

第十一届全运会指定用茶 坦洋工夫红茶紫玉天香礼盒

产品名称	第十一届全运会指定用茶 坦洋工夫红茶紫玉天香礼盒
公司名称	薛铭（个体经营）
价格	538.00/盒
规格参数	品牌:天香 种类:坦洋 商品条形码:6937742600127
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	坦洋
商品条形码	6937742600127	卫生许可证	350981-s00005号
产品标准号	GB/T24710-2009	净重	268（g）（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	福安市天香茶叶有限公司
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

紫玉天香

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”。