



请选择正确的答案



(_____) 1.กรรมวิธีหลักในการผลิตชาเขียว คือการใช้อุณหภูมิสูงคงความเขียว การนวด และการทำให้แห้ง ใบชาที่กองไว้นานจะเปลี่ยนเป็น สีเหลืองทำให้เกิด น้ำชาสีเหลือง

A. ชาเขียว
绿茶

(_____) 2.ใบชาเขียวที่ผ่านกระบวนการเบื้องต้นมาแล้ว ถูกกองสุ่มไว้จนเกิดการหมักและทำปฏิกิริยากับความชื้น จนกลายเป็นสีดำ

B. ชาเหลือง
黄茶

(_____) 3. เป็นชาประเภทกึ่งหมักซึ่งผสมผสานระหว่าง ชาเขียวกับชาแดง เมื่อเด็ดแล้วนำมาแผ่บนกระดังไม้ไผ่ ระยะเวลาในการหมักที่กำลังดีทำให้ใบชามีสีกึ่งเขียวกึ่งแดง และทำให้น้ำชามีทั้งรสชาติสดชื่นของชาเขียวกับรสชาติหวาน ของชาแดง

C. ชาขาว
白茶

(_____) 4.ใช้เฉพาะ ใบชาอ่อนที่หลังใบมีขนนุ่ม ใช้ไฟอ่อนอบแห้งเพื่อรักษาขนนุ่มสีชาวนั้นเอาไว้ ลักษณะ ภายนอก กลิ่นหอม และ รสชาติของชาล้วนดีเยี่ยม

D. ชาดำ
红茶

(_____) 5.ชาที่ไม่ผ่านการหมัก นำใบสดมาผึ่งแล้ว ลงผัดในกระทะ ที่ความร้อนหนึ่งถึงสองร้อยองศาเพื่อคงสีเขียว ของใบชาไว้

E. ชาอู่หลง
乌龙茶

