

[福建特产] 茶香蜜饯 150G小瓶玲珑装系列

产品名称	[福建特产] 茶香蜜饯 150G小瓶玲珑装系列
公司名称	薛铭 (个体经营)
价格	10.00/盒
规格参数	品牌:新味 售卖方式:包装 地方风味:闽式蜜饯
公司地址	中国 福建 福州市台江区 美伦浩洋丽都A座后面
联系电话	86 0591 15005097600 15005097600

产品详情

品牌	新味	售卖方式	包装
地方风味	闽式蜜饯	加工工艺	糖渍类
等级	特级	规格	罐装
净重	150 (g)	原产地	福建
保质期	365 (天)	生产日期	2010.5
生产厂家	福建新味食品有限公司	储藏方法	常温保存
原料与配料	新鲜水果	卫生许可证	闽卫食证字 (2008) 第350981--S00938
产品标准号	Q/FXWX003	特产	是
产品类别	蜜饯		

品牌新味售卖方式包装地方风味闽式蜜饯加工工艺糖渍类净重150 (g) 原产地福建保质期365 (天) 生产日期2010.5生产厂家福建新味食品有限公司储藏方法常温原料与配料新鲜水果卫生许可证闽卫食证字 (2008) 第350981--s00938产品标准号q/fxwx003

150克小瓶玲珑装系列

茶食味美，又富含营养，让人们在品茶谈笑中也能收获一份健康。

【品味茶香 回味果香】

个人休闲，来一份新味茶食，送您宁静；

朋友相聚，来一份新味茶食，与您友善；

商业聚会，来一份新味茶食，添您稳健；

文化交流，来一份新味茶食，增您底蕴。

让茶与茶点相伴，让您与新味茶食同在！—————新味茶食【茶食的涵义】

现在，“茶食”一词的概念宽泛，即指掺茶作食作饮，又指用于佐茶的一切供馐食品，还可以指不用于佐茶，而

是用茶制作的其他糕点和糖果类。但是，在茶食界，“茶食”往往专指用茶掺以其他原料，烹制成的茶肴、糕点

、茶膳等，即指含茶的食物。

【茶食的溯源】

中国人喝茶有悠久的历史，茶食的历史也相当久远。早在前秦时期，就由以茶茗原汁原味煮羹作食，这被称为

茶食的原始阶段。汉魏晋和

南北朝时期则是城市发育阶段，隋唐宋时期开始成熟，元明清到达兴盛阶段，无论是御膳还是民间小食均见茶叶的

踪影。其中江南一带最为流行。

【茶食的考究】

唐宋时期饮茶之风盛行，但查阅唐、宋、辽、西夏饮食习俗史料，均未发现有“茶食”一词。“茶食”一词首见

于《大金国志·婚姻》：“婿纳币...次进蜜糕，人各一盘，曰茶食”孙皓《松漠纪闻》、清朝俞越《茶香室钞·茶香室三钞》也引用了上述记载。《辞海》：“婿纳币...曰茶食，今统称糕饼、蜜饯、点心之类为茶食”。

【茶食的发展】

茶食形成和发展，可以说是古代吃茶的眼神和扩展，其历史颇为久远，大致经历了五个阶段：前秦时期的原始时

期的原始阶段，以茶茗原滋原味的煮羹作食为特制；汉魏晋与南北朝的发育阶段以茗茶掺和作料调味共煮着饮用为特征；隋唐宋时期的成熟阶段，以茶饮与茶食相砉为特征；元明清时期的兴盛阶段，以茶味调制品，制作各种茶之风味食品为特征；现代社会的黄金时期，以其讲究茶食品味的科学性，追求丰富多样的艺术情调为特征；形成独树一帜的风格。

【茶食的盛行】

宋代不仅随着茶馆的繁荣，带来了茶食的盛行，而且各种“茶宴”、“茶会”也在继承和扬弃的基础上进一步发展起来。茶宴分为品茗会、茶果宴和分茶会三种，其中分茶会，是以茶菜、茶饭、茶果与品茗相互配合的正式宴。

【茶食的鼎盛】

至清代，茶食撰品备受皇宫上下青睬，这与当朝皇帝乾隆本人平时喜欢品茶极有关系，清代御宴的兴盛，促使御

膳的烹调技术水平得以迅速提高，对茶叶美食的发展也具有推波助澜的作用，在历史上产生了深远的影响。

【茶食的意义】

各个历史时期茶食的发展和演变过程，即是人们对味的探索和追求的过程，也是调味养生的历史发展过程，只要

我们能勤于实践，勇于创新，必能够将茶食文化推向一个新的台阶，为人民群众的生活身心健康以及人类的文明进步作出新的贡献。

【茶食与茶的搭配】

茶食与茶类相搭配，可以“甜配绿、酸配红、瓜子配乌龙”为原则。所谓“甜配绿”即甜食如各式甜糕、凤梨酥等搭配绿茶食用；“酸配红”即酸的食品如水果类蜜饯、柠檬片等配红茶食用；“瓜子配乌龙”即先咸的食物如咸味瓜子、开心果、杏仁等搭配乌龙茶食用。不过很多人也认为可以根据自己可以根据自己的喜好而定，不必分得过于详细。绿茶配布丁，红花配山楂，或是普洱配饼干，只能是“萝卜白菜，各有所爱”了。

【茶食的多样性】

我国产茶历史悠久，茶食同茶，具有很强大包容性、多样性。茶食种类繁多，口味多样，酸、甜、苦、辣、咸味皆有之。又因我国地域广阔，不同地域、不同民族茶食亦有不同。每个地方茶食的制作方法和风味大有不同，但有一点是一样的，各地茶食制作都是以茶掺食的原则。

茶食：底蕴中的那抹暗香

- 1、茶点的美妙，并不仅仅在于它是一种可用以充饥的美食，同时还在于其本身就是一个赏心悦目的艺术品。
- 2、茶食的原则是：不夺茶，不喧宾夺主，不掩盖或夺了茶的色、香、味
- 3、茶食不仅营造可以优雅的饮茶环境，也可以调节人们饮茶时的口感和心情。
- 4、茶或作为主料，或作为点缀，不仅让食物变得更加健康美味，更为食物赋予了一种淡雅、一种意境。
- 5、茶食在茶桌上扮演的是一个之光重要的角色，应该满足人们视觉、嗅觉、触觉等全方面的需求。
- 6、茶食是茶文化的一个重要组成部分，无论过去、现在还是将来。
- 7、一壶陈年老茶，再配以清新的茶，和三五知己谈天说地，此情此景，人生如此，夫复何求。
- 8、茶食是茶文化的一个重要组成部分，无论过去、现在还是将来。、、、
- 9、茶与茶食，这一切都为清淡之气。置身其中，仿佛远离红尘，新会变得简单而安逸。
- 10、茶点的淡香，最适合搭配一杯清茶，回味悠长，唇齿留香。

- 11、茶食大隐隐于市，隐藏在钢筋水泥之后的一份宁静清幽，颇有几分遗世独立的感觉。
- 12、一壶好茶，如果能够配以几样可口的茶食，对饮茶人来说，该是何等的惬意！
- 13、它们与茶相伴，却有着各自迥异的特色；它们看是点缀，却是茶文化不可或缺的组成部分。