



При классификации чая используется какой-то один признак.

Чай могут классифицировать по этапу подготовки чайного листа, исходному сырью, степени ферментированности, а также по внешнему виду. Существует два этапа подготовки чайного листа – это фабричный и торговый. Исходное сырье делится на нежные или грубые листья. По степени ферментированности, чай может быть черный, желтый, зеленый, красный и белый. По внешнему виду чаи могут быть листовые, ломанные, прессованные, рассыпные или быстрорастворимые. Чаи, входящие по классификации в определенную группу, отличаются от других своим ароматом, вкусовыми качествами, диетическими свойствами. Так же чаи определенной группы отличаются и цветом настоя чайного напитка, и биологической активностью. По степени окисления, чаи делятся на неферментированные – это белый и зеленый чаи; слабоферментированные – это

желтые

,
красные

и некоторые черные чаи; ферментированные – это

черные

чаи. При заваривании белых сортов чая, в полученном чайном напитке присутствует вкус весенней свежести, а при заваривании желтых сортов чая, в напитке ощущается вкус, который невозможно запомнить. Его еще называют миражом. Напиток из зеленого чая, обладает сладковатым вкусом и он полезен летом, так как хорошо утоляет жажду, а напитки из красного и черного чая, хорошо согревают в зимнюю стужу.