

祺彤香批发青茶 乌龙茶 安溪铁观音茶叶 珍品西湖龙井

产品名称	祺彤香批发青茶 乌龙茶 安溪铁观音茶叶 珍品西湖龙井
公司名称	福建省安溪县祺彤香茶业有限公司
价格	125.00/盒
规格参数	品牌:祺彤香 产品类别:龙井 卫生许可证:350524000083
公司地址	福建省泉州市安溪县世纪豪庭18幢
联系电话	86 0595 23213155 13599737166

产品详情

品牌	祺彤香	产品类别	龙井
卫生许可证	350524000083	产品标准号	GB/T19598-2006
净重	60 (g)	保质期	12个月以上 (个月)
原料与配料	西湖龙井	等级	特级
净度	全净	生产厂家	福建省安溪祺彤香茶叶有限公司
特产	是	储藏方法	干燥 低温 密封 防异味
生产日期	2011年4月	售卖方式	散装
原产地	浙江		

亲们拍下的均可享受78.32元500克特价包邮哦！现在发出的全是2011年春茶，质量很赞哦！这一路，因为有亲们的大力支持，我们倍感信心；您的信赖是我们最大的动力，让我们共觐国庆到来的欢愉。

我们一直被模仿，但我们从没被超过，因为我们是正宗安溪铁观音源产地厂家；“清水高峰，出云吐雾，寺僧植茶，饱山岚之气，沐日月之精，得烟霞之霭，食之能疗百病”。这就是茶叶原料产地--海拔1080米以上！在短短半年时间销售突破了10万斤，得到了广大茶友的认可 and 好评。这款性价比相当好，好喝又不贵，传统正味，滋味鲜爽，冲泡之后汤色清澈，叶底翡翠，让你赏心悦目。属于很好的浓香型好茶，拥有天然自成的悠扬兰花香气，非常耐冲泡的一款，一般冲泡十泡左右还有回韵哦，可以久泡，泡多久还是好茶的滋味，当然了最好的还是找到自己喜欢的滋味，最享受了；冲泡之后阵阵兰花香，沁人心脾，我们是原产地茶厂自产自销，只需要78.32元/500g就能喝到安溪高档茶叶哦，欢迎资深茶友选购，自家茶叶可以给亲们百分百无风险购买哦！顾客的眼睛的雪亮的，相信您的选择，相信祺彤香！

当茶雾氤氲绕起，香气馥郁，禁不住了，啜饮小口，口感浓郁顺滑，纯正回甘、观音韵足；对，就是这个味道！我要我的滋味，亲！您选对了吗？

	【品名】：珍品西湖龙井
	【品牌】：祺彤香
	【产地】：杭州西湖
	【等级】：特级
	【香气】：高鲜浓郁，唇齿留香。
	【包装】：60克盒装，有20小包，一包3克
	【生产日期】：2011年春茶
	【保质日期】：18个月
	【保存办法】：阴凉避光防异味
	【主要特征】：挺秀尖削，扁平光滑，苗锋显露，叶芽匀齐肥壮，色泽翠绿略黄。
	【汤色】：呈绿色，清澈明亮，叶底嫩匀成朵。

这是纸盒装的，里面有20小包，每包3克，礼盒规格是11*7*10cm，精美小巧，便于携带！

这是小包装，亲们如果比较细心，想先尝尝其滋味，您也可以先买单泡装试喝，好喝回头再买。小包装，安全环保。小包装，方便携带。

龙井简介：

龙井茶得名于龙井，根据产地分狮、龙、云、虎，即狮峰、龙井、云栖、虎跑四地。龙井位于西湖之西翁家山的西北麓，也就是现在的龙井村。龙井原名龙泓，是一个圆形的泉池，大旱不涸，古人以为此泉与海相通，其中有龙，因称龙井，传说晋代葛洪曾在此炼丹。离龙井500米左右的落晖坞有龙井寺，俗称老龙井，创建于五代后汉乾佑二年（949年），初名报国看经院。北宋时改名寿圣院。南宋时又改称广福院、延恩衍庆寺。明正统三年（1438年）才迁移至井畔，现寺已废，僻为茶室。

绿茶的冲泡：

一般选用无色透明、晶莹剔透的玻璃杯，或青花白瓷茶盏。每杯1：50，加水至茶杯或茶碗的1/5---1/4。水温方面，则应用约75到85 的水。千万不要用100 沸腾中的水，因为绿茶是没有经过发酵的茶，所以茶叶本身十分嫩。如果用太热的水去冲泡，就会把茶叶滚坏，而且还会把苦涩的味道一并冲泡出来，影响口感；水温太低，则香气、滋味透发不出来。

一：上投法 龙井茶叶，扁形、叶细嫩、条形整齐、宽度一致、绿黄色、手感光滑、一芽一叶或二叶。

1.准备透明玻璃杯（本例杯子大小约200ml），置入适量适温的开水后，投入茶叶。

2.静待茶一片一片下沉，欣赏她们慢慢展露婀娜多姿的身态。

3.茶叶在杯中逐渐伸展，一旗一枪，上下沉浮，汤明色绿，历历在目。

4.再仔细些欣赏，这真可说是一种艺术享受呢！5.虽然已经可以品饮了，但总难舍，再看她一眼。

二：中投法 1.准备透明玻璃杯（本例杯子大小约200ml），先置入适温开水约三分之一，投入茶叶，静待茶叶慢慢舒展。2.待茶叶舒展后，加满开水。3.可以喝了！但还是难舍，容你再多看她几眼。

三：下投法 1.准备瓷盖杯（本例大小约150ml），温杯，投入适量茶叶。2.加入少许适温开水。

3.拿起冲泡杯，徐徐摇动使茶叶完全濡湿，并让茶叶自然舒展。

4.待茶叶稍为舒展后，加入九分满开水。5.等待茶叶溶出茶汤。

6.用杯盖稍微拨动茶汤，使茶叶溶出的茶汤更平均。7.倒入小茶杯中品饮。