

[福建特产] 坦洋工夫全运会红茶 锦绣天香礼盒

产品名称	[福建特产] 坦洋工夫全运会红茶 锦绣天香礼盒
公司名称	薛铭 (个体经营)
价格	1300.00/盒
规格参数	品牌:天香 种类:闽红 卫生许可证:350981-s00005号
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	天香	种类	闽红
卫生许可证	350981-s00005号	产品标准号	GB/T24710-2099
净重	268 (g)	保质期	12个月以上 (个月)
原料与配料	春茶芽梢	等级	特级
生产厂家	福建隽永天香茶叶有限公司	外包装	礼盒
特产	是	储藏方法	避光、防潮、防异味
规格	礼盒	售卖方式	包装
原产地	福建		

本款产品采用无公害及有机茶作为原料，结合传统工艺、科学精工细作，生产的“坦洋工夫”红茶，其条索紧结圆直，茶毫微显金黄，色泽乌黑油润，香气鲜爽，滋味醇厚，汤色红艳，叶底明亮，纯属健康饮品。

【正确泡法】

冲泡“坦洋工夫”的方法非常关键，否则即使好茶也泡不出好味道。主要是掌握好水质、水温、水与制茶用量及冲泡时间等几大要点。1、水质：一般用山泉水、纯净水为宜，水质的好坏会直接影响茶汤滋味。2、水温：一般85至95度为宜，不可一直沸腾，过度沸腾会使水质产生变化，也会影响茶汤滋味，开

水煮到冒“鱼眼”(鱼有目,微有声)时即可。3、水与制茶用量:一般一至三人用茶量为2至3克,四至八人用茶量为4至5克(即1小泡),茶水比例约为1:40-1:60。4、冲泡时间:第一、二泡掌握在2秒之内,第三泡在3秒之内,第四泡以后可以略长点,一般泡6~10泡左右。5、冲泡好的红茶,可根据个人喜好添加果汁、蜂蜜、咖啡、牛奶等冲调兑饮,也可加入冰块制成冰红茶、泡沫红茶等,或加入柠檬片制成“柠檬红茶”。

09年“坦洋工夫”三大名茶奖、

第三届海峡两岸茶业博览会指定纪念茶