

# 清香型铁观音 春茶458盒装至尊系列

产品名称	清香型铁观音 春茶458盒装至尊系列
公司名称	陈尔量（个体经营）
价格	478.00/斤
规格参数	品牌:铁观音 种类:铁观音 净重:500（g）
公司地址	中国 宁德市 宁德东街头33号
联系电话	0086 0593 8620156 15960490127

## 产品详情

品牌	铁观音	种类	铁观音
净重	500（g）	保质期	12个月以上（个月）
原料与配料	铁观音	等级	二级
净度	97%	生产厂家	阿里茶庄
外包装	盒	内包装	罐
特产	是	储藏方法	干燥冷藏
规格	500G/盒	生产日期	2010
售卖方式	包装	原产地	福建

【生产地点】：福建安溪【生产日期】：2010年春【贮存条件】：清洁、避光、防潮、通风、防异味，采取合理贮藏方法，适宜长期保存【保质期】：24个月【卫生许可证】：350206-000506【产品介绍】：安溪铁观音制作严谨，技艺精巧。一年分四季采制，谷雨至立夏(4月中下旬~5月上旬)为春茶，产量占全年总产量的45~50%；夏至至小暑（6月中下旬~7月上旬）为夏茶，产量占25~30%；立秋至处暑(8月上旬~8月下旬)为暑茶，产量占15~20%；秋分至寒露（9月下旬~10月上旬）为秋茶，产量占10~15%。制茶品质以春茶为最好。秋茶次之，其香气特高，俗称秋香，但汤味较薄。夏、暑茶品质较次。鲜叶采摘标准必须在嫩梢形成驻芽后，顶叶刚开展呈小开面或中开面时，采下二、三叶。采时要做到“五不”，即不折断叶片，不折叠叶张，不碰碎叶尖，不带单片，不带鱼叶和老梗。生长地带不同的茶树鲜叶要分开，特别是早青、午青、晚青要严格分开制造，以午青品质为最优。安溪铁观音的制造工艺，要经过：凉青、晒青、凉青、做青、（摇青摊置）、炒青、揉捻、初焙、复焙、复包揉、文火慢烤、拣簸等工序才制成品。优质铁观音茶条卷曲、壮结、沉重，呈青蒂绿腹蜻蜓头状。色泽鲜润，砂绿显，红点明，叶表带白霜，这是优质铁观音的重要特征之一。铁观音汤色金黄，浓艳清澈，叶底肥厚明亮，具绸面光泽。泡饮茶汤醇厚甘鲜，入口回甘带蜜味；香气馥郁持久，有“七泡有余香”之誉。近来国内外的试验研究表明，安溪铁观音所含的香气成分种类最为丰富，而且中、低沸点香气组分所占比重明显大于用其他品种茶树鲜叶制成的乌龙茶。因而安溪铁观音独特的香气令人心怡神醉，一杯铁观音，杯盖开启立即芬芳扑鼻，满室生香。生产出优质的铁观音茶必须具备： 纯种铁观音品种茶树； 茶树生长在良好的土壤、气候环境中，并得到精心培育； 精湛的采制技术;三者缺一不可。

乌龙茶称青茶，泡乌龙有一套传统的方法：1、泡茶前先用沸水把茶具淋洗一遍，泡饮过程中还要不断淋洗，使茶具始终保持热度。2、分茶入壶，碎末填壶底盖以粗条，中小叶排在最上面，以免茶末堵塞壶口。3、冲茶先要循边缓冲，以免冲破“茶胆”。冲水时要使茶叶打滚。4、当水漫过茶叶时，立即倒掉，称之为“茶洗”。5、第二次冲水至九成即可，加盖用沸水淋壶身，这时茶盘中的水涨到壶的中部，这叫“内外夹攻”。约2-3分钟后，乌龙茶的精美真味就浸泡出来了。乌龙茶的品饮特点是重品香，不重品形，先闻其香后尝其味，因此十分讲究冲泡方法。从茶叶的用量、泡茶的水温、泡茶的时间，到泡饮次数和斟茶方法都有一定的要求。1、茶叶的用量冲泡乌龙茶，茶叶的用量比名优茶和大宗花茶、红茶、绿茶要多，以装满紫砂壶容积的1/2为宜，约重10克。2、泡茶水温乌龙茶采摘的原料是成熟的茶枝新梢，对水温要求与细嫩的名优茶有所不同。要求水沸立即冲泡，水温为100度。水温高，茶汁浸出率高，茶味浓、香气高，更能品饮出乌龙茶特有的韵味。3、冲泡的时间和次数乌龙茶较耐泡，一般泡饮5次~6次，仍然余香犹存。泡的时间要由短到长，第一次冲泡，时间短些，约2分钟，随冲泡次数增加，泡的时间相对延长。使每次茶汤浓度基本一致，便于品饮欣赏。4、冲泡和斟饮冲泡乌龙茶有专门的茶具。广东、福建人喜爱用“烹茶四宝”-----潮汕烘炉、玉书、孟臣罐、若深瓯。潮汕烘炉是烧开水用的炭火炉；玉书为烧开水的水壶，一般是扁形的薄瓷壶，约能容水20克；孟臣罐为紫砂壶；若深瓯是微型精制的白色小瓷杯。冲泡前先用开水将茶具(茶壶、茶杯、茶盘)，淋洗一遍，以保持茶具洁净，又利于提高茶具本身的温度。当壶中置茶以后，沸水沿壶内壁缓缓冲入，在水漫过茶叶时，便立即将水倒出，称之为“洗茶”，洗去茶叶中的浮尘和泡沫，便于品其真味。洗茶后即第二次冲入沸水，水量以溢出壶盖沿为宜，盖上壶盖。冲水的方法应由高到低，且在整个泡饮过程中需经常用沸水淋洗壶身，以保持壶内水温，充分泡出茶叶的香味。斟茶方法也与泡茶一样讲究，传统的方法是用拇、食、中指夹着壶的把手。斟茶时应低行，以防失香散味。茶汤按顺序注入几个小茶杯内，注量不宜过满，以每杯容积的1/2为宜，逐渐加至八成满，使每杯茶汤香味均匀。

铁观音的泡饮方法别具一格，自成一家。首先，必顺严把用水、茶具、冲泡三道关。“水以石泉为佳，炉以炭火为妙，茶具以小为上。”冲泡按其程序可分为八道：1.百鹤沐浴（洗杯）：用开水洗净茶具；2.观音入宫（落茶）：把铁观音放入茶具，放茶量约占茶具容量的五分；3.悬壶高冲（冲茶）：把滚开的水提高冲入茶壶或盖瓯，使茶叶转动。4.春风拂面（乱泡沫）：用壶盖或瓯盖轻轻刮去漂浮的白泡沫，使其清新洁净；5.关公巡城（倒茶）：把泡一、二分钟后的茶水依次巡回注入并列的茶杯里；6.韩信点兵（点茶）：茶水倒到少许时要一点一点均匀地滴到各茶杯里；7.鉴赏汤色（看茶）：观赏杯中茶水的颜色；8.吕啜甘霖（喝茶）：乘热细啜，先嗅其香，后尝其味，边啜边嗅，浅斟细饮。饮量虽不多，但能齿颊留香，唯底回甘，心旷神怡，别有情趣；