

Teazoe - 正宗中国茶与茶文化 / Authentic Chinese Tea & Culture / Thé
Chinois Authentique & Culture

乌龙茶冲泡指南 / Oolong Tea Brewing Guide / Guide d'Infusion du
Oolong

功夫法与氧化程度控制 / Gongfu Method & Oxidation Control / Méthode Gongfu & Contrôle
de l'Oxydation




简介

乌龙茶，又称“青茶”，代表半发酵茶的完美艺术。通过精确控制氧化程度(10-70%)、水温和冲泡技巧，您将解锁其复杂的花香、果香和奶油般顺滑的口感。

快速冲泡参考

 功夫法 茶叶：6-8g 乌龙茶 水温：90-95° C 器具：100-120ml 盖碗 时间：20s → 25s → 30s → 35s...	 西式冲泡 茶叶：3-4g 乌龙茶 水温：90-95° C 器具：300ml 茶壶 时间：3-5 分钟，2-3 次冲泡	 紫砂壶冲泡 茶叶：7-8g 乌龙茶 水温：95° C 器具：150ml 紫砂壶 时间：15-25s，6-10+ 次冲泡
---	--	---

冲泡参数

 水温 85 - 95° C (根据氧化程度调整) <ul style="list-style-type: none">轻发酵乌龙：85-90° C中发酵乌龙：90-95° C重发酵乌龙：95° C <p>轻发酵乌龙切勿使用沸水</p>	 茶水比例 <ul style="list-style-type: none">功夫法：6 - 8g / 100-120ml西式：3 - 4g / 200ml紫砂壶：7 - 8g / 150ml	 冲泡时间 <ul style="list-style-type: none">洗茶：快速冲洗(5秒)唤醒茶叶第一泡：20 - 25 秒第二泡：25 - 30 秒第三泡+：每次增加5秒多次冲泡：6 - 12+ 次高品质乌龙
--	--	--

冲泡步骤

1 选择乌龙茶

根据氧化程度选择：轻发酵(10-30%)、中发酵(30-50%)或重发酵(50-70%)。

2 温杯与洗茶

彻底温热茶具，加入茶叶，快速洗茶5秒后倒出。

3 第一泡 (20-25秒)

85-95° C水，20 - 25秒，完全倒入公道杯。

4 第二泡 (25-30秒)

注意紧卷茶叶开始展开，风味复杂度增加。

5 渐进式冲泡

每次后续冲泡增加5秒，高品质乌龙可冲泡6-12+次。

6 最后冲泡

当风味变淡时，每次冲泡增加到45-60秒。

品鉴笔记

早期冲泡 (1-3)

轻发酵：细腻花香，清新草香，淡雅兰香

中发酵：平衡花香果香，奶油般顺滑

重发酵：烘焙香，蜜香，核果香

中期冲泡 (4-7)

风味高峰，饱满酒体，甜味显现

后期冲泡 (8+)

复杂转为优雅，矿物质回味，茶气体验

乌龙茶类型指南

轻发酵乌龙

(10-30% 氧化)

代表：台湾高山茶，文山包种

风味：细腻，花香，清新

冲泡温度：85-90° C

中发酵乌龙

(30-50% 氧化)

代表：铁观音，阿里山茶

风味：平衡，奶油香，兰花香

冲泡温度：90-95° C

重发酵乌龙

(50-70% 氧化)

代表：大红袍，武夷岩茶

风味：浓郁，烘焙香，矿物质

冲泡温度：95° C

推荐茶具

盖碗

中性器具，完美展现香气演变

紫砂壶

适合重发酵乌龙，随时间增强复杂性

公道杯

功夫冲泡必备，确保每次冲泡一致



闻香杯

展现乌龙茶复杂的香气层次

Introduction

Oolong tea, also known as "blue tea," represents the perfect art of semi-oxidation. Through precise control of oxidation levels (10-70%), water temperature, and brewing techniques, you'll unlock its complex floral, fruity, and creamy smooth flavors.

Quick Brewing Reference

 Gongfu Method Tea: 6-8g Oolong Water: 90-95° C Vessel: 100-120ml gaiwan Time: 20s → 25s → 30s → 35s...	 Western Style Tea: 3-4g Oolong Water: 90-95° C Vessel: 300ml teapot Time: 3-5 minutes, 2-3 infusions	 Yixing Style Tea: 7-8g Oolong Water: 95° C Vessel: 150ml Yixing pot Time: 15-25s, 6-10+ infusions
---	---	--

Brewing Parameters

 Water Temperature 85 - 95° C (Adjust by oxidation level) <ul style="list-style-type: none">• Light Oolong: 85-90° C• Medium Oolong: 90-95° C• Dark Oolong: 95° C <p>Never use boiling water for delicate light oolongs</p>	 Tea-to-Water Ratio <ul style="list-style-type: none">• Gongfu: 6 - 8g / 100-120ml• Western: 3 - 4g / 200ml• Yixing: 7 - 8g / 150ml	 Steeping Time <ul style="list-style-type: none">• Rinse: Quick rinse (5s) to awaken leaves• 1st infusion: 20 - 25 seconds• 2nd infusion: 25 - 30 seconds• 3rd+ infusions: +5 seconds each• Multiple infusions: 6 - 12+ for high-quality Oolong
--	---	---

Brewing Steps

1 Select Your Oolong

Choose based on oxidation level: light (10-30%), medium (30-50%), or dark (50-70%).

2 Warm & Rinse

Warm your teaware thoroughly, add leaves, rinse 5s, then discard water.

3 First Infusion (20-25s)

85-95° C water, 20-25s, pour fully into fairness cup.

4 Second Infusion (25-30s)

Notice how tightly rolled leaves begin to unfurl.

5 Progressive Steeping

+5s each steep, high-quality can last 6-12 infusions.

6 Final Infusions

Increase to 45-60s per steep when flavor lightens.

Tasting Notes

Early Infusions (1-3)

Light: Delicate floral, fresh grass

Medium: Balanced floral & fruity

Dark: Roasted notes, honey

Middle Infusions (4-7)

Peak complexity, fuller body, sweetness

Later Infusions (8+)

Complex to elegant, mineral finish, cha qi

Oolong Types Guide

Light Oolong (10-30% Oxidation)

Examples: Taiwanese High Mountain, Bao Zhong

Flavor: Delicate, floral, fresh

Brew Temp: 85-90° C

Medium Oolong (30-50% Oxidation)

Examples: Tie Guan Yin, Alishan

Flavor: Balanced, creamy, orchid

Brew Temp: 90-95° C

Dark Oolong (50-70% Oxidation)

Examples: Da Hong Pao, Wuyi Rock

Flavor: Rich, roasted, mineral

Brew Temp: 95° C

Recommended Teaware



Gaiwan

Ideal for evaluating aroma evolution



Yixing Pot

Best for dark oolongs, enhances complexity



Fairness Cup

Essential for Gongfu brewing



Aroma Cups

Reveals complex fragrance layers

Introduction

Le thé Oolong, également appelé "thé bleu", représente l'art parfait de la semi-oxydation. Grâce au contrôle précis des niveaux d'oxydation (10-70%), de la température de l'eau et des techniques d'infusion, vous déverrouillerez ses arômes complexes floraux, fruités et crémeux.

Référence Rapide d'Infusion

Méthode Gongfu

Thé: 6-8g Oolong

Eau: 90-95° C

Récipient: Gaiwan 100-120ml

Temps: 20s → 25s → 30s → 35s...

Style Occidental

Thé: 3-4g Oolong

Eau: 90-95° C

Récipient: Théière 300ml

Temps: 3-5 minutes, 2-3 infusions

Style Yixing

Thé: 7-8g Oolong

Eau: 95° C

Récipient: Pot Yixing 150ml

Temps: 15-25s, 6-10+ infusions

Paramètres d'Infusion

Température de l'Eau

85 - 95° C (Ajuster par niveau d'oxydation)

- Oolong Léger: 85-90° C
- Oolong Moyen: 90-95° C
- Oolong Foncé: 95° C

Ne jamais utiliser d'eau bouillante pour les oolongs légers délicats

Ratio Thé/Eau

- Gongfu: 6 - 8g / 100-120ml
- Occidental: 3 - 4g / 200ml
- Yixing: 7 - 8g / 150ml

Temps d'Infusion

- Rinçage: Rinçage rapide (5s)
- 1ère infusion: 20 - 25 secondes
- 2ème infusion: 25 - 30 secondes
- 3ème+ infusions: +5 secondes chacune
- Multiples infusions: 6 - 12+ possibles

Étapes d'Infusion

1 Choisir Votre Oolong

Choisissez selon le niveau d'oxydation : léger (10-30%), moyen (30-50%) ou foncé (50-70%).

2 Réchauffer & Rincer

Réchauffez votre vaisselle à thé, ajoutez les feuilles, rincez 5s, puis jetez l'eau.

3 Première Infusion (20-25s)

Eau à 85-95° C, 20 - 25s, versez complètement.

4 Deuxième Infusion (25-30s)

Les feuilles commencent à s'ouvrir.

5 Infusions Progressives

+5s chaque infusion, haute qualité peut durer 6 - 12 infusions.

6 Dernières Infusions

Augmentez à 45-60s par infusion quand la saveur s'estompe.

Notes de Dégustation

Infusions Précoces (1-3)

Léger: Florale délicate, herbe fraîche

Moyen: Équilibré floral & fruité

Foncé: Notes torréfiées, miel

Infusions Intermédiaires (4-7)

Complexité maximale, corps plus plein, douceur

Infusions Tardives (8+)

Complexe à élégant, fin minérale, cha qi

Guide des Types d'Oolong

Oolong Léger (10-30% Oxydation)

Exemples: Thé de haute montagne, Bao Zhong

Saveur: Délicate, florale, fraîche

Température: 85-90° C

Oolong Moyen (30-50% Oxydation)

Exemples: Tie Guan Yin, Alishan

Saveur: Équilibrée, crémeuse, orchidée

Température: 90-95° C

Oolong Foncé (50-70% Oxydation)

Exemples: Da Hong Pao, Wuyi Rock

Saveur: Riche, torréfiée, minérale

Température: 95° C

Vaisselle à Thé Recommandée



Gaiwan

Idéal pour évaluer
l'évolution des arômes



Pot Yixing

Meilleur pour les
oolongs foncés



Tasse de Justice

Essentiel pour la
méthode Gongfu



Tasses à Arôme

Révèle les couches de
fragrance complexes

Teazoe - 正宗中国茶与茶文化 / Authentic Chinese Tea & Culture / Thé Chinois Authentique & Culture

访问 teazoe.com / Visit teazoe.com / Visitez teazoe.com

本指南仅供参考 / This guide is for reference only / Ce guide est à titre indicatif seulement