

销售碧螺春 苏州工业园区碧螺春 吴中区金庭盛海林果园

产品名称	销售碧螺春 苏州工业园区碧螺春 吴中区金庭盛海林果园
公司名称	吴中区金庭盛海林果园艺场
价格	面议
规格参数	
公司地址	吴中区金庭镇堂里村涵头上2组13号
联系电话	18550519634 18550519634

产品详情

洞庭碧螺春的口感如何？是否有苦味？

洞庭碧螺春条索紧实，卷曲如螺，白毫毕露，芽叶幼嫩。泡开之后茶味就会舒展开来，原本卷曲的身体就会展开，茶水清澈碧绿，还有一股花果香，苏州工业园区碧螺春，清香四溢，味道清香甘醇。等级越高的茶叶更加香甜，越往后会略微带点苦味，但是回味过来还是会回甘的。等级高一点的茶叶基本上一泡色淡、清香、淡雅；二泡翠绿、芬芳、味醇，三泡碧清、香郁、回甘。三泡之后就比较没有味道了，比较淡了。茶叶一般都会带点苦味，但是回味起来还是很甘醇的。

吴中区金庭盛海林果园艺场位于江苏省苏州市吴中区金庭（西山）镇。属于国家5A级景区，本公司成立于2010年，碧螺春生产商，主要从事培育及销售各类果树和绿化苗木，庭园设计，绿化养护、技术服务等。同时还兼营各类花果的采摘与销售。

采摘：碧螺春采摘有三大特点：一是摘得早，二是采得嫩，三是拣得净。每年春分前后开采，谷雨前后结束，以春分至清明采制的明前茶品质为名贵。

杀青:在平锅内或斜锅内进行，当锅温190~200°C时，投叶500克左右，以抖为主，双手翻炒，做到捞净、抖散、杀匀、杀透、无红梗无红叶、焦叶，历时3~5分钟。

揉捻:锅温70~75℃,采用抖、炒、揉三种手法交替进行,边抖,边炒,边揉,随着茶叶水分的减少,条索逐渐形成。炒时手握茶叶松紧应适度。太松不利紧条,太紧茶叶溢出,易在锅面上结“锅巴”,产生烟焦味,使茶叶色泽发黑,茶条断碎,茸毛脆落。当茶叶干度达六、七成干,时间约10分钟左右,继续降低锅温转入搓团显毫过程。历时12~15分钟左右

搓团显毫:是形成形状卷曲似螺、茸毫满披的关键过程。锅温50~60℃,边炒边用双手用力地将全部茶叶揉搓成数个小团,不时抖散,反复多次,搓至条形卷曲,茸毫显露,达八成干左右时,进入烘干过程。历时13~15分钟5) 烘干:

采用轻揉、轻炒手法,碧螺春供应商,达到固定形状,继续显毫,蒸发水分的目的。当九成干左右时,起锅将茶叶摊放在桑皮纸上,连纸放在锅上文火烘至足干。锅温约30~40℃,销售碧螺春,足干叶含水量7%左右,历时6~8分钟。全程约为40分钟左右

炒制:手不离茶,茶不离锅,揉中带炒,炒中有揉,炒揉结合,连续操作,起锅即成。

碧螺春茶叶

吴中区金庭盛海林果园艺场位于江苏省苏州市吴中区金庭(西山)镇。本公司成立于2010年,主要从事培育及销碧螺春属于绿茶,因产于江苏吴县的洞庭山区,故又称“洞庭碧螺春”。洞庭山分东西两处,洞庭东山为三面环水的半岛;洞庭西山则为太湖上的小岛。

东西洞庭山均为果茶间种。这里,太湖碧水,烟波浩渺。茶树与枇杷、桔子、杨梅等果树交错相间,枝叶相连,根脉相通;从果树枝叶中透过来的稀疏的阳光,浸透着花果之香。真是:“入山无处不飞翠,碧螺春香百里醉”。售各类果树和绿化苗木,庭园设计,绿化养护、技术服务等。同时还兼营各类花果的采摘与销售。

销售碧螺春-苏州工业园区碧螺春-吴中区金庭盛海林果园(查看)由吴中区金庭盛海林果园艺场提供。“果树苗木销售,小区别墅绿化养护,果品采摘,农副产品销售等”选择吴中区金庭盛海林果园艺场,公司位于:吴中区金庭镇堂里村涵头上2组13号,多年来,金庭盛海林果园坚持为客户提供好的服务,联系人:张总。欢迎广大新老客户来电,来函,亲临指导,洽谈业务。金庭盛海林果园期待成为您的长期合作伙伴!