

各位老铁们好，相信很多人对茶城市人工智能区域都不是特别的了解，因此呢，今天就来为大家分享下关于茶城市人工智能区域以及人工智能就业区域的问题知识，还望可以帮助大家，解决大家的一些困惑，下面一起来看看吧！

本文目录

1. [买茶有什么诀窍？](#)
2. [普洱茶有“假”茶吗？](#)
3. [熟茶应该有什么香气？](#)
4. [怎么开一家茶叶店](#)

买茶有什么诀窍？

买茶的诀窍，需要因茶而异，但是共同的一条是好品质。如果你喜欢喝黑茶，广西六堡茶值得试试。下面我们以如何买到心仪的六堡茶为例：

六堡茶为中国千年名茶，属黑茶类，因原产于广西梧州市苍梧县六堡乡而得名。在清朝嘉庆年间，六堡茶以其独特的槟榔香味被列为全国24名茶之一。六堡茶不仅具有“红、浓、陈、醇”，且耐于久藏，越陈越好，隔夜不馊的品质特征，还独具良好的祛湿、养胃等功效。六堡茶过去主要通过“茶船古道”外销至马来西亚、新加坡、日本、法国等国家和地区，成为著名的侨销茶。近年来，六堡茶以其独特的品质特征受到人们的热捧，国内需求逐渐增大，开始转向内销。

其实想要选到心仪的六堡茶，需要要根据目的来选，是现饮、收藏，还是送礼？遵循“因人而异，看茶选茶，适口为珍”的原则。我们总结了7条经验，希望对您有帮助！

1. 读懂产品编号

六堡茶的编号往往包含着很多信息，读懂编号，是我们正确挑选六堡茶的第一步！一般而言，茶友们可以通过编号得知这款茶对应的厂家、年份、等级、批次，有的甚至还可以知道香型。

然而，由于历史原因，六堡茶的编号（唛号）缺乏统一性，各个厂家有不同的编号规范，即使同一个厂家，不同时期的编号方式也可能不同，所以，编号很难记住和识别。（好消息是《六堡茶产品批号编码规范》正逐步实施，未来各厂家的产品编号将得到统一）我们过去总结过部分厂家常用的编号规律，大家可参考：《六堡茶编号真的只能死记硬背吗？！》

2.分清不同工艺

茶友们在浏览产品的时候，会看到很多关于六堡茶工艺的名词：轻发酵、传统蒸压、双蒸双压、古法工艺、现代工艺.....如果对这些名词不太了解，大家估计还是很难做出选择。

六堡茶不同的制作工艺，决定了不同的发酵程度，不同的香型与口感，以及不同的后期转化走向。所以，要学会挑选六堡茶，这些工艺必须略知一二。

3.分清不同香型

六堡茶会因原料、工艺、仓储等因素而产生各种香型，其中较为常见的是花香、蜜香、果香、松烟香、槟榔香、杏香、药香、木香、陈香、菌花香、枣香，以及参香等。

所以大家在喝茶的过程中，要学会不断对比和总结，逐步建立起自己对各种香型的认知，根据自己的喜好来选择茶品。

温馨提示：可以先和店家沟通，免费申请2~3泡的品鉴茶样或少量购买，试过之后觉得喜欢再入手多一些。

4.分清不同厂家品牌

不同厂家的制茶工艺水平、产品风格、价格体系都不太相同。

所以在选购六堡茶之前，最好预先对各个厂家的发展历史以及它们各自的“经典作品”稍作了解。

个人经验：

大厂工艺水平较成熟、产品丰富，可选择范围广；小厂工艺也在不断提高，产品具有独特性，能找到不少精品；品茶应尽量做到客观与包容，不应片面的追求某个厂家或者某款产品。天下不缺好茶，缺的是发现好茶的耐心。

5.分清不同类型

六堡茶按形状来划分：有散茶（LooseLiupaoTea）和紧压茶（BrickLiupaoTea），紧压茶比散茶多了汽蒸压制成型的工序。在六堡茶紧压茶里，除了常见的砖茶、饼茶、沱茶、柱茶，还有六堡茶特有的竹篓装紧压茶。

六堡茶散茶，因外形的原因，更容易取用冲泡，不像紧压茶需先用茶刀撬开，对于

刚接触茶的茶友来说，更安全方便。

从茶叶滋味来说，散茶因更容易接触空气、以及空气中的水分，陈化的速度相对紧压茶更快。但就长期保存而言，紧压茶则能更好的保留茶质，这使后期的滋味会更好。

按照等级划分，六堡茶又可分为特级茶、一到六级茶；等级越低，含梗量越多。由于不同部位茶鲜叶的内置成分含量不一样，因此呈现出来的香气、滋味、汤色、叶底等都会略有不同。

6.读懂陈化日期

很多茶友在购买六堡茶的时候会看到，产品包装上会出现多种时间的组合：

- (1) “陈化起始日期” & “生产日期” ；
- (2) “生产日期” & “包装日期” ；
- (3) “陈化日期” & “包装日期” 。

为什么会出现两个日期的组合呢？究竟哪个日期能代表六堡茶的年份？其实，引入两个日期是六堡茶界相对于其他茶类一个比较特别的共同做法。

由于六堡茶具有“越陈越香”的特性，刚制出来的六堡新茶，经过一段时间存放之后再品饮，口感会更佳。但是这个“一段时间”是多久，需要根据不同情况来调整。

因此，六堡茶界内有一个普遍的做法：将“陈化”作为六堡茶制作的一个步骤，确保出厂的每一批产品都能达到厂家自己对六堡茶的品质要求。过去我们就这个问题写过一篇文章《[看懂六堡茶的陈化日期和生产日期](#)》，并总结了以下表格供茶友参考：

粗略地总结如下：

- 1.陈化日期&陈化起始日期都是“渥堆结束时的日期”。
- 2.生产日期如果单独出现的话，是指“陈化后，包装上市的日期”；
- 3.生产日期如果跟其他日期一起出现的话，可以根据具体情况分析；

3.包装日期是“陈化后，包装上市的日期”。

7.考虑经济能力

相比前面6条，这一点看似简单，却是最难做到！

有些茶友在收藏六堡茶的过程中，会脱离自身实际的经济能力，盲目的追寻各种热门茶品。其实，天下好茶永远收不完，而且茶叶的转化与升值是需要一定的时间成本，与资金成本，如果在收藏过程中过于激进，最后收获的就不是快乐，而是痛苦了。

普洱茶有“假”茶吗？

第一步看汤色，汤色红浓剔透是高品质，深红红褐色，为正常的，混浊的均为劣质！

第二闻香味，霉味是一种变质的味道。陈香味是普洱茶在发酵过程中多种化学成分微生物和酶的作用下形成的新物质，产生的一种综合香气，桂圆香枣香槟榔香

第三步普洱的滋味甘甜爽滑醇和，刺激性不强，没有涩味，口感很舒服。茶汤入口之后，舌根有明显的回甜味。

熟茶应该有什么香气？

普洱茶熟茶由于其人工加速发酵，其新茶的堆味较重，而一段时间陈化就会慢慢散去，同时在陈化过程会产生一些独特香气：

堆味：堆味是从形容“发酵渥堆”的上来的，就是描述一种类似混合酸、馊、霉、腥等不良感觉的发酵气味。在新制熟茶中普遍存在，因为传统熟茶渥堆发酵工艺是一个长时间而且复杂的变化过程，数吨至数十吨茶叶堆放在一起发酵，不可能做到绝对均匀，因此部分发酵过度和不足的茶叶就会产生一些不良气味，而如何把这种不良气味在加工完成的时候降到最低，就很考验加工技术了。如果没有发生严重的发酵不足或者是过度，那么根据堆味的浓度，通过长短不同时间的合理仓储，这些不友好的气味就能被自然分解散逸而展现出陈香。我经常和人说新熟茶干茶闻有股海鲜味，有点腥的味道，这个就有堆味混杂其中。枣香：这种香气嗅来如干枣，有些甜糖香有些木韵，一般是熟茶才具有的特征。枣香在普洱茶中是非常经典的风格。这种香型往往在原料比较粗老的普洱茶中容易出现，因为粗老叶的总体糖类含量更高，在发酵过程中也能生成更多的可溶性糖。当糖香达到一定水平，就能与木香等其它香气混合而表现出类似干枣的香气。桂圆香：这种香气嗅来如干桂圆，通常

出现在级别较高一些的普洱茶(熟茶)中，具有桂圆香的普洱茶往往在加工过程中发酵程度较重，干燥温度较高。在普洱茶中桂圆香与枣香有类似之处，但往往不如枣香醇厚。木香：木香是普洱茶中非常普遍的一种香气，在熟茶中尤为突出，通过某些选择微生物接种技术加工出来的普洱茶(熟茶)会具有非常突出的木香。木香与花香蜜香的高扬不同，给人的感觉低沉温和，是利于普洱茶品质的香气。对普洱茶木香贡献最大的是 α -紫罗酮、 β -紫罗酮、 α -雪松醇、 α -雪松烯、 β -愈创烯、二氢猕猴桃内酯等成分。参香：类似于人参的香气，常见于在高温高湿环境下存放过的熟茶。在普洱茶中香气成分有和人参香气成分同的部分，比如具有泥土气息的棕榈酸和具有木质气息的金合欢烯均可在人参的香气成分中找到。普洱茶中人参香特征的构成除了这些物质外，还有部分木质香气和甜香的参与。药香：药香自然就是中药之气，如人身处药铺所闻到的中药气息，其实就是陈放很久的草木之气，因为茶叶也是草木，在陈放久了以后，自然也会出现类似气息。在南方气候湿热的地区茶叶陈化更快，因此数年之后就可能感受到药香，而在干燥气候中存放则长时间内难以有药香出现。药香的相关香气物质主要是有中药味的癸醛、藏红花醛以及各种具有木香的成分。

陈香：关于陈香，有的茶友认为是那种类似老木房子散发的陈旧的味道；有的茶友认为是一种类似生土的气味，有的茶友认为是一种低沉内敛的气味.....可谓众说纷纭。其实陈香不是一种单一的香气，而是普洱茶经过存储转化而来的多种令人愉悦的香气的综合统称。

普洱茶在后期存储过程中，茶叶内含物质在酶、微生物、氧气作用下，发生复杂的化学变化，产生了许多之前茶叶不具有的物质，其中一些物质都具有较为典型的陈味。而老木房子之所以会有陈味，是因为其材质是木材，木材的本质是木质纤维，木质纤维和木头内其他物质在氧气、微生物等作用下，经过一系列复杂氧化反应之后，木材也会产生类似陈味的物质。对普洱茶稍有了解的茶友都知道，普洱茶不是一味求嫩的茶类，一些陈期长达几十年的陈香显著的经典老茶，其原料都并非最为幼嫩的茶青，而是成熟度相对高一些的茶青，并且大部分老茶都会含有适量的茶梗。茶梗和成熟度高的茶青都含有与木材相同的木质纤维，这样茶叶经过长期氧化之后，自然会产生与老木房子相近或相同的物质，物质相同气味自然相同。这就是为何很多人会将普洱茶的陈香与老木房子的陈味联系到一起的本质原因。

从检测的几十个样本中可以检测出发出普洱茶深沉木香陈韵的如(E)-2-戊烯醛、(E)-2-4庚二烯醛、5-6—环氧 β -紫罗酮、6, 10, 14三甲基十五烷酮、 α -鸢尾酮、壬醛、(E, E)-2, 4癸二烯醛、2, 6—二甲基苯以及显示甜香的氧化芳樟醇，丁香烯氧化物等香气化合物。

所以陈香应该就是陈化过程多种芳香物质混合出来的让人品之愉悦的香气。

质量上乘的当年制熟茶，冲泡时会清晰地闻到一种植物经过发酵而产生出来的特有的“熟”香，这里面绝不会有杂味，也不会有异香，闻香时要注意了。茶水中还带有明显渥堆发酵的“堆”味，就是说发酵味道未退，因之茶味不清晰，茶、水分离的感觉明显，但总体上说茶汤味道浓郁，含在口中，已经有一定的黏稠感（这点比生茶优胜很多），变化立体丰富，品之有回甜回甘的感觉。还有一条，顶重要的，喉韵感觉好，茶下咽后，喉咙感觉很舒服。当茶汤入口后，我们需要做的同样是让茶汤与口腔内壁、舌尖与舌底充分接触，细细体味茶汤的顺滑度、甜度、粘稠度、以及苦涩的表现强弱，然后咽下茶汤慢慢回味。

怎么开一家茶叶店

一、开茶叶店首先你得又一个资金预算，就是你准备拿出多少钱或者贷款多少钱开这家茶叶店。资金多少决定你的规模、店铺的选址。

二、店铺选址及装修

1、店铺选址尤为重要，茶叶的消费讲究一定的人群，一般中老年人、机关单位工作的人都喜欢自己买茶，还有一部分写字楼里的公司也会批量采购茶叶，根据这些特点，需要你自己观察，并根据人流量、客户群体实际情况，选择合适的地理位置。

2、店铺装修主要根据资金情况，资金不足的前提下尽量简装，茶具、茶桌、冷藏设备等可以选择二手的（满足使用性能即可），资金充足的情况下，可以根据自己的喜好设计一些风格。

三、茶叶进货渠道

1、茶叶进货渠道茶叶的进货渠道很关键，每一家茶叶店都必须有一个镇店之宝，也就是说，最少要有一种茶叶是比较好的原产地产的，一般需要联系生产茶叶的厂家或者茶农，保持长期的合作，这样不仅能够保证茶叶品质，长期合作还能有效解决资金周转问题。当然也可以前往当地的茶城寻找合适的供货商。

2、茶叶的种类根据当地饮茶习惯，不是所有的茶叶都需要销售，主要销售当地喜好的茶叶，其次就是一些人们经常挂在嘴边的名茶。

3、茶叶的价格一般情况下，各种价格的茶叶都需要一定得存货，正常来讲，价格高的存货少一点，价格适中的大众消费的茶叶可以多备一些。

四销售策略

1、目前中国已经进入电商时代，所以传统门店销售会具有一定的局限性，所以可以通过电商平台搭配门店销售，其次，新店开张要做好活动，让周围的人知道，你这里是卖茶叶的，适当举行促销活动，让跟多的人接触你的茶叶，这样，就能够扩大你的店铺的知名度，久而久之，生意就会起来。

茶叶指茶树的叶子和芽。别名茶、槩(jiǎ)，茗，荈(chuǎn)。泛指可用于泡茶的常绿灌木茶树的叶子，以及用这些叶子泡制的饮料，后来引申为所有用植物花、叶、种子、根泡制的草本茶，如“菊花茶”等；用各种药材泡制的“凉茶”等，在中国文学中亦称雷芽。有些国家亦有以水果及香草等其它植物叶而泡出的茶，如“水果茶”。

茶叶源于中国，茶叶最早是被作为祭品使用的。但从春秋后期就被人们作为菜食，在西汉中期发展为药用，西汉后期才发展为宫廷高级饮料，普及民间作为普通饮料那是西晋以后的事。发现最早人工种植茶叶的遗迹在浙江余姚的田螺山遗址，已有6000多年的历史。

饮茶始于中国。叶革质，长圆形或椭圆形，可以用开水直接泡饮，依据品种和制作方式以及产品外形分成六大类。依据季节采制可分为春茶、夏茶、秋茶、冬茶。以各种毛茶或精制茶叶再加工形成再加茶，包括分为花茶、紧压茶、萃取茶、药用保健茶、茶食品、含茶饮料等。

茶叶中含有儿茶素、胆甾烯酮、咖啡碱、肌醇、叶酸、泛酸等成分，可以增进人体健康。茶叶饮品-茶被誉为“世界三大饮料之一”。

如果你还想了解更多这方面的信息，记得收藏关注本站。