

一级雨前竹叶青新茶 竹叶青

产品名称	一级雨前竹叶青新茶 竹叶青
公司名称	雅安市雨城区金广茶叶生产合作社
价格	260.00/斤
规格参数	品牌:竹叶青 卫生许可证:+++ 净重:500(g)
公司地址	雅安市雨城区草坝镇草坝村
联系电话	86 0835 2315895 15008319687

产品详情

品牌	竹叶青	卫生许可证	+++
净重	500(g)	保质期	12个月以上(个月)
原料与配料	鲜叶	等级	一级
生产厂家	雅安雨城区金广茶叶生产合作社	生产日期	2011-3-10
售卖方式	散装	原产地	四川
简介			

竹叶青是中国国内最具争议的茶叶品种品牌商标拥有者,也是最具潜力的国内茶叶企业,"竹叶青"既是茶品种,又是其商标和公司名称。

竹叶青茶

1985年在葡萄牙举行的第24届世界食品评选会上,荣获国际金质奖。竹叶青成为名茶以后,争用此茶名、商标以及仿冒、假造的就多起来,每到采茶季节,来自沪、苏、浙、鲁及川内等地的客商云集峨眉山,收购茶叶,各种质量高下不一的“竹叶青”茶充斥市场,也引发了商标的注册诉讼。1999年9月,国家工商局商标评审委员会对茶叶“竹叶青”商标注册不当一案作出终局裁定,从而四川峨眉山竹叶青茶业有限公司独家拥有“竹叶青”商标的专用权。另外,茶叶“竹叶青”商标经评估价值已达两千多万元。竹叶青茶与佛家、道教的渊源甚长。茶之兴盛,随世而进。西汉末年,佛教传入中国。因为长时间的坐禅容易使僧徒们疲倦、困顿,而茶因有提神益思、生津止渴、消除疲劳等功效,因此成为最理想的饮料。峨眉山茶早在晋代就很有名气。据《峨嵋读志》载:“峨眉山多药草,茶尤好,异于天下;今水寺后的绝顶处产一种茶,味初苦终甘,不减江南春采。”佛文化中凝铸着深沉的茶文化,而佛教又为茶道提供了“梵我一如”的哲学思想,更深化了茶道的思想内涵,使茶道更具神韵。道家“天人合一”思想是中国茶道的灵魂。品茶无我,我是清茗,清茗即我。高境界的茶事活动,是物我两忘的,一如庄周是蝶,蝶是庄周。而竹叶青正是这清茗之一。

特性

竹叶青茶产于山势雄伟、风景秀丽的四川省峨眉山。海拔800~1200米峨眉山山腰的万年寺、清音阁、白龙洞、黑水寺一带是盛产竹叶青茶的好地方。这里群山环抱，终年云雾缭绕；翠竹茂密，茶树生长十分适宜。

竹叶青茶

峨眉竹叶青外形扁条，两头尖细，形似竹叶；内质香气高鲜；汤色清明，滋味浓醇；叶底嫩绿均匀。用于制作竹叶青茶的鲜叶十分细嫩，加工工艺十分精细。一般在清明前3~5天开采，标准为一芽一叶或一芽二叶初展，鲜叶嫩匀，大小一致。适当摊放后，经高温杀青、三炒三凉，采用抖、撒、抓、压、带条等手法，做形干燥。使茶叶具有扁直平滑、翠绿显毫，形似竹叶的特点；再进行烘焙，茶香益增，成茶外形美观，内质十分优异。竹叶青的命名，尚有一番来历。1964年4月下旬的一天，国务院副总理陈毅一行途经四川，来到峨眉山时，在山腰的万年寺憩息。老和尚泡了一杯新采的绿茶送到陈毅手里，一股馨香扑鼻袭来，陈毅笑盈盈地喝了两口，味醇回甘、清香沁脾，顿觉心旷神怡，劳倦顿消，连问：“这茶产在哪里？”老和尚答道：“此茶是我们峨眉山的土产，用独特工艺精制而成。”陈毅又问：“此茶啥个名字？”老和尚答：“还没有名字呢！请首长赐个名字吧！”陈毅推辞道：“我是俗人、俗口、俗语，登不得大雅之堂。”经老和尚再三请求，陈毅高兴地说：“我看这茶叶形似竹叶，青秀悦目，就叫‘竹叶青’吧！”。从此与我国美酒同名的峨眉竹叶青茶，有了自己的名称。

制作

用于制作竹叶青茶的鲜叶十分细嫩，加工工艺十分精细。一般在清明前3—5天开采，标准为一芽一叶或一芽二叶初展，鲜叶嫩匀，大小一致。适当摊放后，经高温杀青、三炒三凉，采和抖、撒、抓、压、带条等手法，做形干燥。使茶叶具有扁直平滑、翠绿显毫，形似竹叶的特点；再进行烘焙，茶香益增，成茶外形美观，内质十分优异。名茶峨眉竹叶青是60年代由峨眉山万年寺高僧研制成功，这种茶因采摘精细、制作精湛、形状扁平直滑、翠绿显毫形似竹叶，它的优点是香气浓郁、汤色清沏、滋味醇厚、叶底嫩匀；陈毅同志来到峨眉山万年寺饮此茶后赞不绝口起名为“竹叶青”，从此峨眉竹叶青就诞生了。目前峨眉竹叶青名茶已成为茶农的支柱品牌，目前已形成家庭手工自我加工、设点机器服务加工和大型名茶加工厂等多层次加工制作名茶，使茶叶身价，每公斤市价由绿茶的20元提高到名茶的200元以上。峨眉竹叶青名茶制作方法是：

竹叶青茶

1、精心采摘：制作竹叶青的芽叶要求严格，根据一级、二级、三级等不同等级其标准也不同，一般标准是采摘独芽，形如黄瓜籽，大小匀净，不带空心芽，不采紫红色茶芽，因紫红芽加工后变黑而影响商品性；其次是采摘一芽一叶初展和一芽一叶开展的芽茶，无芽不采，病芽、焦芽不采，每一等级应作到芽形基本一致，分级制作分级销售，经济效益十分显著。2、鲜芽处理：摘采回的鲜嫩茶芽要放在竹筛或纱筛里进行摊凉，使水分蒸发芽叶轻度萎凋便于加工造型，注意不可萎凋过度造成芽干枯尖影响加工品质。3、杀青理条：杀青锅温约100°-120°，每锅投芽叶约300克，不可过多，以便抖焖理条，杀匀杀透变熟约5分钟后，将锅温降至80°左右进行初步理条，手法是用一只手循徊往复地抓、抖、压、带条，先轻后重随水分蒸发逐渐加压。待芽叶6-7成干时进行整型，锅温不可过高，仍保持80°。手法是采取四指并拢在锅里作钩、压、磨、挡、吐的顺时针往复运动，直到八成干后起锅摊凉在筛里，待集中辉干定型。4、挥锅干燥：将摊凉过的茶芽重入锅内进行挥干整型达到每个茶芽呈扁平直滑、干燥香脆每锅可挥量300-500克、锅温80°，手法仍作往复的钩、压、磨、挡、吐顺时外运动，连贯运动即钩为四指钩着茶、压为手掌适当压紧茶，磨为手掌带着茶在锅内磨动至光滑干直，挡为手带茶在锅内不停挡动，吐为手带着茶挡磨一周后在虎口处吐出直到形状、干度达到要求即成商

品竹叶青名茶。

功效

竹叶青茶可以解渴消暑，解毒利尿。其味清香可口，其色微黄淡绿，其汤晶莹透亮，具有生津止渴、清热解毒、化痰的功效。清热，消炎，利尿通络。内含皂苷、糖及维生素a、c，有清热、消炎、利尿通便之功效。纯野生植物，生长于山崖石缝中，《本草纲目》称：味苦寒、无毒。其作用有：治疗关格诸癥结、小便不通、出刺、决肿、明目去翳、破胎堕子、下闭血。养肾气、逐膀胱邪逆、止霍乱、长毛发。主五淋、月经不通、破血块排脓、痔瘕并泻血、眼目肿痛及肿毒，治浸淫疮并妇人阴疮。竹叶青茶是食疗的佳品,但是,冷茶对身体有寒滞、聚痰的副作用。喝冷茶不仅不能清火化痰,反而会出现伤脾、胃和聚痰的情况。所以千万不能喝冷茶,不管任何名字的茶都不能冷的喝.很多人都不注意。

简介

竹叶青是中国国内最具争议的茶叶品种品牌商标拥有者,也是最具潜力的国内茶叶企业,"竹叶青"既是茶品种,又是其商标和公司名称。

竹叶青茶

1985年在葡萄牙举行的第24届世界食品评选会上，荣获国际金质奖。竹叶青成为名茶以后，争用此茶名、商标以及仿冒、假造的就多起来，每到采茶季节，来自沪、苏、浙、鲁及川内等地的客商云集峨眉山，收购茶叶，各种质量高下不一的“竹叶青”茶充斥市场，也引发了商标的注册诉讼。1999年9月，国家工商局商标评审委员会对茶叶“竹叶青”商标注册不当一案作出终局裁定，从而四川峨眉山竹叶青茶业有限公司独家拥有“竹叶青”商标的专用权。另外，茶叶“竹叶青”商标经评估价值已达两千多万元。

竹叶青茶与佛家、道教的渊源甚长。茶之兴盛，随世而进。西汉末年，佛教传入中国。因为长时间的坐禅容易使僧徒们疲倦、困顿，而茶因有提神益思、生津止渴、消除疲劳等功效，因此成为最理想的饮料。峨眉山茶早在晋代就很有名气。据《峨眉读志》载：“峨眉山多药草，茶尤好，异于天下；今水寺后的绝顶处产一种茶，味初苦终甘，不减江南春采。”佛文化中凝铸着深沉的茶文化，而佛教又为茶道提供了“梵我一如”的哲学思想，更深化了茶道的思想内涵，使茶道更具神韵。道家“天人合一”思想是中国茶道的灵魂。品茶无我，我是清茗，清茗即我。高境界的茶事活动，是物我两忘的，一如庄周是蝶，蝶是庄周。而竹叶青正是这清茗之一。

特性

竹叶青茶产于山势雄伟、风景秀丽的四川省峨眉山。海拔800~1200米峨眉山山腰的万年寺、清音阁、白龙洞、黑水寺一带是盛产竹叶青茶的好地方。这里群山环抱，终年云雾缭绕；翠竹茂密，茶树生长十分适宜。

竹叶青茶

峨眉竹叶青外形扁条，两头尖细，形似竹叶；内质香气高鲜；汤色清明，滋味浓醇；叶底嫩绿均匀。用于制作竹叶青茶的鲜叶十分细嫩，加工工艺十分精细。一般在清明前3~5天开采，标准为一芽一叶或一芽二叶初展，鲜叶嫩匀，大小一致。适当摊放后，经高温杀青、三炒三凉，采用抖、撒、抓、压、带条等手法，做形干燥。使茶叶具有扁直平滑、翠绿显毫，形似竹叶的特点；再进行烘焙，茶香益增，成茶外形美观，内质十分优异。竹叶青的命名，尚有一番来历。1964年4月下旬的一天，国务院副总理陈毅一行途经四川，来到峨眉山时，在山腰的万年寺憩息。老和尚泡了一杯新采的绿茶送到陈毅手里，一股馨香扑鼻袭来，陈毅笑盈盈地喝了两口，味醇回甘、清香沁脾，顿觉心旷神怡，劳倦顿消，连问：“这茶产在哪里？”老和尚答道：“此茶是我们峨眉山的土产，用独特工艺精制而成。”陈毅又问：“此茶啥

个名字？”老和尚答：“还没有名字呢！请首长赐个名字吧！”陈毅推辞道：“我是俗人、俗口、俗语，登不得大雅之堂。”经老和尚再三请求，陈毅高兴地说：“我看这茶叶形似竹叶，青秀悦目，就叫‘竹叶青’吧！”。从此与我国美酒同名的峨眉竹叶青茶，有了自己的名称。

制作

用于制作竹叶青茶的鲜叶十分细嫩，加工工艺十分精细。一般在清明前3—5天开采，标准为一芽一叶或一芽二叶初展，鲜叶嫩匀，大小一致。适当摊放后，经高温杀青、三炒三凉，采和抖、撒、抓、压、带条等手法，做形干燥。使茶叶具有扁直平滑、翠绿显毫，形似竹叶的特点；再进行烘焙，茶香益增，成茶外形美观，内质十分优异。名茶峨眉竹叶青是60年代由峨眉山万年寺高僧研制成功，这种茶因采摘精细、制作精湛、形状扁平直滑、翠绿显毫形似竹叶，它的优点是香气浓郁、汤色清沏、滋味醇厚、叶底嫩匀；陈毅同志来到峨眉山万年寺饮此茶后赞不绝口起名为“竹叶青”，从此峨眉竹叶青就诞生了。目前峨眉竹叶青名茶已成为茶农的支柱品牌，目前已形成家庭手工自我加工、设点机器服务加工和大型名茶加工厂等多层次加工制作名茶，使茶叶身价，每公斤市价由绿茶的20元提高到名茶的200元以上。峨眉竹叶青名茶制作方法是：

竹叶青茶

1、精心采摘：制作竹叶青的芽叶要求严格，根据一级、二级、三级等不同等级其标准也不同，一般标准是采摘独芽，形如黄瓜籽，大小匀净，不带空心芽，不采紫红色茶芽，因紫红芽加工后变黑而影响商品性；其次是采摘一芽一叶初展和一芽一叶开展的芽茶，无芽不采，病芽、焦芽不采，每一等级应作到芽形基本一致，分级制作分级销售，经济效益十分显著。2、鲜芽处理：摘采回的鲜嫩茶芽要放在竹筛或纱筛里进行摊凉，使水分蒸发芽叶轻度萎凋便于加工造型，注意不可萎凋过度造成芽干枯尖影响加工品质。3、杀青理条：杀青锅温约100° - 120°，每锅投芽叶约300克，不可过多，以便抖焖理条，杀匀杀透变熟约5分钟后，将锅温降至80°左右进行初步理条，手法是用一只手循徊往复地抓、抖、压、带条，先轻后重随水分蒸发逐渐加压。待芽叶6 - 7成干时进行整型，锅温不可过高，仍保持80°。手法是采取四指并拢在锅里作钩、压、磨、挡、吐的顺时针往复运动，直到八成干后起锅摊凉在筛里，待集中辉干定型。4、挥锅干燥：将摊凉过的茶芽重入锅内进行挥干整型达到每个茶芽呈扁平直滑、干燥香脆每锅可挥量300 - 500克、锅温80°，手法仍作往复的钩、压、磨、挡、吐顺时外运动，连贯运动即钩为四指钩着茶、压为手掌适当压紧茶，磨为手掌带着茶在锅内磨动至光滑干直，挡为手带茶在锅内不停挡动，吐为手带着茶挡磨一周后在虎口处吐出直到形状、干度达到要求即成商品竹叶青名茶。

功效

竹叶青茶可以解渴消暑，解毒利尿。其味清香可口，其色微黄淡绿，其汤晶莹透亮，具有生津止渴、清热解渴、化痰的功效。清热，消炎，利尿通络。内含皂苷、糖及维生素a、c，有清热、消炎、利尿通便之功效。纯野生植物，生长于山崖石缝中，《本草纲目》称：味苦寒、无毒。其作用有：治疗关格诸癥结、小便不通、出刺、决肿、明目去翳、破胎堕子、下闭血。养肾气、逐膀胱邪逆、止霍乱、长毛发。主五淋、月经不通、破血块排脓、痔瘕并泻血、眼目肿痛及肿毒，治浸淫疮并妇人阴疮。

竹叶青茶是食疗的佳品,但是,冷茶对身体有寒滞、聚痰的副作用。喝冷茶不仅不能清火化痰,反而会出现伤脾、胃和聚痰的情况。所以千万不能喝冷茶,不管任何名字的茶都不能冷的喝.很多人都不注意。