

特价铁观音乌龙茶毛茶 38-50元位茶叶

产品名称	特价铁观音乌龙茶毛茶 38-50元位茶叶
公司名称	安溪县叶叶香茶轩
价格	38.00/斤
规格参数	品牌:知茗道 种类:铁观音 净重:25000 (g)
公司地址	中国 福建 泉州市 安溪新安路580号7-0662
联系电话	86 0595 23282926 13788838559

产品详情

品牌	知茗道	种类	铁观音
净重	25000 (g)	保质期	12个月以上 (个月)
原料与配料	铁观音	等级	一级
净度	100%	生产厂家	知茗道茶业
外包装	有	内包装	有
特产	是	储藏方法	冷藏
生产日期	2011.5	售卖方式	包装
原产地	福建		

新鲜茶青

毛茶

净茶---散装

茶水

礼盒包装（款式多样，可按客户要求）

乌龙茶属半发酵茶，是诸大茶种中特色鲜明的种类，香气清冽、浓而不涩、滋味醇厚，铁观音是乌龙茶的极品，安溪是闽南乌龙茶的主产区，种茶历史悠久，有“茶树良种宝库”之称。在众多的茶树良种中，品质最优秀、知名度最高的要数“铁观音”了。其品质特征是：茶条郑曲，肥壮圆结，沉重匀整，色泽砂绿。冲泡后汤色多黄浓艳似琥珀，有天然馥郁的兰花香，滋味醇厚甘鲜，回甘悠久，俗称有“音韵”。茶音高而持久，可谓“七泡有余香”。茶叶色绿香高味醇，韵味独特，品饮后齿颊留香，回甘持久。是一款不可多得的天然健康饮品。

【货款支付】

小铺提倡各位茶友都用支付宝支付，免手续费，也图个安心。所有茶品均支持支付宝。若是不方便使用支付宝的茶友，请旺旺联系所需银行帐号。支持各银行转帐。

【售后服务】

由于茶品口味因人而异，不敢确保茶友的100%满意。若是茶品不合适，对于双方来说都是一种浪费，故提供退换服务，请直接旺旺联系。

【退换事宜】

退货：茶友所购茶叶均附送2泡与茶友所购买相同的样品，作为试样，淘友试饮的数量在两泡以内的，作为赠饮，不用赔偿，超过两泡的，按交易价格支付茶叶费用。如果不合口味请不要拆开其它包装，请收货时间不超过1周的前提下，将原茶品退回，小铺在接到退回茶品后的8小时内将全额款项退还。期间发生的邮寄费用各自承担。

换货：小铺将以快递方式将所换茶样发出，茶友认可后，三天内将原茶品退回。期间发生的邮寄费用各自承担。

【铁观音的冲泡方法】

1、用煤气灶、随手泡、电磁炉等工具先烧开水，要即烧即泡。因为泡茶要求温度要高，要滚沸100度，这里有两个要求，既要100℃，同时要滚沸。因为滚沸+100℃。水中所含热量最高。这个容易实现，只要让烧水壶里的水保持滚沸状态，要冲泡的时候直接冲到盖碗等茶具中。如果用热水瓶里的水效果也是大打折扣，很多学术文章说泡茶最好用80度的水，一定是泡不出味道的。没有一个懂铁观音的人会这样做的。推荐用高功率的烧水设备，使水能迅速烧开，这样所泡出的茶品质也更好。而且泡铁观音水质一定要好。可用井水、桶装水、山泉水或矿泉水。绝对不用城市里的自来水。水质越好，则泡出的效果也越好。2、泡茶工具的准备和选择。这里以盖碗为例，因为冲泡铁观音，基本上用的是盖碗，在安溪，可以说用盖碗冲泡达到了98%以上。用盖碗冲泡铁观音有其适用的方面，特别是清香型铁观音，不宜久浸。更能闻其茶香。铁观音乌龙茶所说的香气，主要的就是指冲泡是盖碗的盖子香气。关于盖碗的容量和材质问题，可参看《盖碗的选购》还有小茶杯，仅这些也可以。讲究的还有茶海（右边的白瓷容器），茶滤（弹簧架上那个透明的小东西）与茶海配合使用，还有小夹子。茶夹是用来夹茶杯给客人喝的，不会烫而且卫生。高白色的瓷茶具可以作为最好的参照色来很好的观察茶叶的颜色，包括叶底的颜色，茶汤的颜色。紫砂等茶具因为其有疏松的毛孔，会吸附一部分香气从而减弱铁观音的香气，清香型铁观音不适宜。浓香型铁观音尚可，因为浓香型铁观音主要品的是茶汤。开水开后把这些茶具烫洗一遍。

3、把茶叶放入盖碗中。现在出售的铁观音小泡包装的大都是7克，用一小包就可。现在还有一种一泡是8克装的，在广东地区，还有10多克装的。要根据茶叶量选择盖碗的容量大小。如果是散装的，可根据需要自己掌握茶叶的量，喝茶人多，喜欢喝浓茶，可以多放点。

4、“润茶”。冲入滚烫的开水，并冲掉一遍。目的是润茶，提高茶叶叶温，使紧结的茶叶稍微张开，便于第二次冲泡香气的发挥。有些文章说这是讲究卫生，把茶叶“洗”一遍。这种说法是片面的。在各种铁观音书籍论著里，没有这样的说法。

5、浸泡闻香。再冲入开水，盖上盖碗一会儿，时间可自己掌握，想别浓点就多等会儿。接下来可开盖闻香。杯盖的香气是茶叶质量的最重要一个方面。有些朋友感接触铁观音，一直问我每次浸泡的时间。这里做个解答，首先请大家不要把泡茶看得太严肃紧张，而应该有一种放松自然的心情。把泡茶看得轻松简单点。这个没有一个固定的程式的。比如广东人泡茶，习惯用的茶叶量多，但是浸泡的时间极短。如果真要一个浸泡时间程式，那詹茶农这里就按7克铁观音用110ml的盖碗为例说明一下。清香型铁观音总的一个原则是“不宜久浸”，因为久浸会把铁观音的香气熟化，香气味道变杂。久到底指多长时间呢。詹茶农认为不要超过35秒。当然也不是绝对的，有的茶叶较松散，一泡就出来，有的较紧结，第一泡需要的时间较长。朋友们可以自己掌握，每泡大约30秒左右。第4泡以后可适当延长。可以根据自己的感受调节，觉得味道淡了，可以适当延长。相反可以减少。

6、闻香后把茶汤倒在茶海里，茶海上放茶滤，起过滤茶屑的作用。铁观音的制作当中不可避免的夹带有或多或少的碎屑，过了一下就可以。也可直接倒在小杯里。

7、把茶海里的茶汤倒在小茶杯里，再鉴赏茶汤的颜色。

8、用夹子夹茶杯送到客人前。

9、最后鉴赏茶汤的气味、口感等。品饮茶汤。

10、接下去的第二泡、第三泡依上面的方法冲泡。具体冲几泡要看茶叶的耐泡程度和个人的喜好而定。一般耐泡程度是这样排列的，按茶叶类型分从高到低为：陈茶铁观音>浓香型铁观音>韵香型铁观音>清香型铁观音同种类的铁观音一般按这些原则从高到低分：重发酵>轻发酵；叶子鲜嫩>叶子粗老；高山铁观音>平原铁观音。