，判分依据：40-(20%-茶制率)÷1%×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

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **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 |  |

参赛选手编号： 总分：

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) | ≥250g，不扣分；  ＜250g，判分依据:M\*40/250 | 40 |  |
| T≤30min，不扣分；30min＜T≤45min，判分依据：10-（T-30）÷15×10；T＞45min，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 |  |

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。 | 15 |  |
| 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≤7%，不扣分 | 60 |  |
| 7%<茶含水量≤9%，判分依据：60-(茶含水量-7%)÷2%×40 | 40 |  |
| 9%<水分含量 | 0 |  |
| 成品茶制率 | 青茶制率≥20% | 40 |  |
| 19%≤青茶制率<20%，判分依据：40-(20%-茶制率)÷1%×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

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **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 |  |

参赛选手编号： 总分：

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 |  |
| 2 | 乌龙茶审评杯碗 |  |
| 3 | 搪瓷叶底盘 |  |
| 4 | 黑色叶底盘 |  |
| 5 | 审评盘（木质） |  |
| 6 | 品茗杯 |  |
| 7 | 汤勺 |  |
| 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**

本赛项为个人赛，主要考核选手传统手工制茶技艺和制茶弊病诊断技术，所有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）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%（制茶率2%、茶含水量3%）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（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。

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。

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。

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。

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。

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。