

08年利亿千两茶饼湖南特产安化黑茶批发茶叶

产品名称	08年利亿千两茶饼湖南特产安化黑茶批发茶叶
公司名称	益阳市资阳区卓越名烟名酒名茶商行
价格	55.00/盒
规格参数	品牌:利亿 种类:湖南黑茶
公司地址	益阳市资阳区马良南路167号
联系电话	86 0737 4311789 18975376669

产品详情

品牌	利亿	种类	湖南黑茶
卫生许可证	湘卫食证字2007第4309230	产品标准号	QS430914010152
	00067号		
净重	550+-50克(g)	保质期	12个月以上(个月)
生产厂家	安化县财旺人顺茶厂	特产	是
储藏方法	储藏于阴凉干燥通风无异	规格	550+-50克/盒
	味的环境		
生产日期	2008年	售卖方式	包装
原产地	湖南		

本店黑茶批发价根据批发的量来报价,批发的买家请旺旺或电话18975376669

【千两茶饼介绍】：千两饼茶即为千两茶横面锯饼而得，故名千两茶饼。：千两茶是20世纪50年代绝产的传统工艺商品，被权威的台湾茶书誉为“茶文化的经典，茶叶历史的浓缩，茶中的极品”。：采用黑茶为原料，存放在干燥、无异味的场所，时间越久，其口感更醇厚、自然。：其汤色金黄明亮、滋味甘醇，陈香纯正浓郁，饮之如感受历史与自然的结晶，实为湖南黑茶之魂。

【如何饮用】：传统煮饮法：取10-15g，将500ml水浇至一沸时，将茶投入，水滚沸后，文火再煮2分钟，停火滤渣后，分而热饮之。：功夫泡饮法：用功夫茶具，按功夫茶泡饮方法冲泡饮用。：杯泡法：用有盖紫砂或陶瓷杯，取茶5g沸水冲泡，加盖2 - 3分钟后即可饮用。：凉茶饮法：按传统煮饮法操作，茶水比一般为1：50至80，煮好后，滤渣放凉后饮用，有条年的可以用水壶冰箱放凉饮用。：奶茶饮法：按传统方法煮好茶汤后，按奶、茶汤1：5的比例调制，然后加适量盐。即调成具有西域特色的奶茶，橙红的茶汤与白色的奶充分混合后呈现粉红色，十分漂亮，称之为“红粉佳人”。

【疑难解答】有不少ggmm来询问，黑茶真的能喝出好身材吗？答案是肯定的。喝黑茶已经成为了一种时尚，只是因人而异。每日以茶代替其它饮料，小腹去无踪，好身材不是梦。贴心提示：饭前和饭后切勿立即饮茶，1小时左右喝最好。隔夜茶早上空腹喝最佳，注意茶的卫生^^~

2008年产品

【黑茶介绍】

一、什么是黑茶？

黑茶是我国六大茶类之一,是我国特有茶类。黑茶是以一定成熟度的鲜叶为原料,经杀青、渥堆发酵、蒸压等工序制成的一大类茶叶的总称,是我国西北少数民族的生活必需品。因常加工成砖形成品,也称“紧压茶”、“砖茶”。

二、什么是安化黑茶？

安化黑茶是采用湖南雪峰山脉茶区的大叶种群体品种为原料,经过杀青、揉捻、渥堆、松柴明火干燥等四大工艺加工而成的具有干茶色泽黑褐油润、滋味醇和或微涩、汤色红明艳亮,略带独特松烟香的品质特征的毛茶和以其为原料蒸压成型的紧压茶的总称。

【关于黑砖】

黑砖茶,因用黑毛茶作原料,色泽黑润,成品块状如砖,故名。现由湖南白沙溪茶厂独家生产。其原料选自安化、桃江、益阳、汉寿、宁乡等县茶厂生产的优质黑毛茶。白沙溪茶厂从70年代初对以往费工耗时的繁复工序进行了改革,按原来面茶、里茶的比例一次拼好、一次压制成型。制作时先将原料筛分整形,风选拣剔提净,按比例拼配;机压时,先高温汽蒸灭菌,再高压定型,检验修整,缓慢干燥,包装成为砖茶成品。

黑砖茶砖面平整光滑,棱角分明;茶叶香气纯正,汤色黄红稍褐,滋味较浓醇。该品为半发酵茶,去除鲜叶中的青草气,加以砖身紧实,不易受潮霉变,收藏数年仍不变味,且越陈越好,适于烹煮饮用,尚可加入乳品和食糖调饮。

砖茶原产于湖南安化白沙溪茶厂,1939年前后生茶,因砖面压有“湖南省砖茶厂压制”八个字,又称“八字砖”。因砖面用凸字字模,兰州市场称黑砖为“鼓字名牌安化黑砖”。现在年生产量约5000吨,主销甘肃、宁夏、青海、新疆等省区,以兰州为集散地。

【关于茯茶】

一、到底什么是茯茶?茯茶被很多人误解为“茯苓茶”,其实并不是,关于“茯茶”的由来,是因为茯茶的制作工艺中有一个“发酵”的工艺,在没有现代化的工厂和烘房之前,茯茶的发酵过程只能靠自然环境。只有在每年夏天最热的三伏天的时候才够足够的条件让茯茶发酵,所以之前茯茶也叫“伏茶”。茯茶又称“边销茶”茶叶之一种。民族地区特需商品。唐代以后,茶叶由官方统制,贮存一地边地府库,交换马匹,此为“官茶”;而茶商由产地贩运交售给茶马司的茶叶,须向户部纳税请领执照,称为“请引”。每“引”规定可贩茶100斤,纳税200钱;不及“引”者,谓之“畸零”,另行发给“由贴”。无“由引”及茶引不等者即为“私茶”。当时朝廷为鼓励茶商贩运茶叶,每次将运到茶马司交割后,都奖给茶商;上引附茶700斤,中引560斤,下引420斤,作为酬劳,由他们自己出售或换马。因此种酬劳是在正茶(即交割的茶)之外附发的,称作“附茶”。以后用谐音“茯”代替“附”,便出现了“茯茶”

。相引至今。二、茯茶历史茯砖茶约在1860年前问世。当时用湖南所产的黑毛茶踩压成90公斤一块的篾篓大包，运往陕西泾阳筑制茯砖。茯砖早期称“湖茶”，因在伏天加工，故又称“伏茶”，因原料送到泾阳筑制，又称“泾阳砖”。几十年来，茯砖茶集中在湖南益阳和临湘两个茶厂加工压制，年产量约2万吨。80年代初期，湖北蒲圻楼洞茶场，引用湖南茯砖制法，获得成功，年产量500吨左右。三、茯茶工艺茯茶的压制方法分毛茶拼配筛制、汽蒸沤堆、压制定型、发花干燥和成品包装等作业。按照毛茶配方比例领料，采取“切碎多抖，循环切料，分身取料，四孔成茶”的筛制方法，经风选隔砂后即成茶坯。汽蒸是将茶坯过磅，送入蒸汽机加热，汽蒸时间为50秒钟。汽蒸后沤堆，堆高2-3m，时间3-4小时，当叶温达75-88℃，应即时翻堆散热，促使整个茶堆冷热干湿均匀。茶坯沤堆后，经水分检验，即可进行称茶、加茶汁、搅拌、蒸茶，然后装匣紧压，冷却定型。当砖温由80℃左右下降到50℃左右时约历时80分钟，便可用退砖机把茶砖退出，按照品质规格检查验收。合格者进入烘房，侧立排列在烘架上。进烘后有12-15天内为发花期阶段，以后的5-7天为干燥期阶段。发花阶段的室温应保持在28℃左右，相对湿度保持在80%左右，以利灰绿曲霉的繁殖生长；干燥期的温度则应逐渐升高，一般自30℃上升至45℃为止。出烘后应立即包装。四、茯茶保健价值茯砖由于其独特的工艺和特殊的品质，使其具有良好的营养保健价值，主要表现在两个方面：1、降脂解腻并有良好的解酒作用，食油腻肉食饮之特别消食解腻，这也是肉食民族特别喜欢这种茶的原因。常在酒肉饱餐之后饮一杯茯砖茶，或以茶佐食，令人有一种极为舒坦的感觉。2、养胃、健胃、通三焦，能利尿、解置。在产地，居民有收存几片老茯砖的习惯，他们将老茯砖称之为“药引子”，遇有腹痛或拉痢，老人习惯以茯砖代药，极为灵验。茯砖主要是边销，它的营养价值早在10多年以前就引起了日本的关注，对茯砖作了长达十年的追踪研究，进口消费茯砖茶的数量近年大幅度增加。

五、茯茶中的金花

茯茶在其加工过程中经过了一道独有的“发花”程序，生成一种有益菌——冠突散囊菌”，它一方面吸收茶叶中的有效成分作为自身生长发育的营养，一方面通过自身的代谢，产生一系列有益于人体健康的各类小分子化合物，使其内里金花茂盛，独具菌花香和松烟香，茯茶的特殊口感和功效便由此而生，这正是它不同于其它茶类或其它黑茶茶品的独特之处。“冠突散囊菌”在业内俗称为“金花”。

【关于醒茶】醒茶就是通过改变茶的存储方式，唤醒茶质，凝聚茶香。刚从竹筐、竹壳中拆出来的老茶，往往味道沉闷、香气涣散，很难展现老茶深沉饱满的韵味。要想品饮到一泡口感上佳的陈年老茶，冲泡前的“醒茶”是一个重要的处理环节。步骤如下：1、首先是拨茶，用手或茶刀将茶体分解为重量几克大小的茶块。2、其次是通风透气，将茶内的陈宿杂味吹散出来。方法是将拨散的茶叶摊开置于清洁、蔽荫处吹风数日。要注意环境不可有异味，也不可受到日晒或长时间灯光照射。这一阶段是茶最容易沾染杂味的时候，在茶叶上覆盖一张白纸可以有效避免这些情况的影响。3、最后将通风后的茶收入紫砂罐（或陶罐）中。由于紫砂具有良好的隔热、避光性能和一定的透气性能，可以调节、维持罐内温度、湿度的相对稳定。茶储存在这种环境中，可以令茶质和香气快速凝聚。经过这样处理后的茶叶，会因茶质凝聚而迅速产生饱满、厚重的香气与口感。通常干净的老茶入罐后约一个月，口感就会有明显的转化，约在三至五个月后达到巅峰。【老黑茶·新黑茶】有人以为，陈年老黑茶有着特别的滋味，而新的黑茶就涩苦难忍。其实并非如此，新黑茶也有着甘甜香软的滋味。而就营养价值而言。新黑茶的营养成分更多，新茶经过煮饮，更别有一番风味。至于市场上价格暴涨的老黑茶，更多是“物以稀为贵”的结果。这其中自然智者见智。仁者见仁。二者在饮用上的区别是：老黑茶更加醇厚滑软，茶汤艳红，香气深沉，有着独特的滋味与陈韵；而新的黑茶茶香鲜活，茶汤清澈橙黄，回甘较快，性价比最高。相关人士认为

：喝茶其实并不一定要追求茶的年份。老茶并不多见，好的老茶更少，如果真正明白黑茶的保健价值，那么新的黑茶更应该值得去重视。特别是习惯了喝绿茶、刚开始饮用黑茶的亲们，06年以后的黑茶可能更适合一些。主要是茶梗含量少一些，口感容易接受些。有年份的黑茶，一般都需要醒茶。

【冲泡方法】

1、茶具的搭配：冲泡黑茶宜选择粗犷、大气的茶具。一般用厚壁紫砂壶、陶壶或如意杯冲泡；公道杯和品茗杯则以透明玻璃器皿为佳，便于观赏汤色。

2、用水选择

水质：泡茶用水一般以泉水、井水、矿泉水、纯净水为佳。

水温：水温要高，一般用100度沸水冲泡；也可用沸水润茶后，再用冷水煮沸其滋味更佳。

茶水比例：高档砖茶及三尖茶茶水比为1：30左右，粗老砖茶为1：20左右。

3、冲泡方法：冲泡黑茶时，较嫩的茶多透少闷，粗老茶则多闷少透。粗老茶也可煮饮。

每个茶都有各自的特点，只有真品黑茶才有其特定

功效。加工黑茶时，其原料的选用、加工的地域、气候等

都是至关重要的。就如中药药材的选用注重药材的来源及

后期的“加工工艺”。

首先是原料，不同的地域气候和土壤，其原料的质量（内

含成分、药性）会有较大差别。

其次是工艺环境，加工工艺除了受人为因素影响外，也

与地域气候有关。同一个茶，其原料在不同的地域条件下

加工，其品质风味就会有一定差异，因为茶叶在加工过程中有酶的参与，酶是一个活体，温度、湿度等外部环境对其活性都有不同程度的影响，况且黑茶加工过程中还有一个主体——微生物的参与，不同地域气候条件下的微生物种群及同一种群的微生物都有质和量的差异。正如湖南各地盛产腐乳，但同一种工艺原料在不同的地区所做出来的腐乳风味却有不同。因此，黑茶生产有地域性的差别原因就在于此。既然我们是站在历史角度来讨论黑茶，那么就要尊重湖南安化原产地的这种特殊性。我们前面所提及的黑茶是历史上的地域、传统的工艺所加工的茶品，而且也只有这些茶品才有如上所述的种种“药理功效”。消费者在选用茶品时，需要尊重这一基本原则——即选用正宗原产地生产的黑茶茶品。

正宗的真品“安化黑茶”定义为：原产地安化县；原料是

以云台山大叶茶（国家级优良茶树种）为代表的安化大叶茶群体品种，用传统独特工艺（杀青、揉捻、渥堆、松柴

明火烘焙)初制和精制(包括自然陈化和人工后发酵)而成的、具独特品质风味的黑茶,才是正宗的真正的‘安化黑茶’。这样,可以避免鱼目混珠。消费者应明辨真伪和优劣。正宗的安化黑茶才有特定的功效。《本草纲目》记载:安化茶,出湖南粗梗大叶,须以水煎或滚汤冲入壶内,再以火温之始出味,其色浓黑,味苦中带甘,食之清神和胃,性温味苦微甘,下隔气消滞去寒辟。

本店黑茶批发价根据批发的量来报价,批发的买家请旺旺或电话18975376669

按金额混批:2000元以上可以混批

按数量混批:5件以上可以混批

发快递首重10元(1公斤)超过部分3元每公斤;内蒙古,辽宁,吉林,黑龙江,海南,宁夏首重12元(1公斤)超过部分4元每公斤;新疆、西藏、甘肃、青海首重16元(1公斤)超过部分5元每公斤;发物流的运费到付。