



请选择正确的答案



(_____) 1.กรรมวิธีหลักในการผลิตชาเขียว
คือการใช้อุณหภูมิสูงคงความเขียว การนวด
และการทำให้แห้ง ใบชาที่กองไว้นานจะเปลี่ยนเป็น
สีเหลืองทำให้เกิดน้ำชาสีเหลือง

A. ชาเขียว
绿茶

(_____) 2.ใบชาเขียวที่ผ่านกระบวนการเบี้องต้นมาแล้ว
ถูกกองสุ่มไว้จนเกิดการหมักและทำปฏิกิริยากับความชื้น
จนกลายเป็นสีดำ

B. ชาเหลือง
黄茶

(_____) 3. เป็นชาประเภทกึ่งหมักซึ่งผสมผสานระหว่าง
ชาเขียวกับชาแดง เมื่อเด็ดแล้วนำมาแผ่บนกระดังไม้ไผ่
ระยะเวลาในการหมักที่กำลังดีทำให้ใบชามีสีกึ่งเขียวกึ่งแดง
และทำให้น้ำชามีทั้งรสชาติสดชื่นของชาเขียวกับรสชาติหวาน
ของชาแดง

C. ชาขาว
白茶

(_____) 4.ใช้เฉพาะใบชาอ่อนที่หลังใบมีขนนุ่ม
ใช้ไฟอ่อนอบแห้งเพื่อรักษาขนนุ่มสีชาวนั้นเอาไว้
ลักษณะภายนอก กลิ่นหอม และรสชาติของชาล้วนดีเยี่ยม

D. ชาดำ
红茶

(_____) 5.ชาที่ไม่ผ่านการหมัก นำใบสดมาผึ่งแล้ว
ลงผัดในกระทะ ที่ความร้อนหนึ่งถึงสองร้อยองศาเพื่อคงสีเขียว
ของใบชาไว้

E. ชาอู่หลง
乌龙茶

