

## 怎么选一款最适合的泡茶用具



爱喝茶的茶友一定对泡茶用什么杯子有不同的研究，很多朋友想知道泡茶用什么杯子最好或是比较好，其实是这个问题应该分开来讨论，而不能一概而论。

泡茶是非常有讲究也是很有学问的，不同的茶类用不同的杯子来冲泡才能体现出该类茶的一些特征和优势，而选用错误的杯子来冲泡可能适得其反，而不能达到该有茶的口感以及特征，这是要注意的。

泡茶用什么杯子？当你拥有了好的茶叶，这个时候就要挑选好的杯子了，不论什么茶

叶，记得一点选用的杯子一定不能选塑料的或是容易被水温一烫就产生反应或异味的茶杯，这样影响茶叶本身的一些口感或危害身体就得不偿失了。

市场上的泡茶用的杯子有几大类，分别就不同的杯子泡不同的茶叶来给大家具体说明泡茶用什么杯子最好的问题，这也就让大家在喝茶时候更好的来品茶，在泡茶喝茶过程中，杯子的重要性是不言而喻的。

**玻璃杯子：**优质透明玻璃杯的质地比较纯净，泡出来的茶没有异味，玻璃杯子适于品饮细嫩的名贵绿茶，六大茶系里绿茶最有观赏价值，建议用透明玻璃杯子泡茶最好，便于充分欣赏名茶的外形、内质，比如信阳毛尖等名茶就用玻璃杯子来泡茶。采用透明玻璃杯泡饮细嫩名茶，便于观察茶在水中的缓慢舒展、游动、变幻过程，人们称其为“茶舞”。观察茶汤颜色，或黄绿碧清，或乳白微绿，或淡绿微黄……隔杯对着阳光透视，还可见到汤中有细细茸毫沉浮游动，闪闪发光，星斑点点。茶叶细嫩多毫，汤中散毫就多，此乃嫩茶特色。

**陶瓷杯子：**陶瓷器皿通常可以保持较长的水温，而这个持续的水温恰好能达到持续的营养保留。陶瓷杯子什么茶都可以冲泡，对绿茶来说不要盖陶瓷杯盖，而对乌龙茶和黑茶以及红茶来说需要盖上，因为对于传热性不好的陶瓷杯子，在泡茶的过程中，由于热量不容易散发，因此可以对营养成分达到一个长久的保存效果，而且也可以利用这种不容易散热的特定，对茶叶的营养成分进行持续的析出，这也是饮茶的最终目的。

**紫砂杯子：**适合泡的茶为乌龙茶以及黑茶，不需要观赏，但需要把茶泡开，让茶叶的

营养元素充分溶解到茶水里，用紫砂杯泡茶，茶香浓郁持久。杯的内壁较粗糙，能有效地防止香气过早散失。长期使用的紫砂茶壶，即使不放茶，只倒入开水，仍茶香诱人，这是一般茶具所做不到的。但紫砂杯子容易有茶垢，需要经常清洗，否则危害身体健康。

办公保温杯子：办公室喝茶用的杯子一般都为保温杯子，适合所有茶类，但只能说适合，对任何茶的优秀品质都难得到充分显现，保温杯子比较方便适用，但缺点也明显，如果喝绿茶用透明的保温杯子最好，如果红茶或其他发酵茶可以用不锈钢的保温杯子也行，只是茶特性很难充分展示。

若以茶性来分析 闻起来香气重、低发酵度的茶(如信阳毛尖茶、碧螺春、香片等)，宜选择材质硬度较高的杯子如不盖盖的瓷壶、玻璃杯子。尝起来滋味较浓郁、发酵度较高的茶(如乌龙茶、铁观音、普洱茶等)，宜选择硬度要低的杯子冲泡，如陶壶、紫砂壶等。

以上几种常用的泡茶用什么杯子的解释我相信大家都能明白，而任何茶叶都需要对应的杯子来冲泡才能达到最佳的效果，但一定不要用塑料杯子或是其他容易有异味产生的茶具来泡茶，这个是唯一需要切记的一点。