

## 批发 内山 六安瓜片 黄之江牌

产品名称	批发 内山 六安瓜片 黄之江牌
公司名称	六安市黄府茶业有限公司
价格	.00/克
规格参数	品牌:黄之江 卫生许可证:皖卫食证字341500-000794 产品标准号:皖卫食证字341500-000794
公司地址	安徽省六安市东大街金安商城5楼
联系电话	13805649423

## 产品详情

品牌	黄之江	卫生许可证	皖卫食证字341500-000794
产品标准号	皖卫食证字341500-000794	净重	500 (g)
保质期	12个月以上 (个月)	原料与配料	独山中小叶茶种鲜茶叶
等级	特级	净度	100%
生产厂家	六安市黄府茶业公司	外包装	铁桶
内包装	铝箔袋	特产	是
储藏方法	密封置于阴凉干燥无异味处	规格	铁罐
生产日期	2010年4月	售卖方式	包装
原产地	安徽六安		

本店宝贝均我公司实物拍摄，因技术和条件方面问题可能与实物有些差距，请大家理解！友情提醒各位买家朋友：由于茶的口味因人而异，不敢确保茶友的100%满意！请茶友收到货物后，如果有任何不满或不明白之处，请务必先与我们联系，我们一定尽最大努力给您满意的答复和最好的解决办法，请不要随便给予差评或中评（经验表明，不满往往仅出于误会）。良好的信誉来之不易，我们对它异常珍惜，也希望能得到您的理解和支持。谢谢！

拉老火的所有工具和过程，有感兴趣的茶友可以看看

## 【六安瓜片炒制工序详解】

生锅与熟锅：炒茶锅口径约70厘米，呈30度倾斜，两锅相邻，一生一熟。生锅温度100℃左右，熟锅稍低，投叶或芦花帚翻炒1—2分钟，主要起杀青作用，炒至叶片变软时，将生锅叶扫入熟锅，整理条形，边炒边拍，使叶炒轻翻，帚把放松，以保色保形。炒老叶则帚把要带紧，以轻拍成片。炒至叶子基本定型，

毛火：用烘笼炭火，每笼投叶约1.5公斤，烘顶温度100℃左右，烘到八、九成干即可。拣去黄片、

小火：最迟在毛火后一天进行，每笼投叶2.5—3公斤，火温不宜太高，炒

老火：又叫拉老火，是最后一次烘焙，对形成特殊的色、香、味、形影响极大。老火要求火温高，火势猛。木炭一斤，由二人抬烘笼在炭火上烘焙2—3秒钟，即抬下翻茶，依此抬上抬下，边烘边翻。为充分利用炭火，可2—3秒钟技术中别具一格的“火功”。每烘笼茶叶要烘翻五、六十次以上，烘笼拉来拉去，一个烘焙工一天要走十多公里，踩紧，加盖后用焊锡封口贮藏。

问：听说“六安瓜片”是中国千年名茶，请介绍一下它的历史？答：六安瓜片历史悠久，驰名中外。早在唐代，陆羽《茶经》中记述：“六安州之片茶，为茶之极品”。另外，《红楼梦》、《太平天国史》上一直占据着显著的位置。在清代，六安瓜片为贡茶。解放后的相当时间，六安瓜片被指定为中央军委特贡十大名茶之一。

问：“六安瓜片”产地在哪里，它的主要特色是什么？答：六安瓜片主产地位于安徽省六安市金寨县齐界处的齐云山。《中国茶叶百科全书》（茶叶卷）这样写道：该茶产于安徽六安县（现裕安区）、金寨、霍山，过去这二县均属六安府所辖，不含茶头和茶梗，由单片鲜叶制成，属绿茶类的特种片形茶。它既不像西湖龙井的扁且挺，也不像洞庭碧螺春之卷曲，久之便成了“瓜片”。

问：现在流行绿色消费，六安瓜片是否符合绿色食品要求？答：六安瓜片产区地处大别山北麓，年平均气温15℃，降水率达50%以上，平均海拔500米以上，茶树生长季节，空气湿度大，茶树生长快，持嫩性强，土壤腐殖层深厚，大多在山坡上，茶树竹木相间，花木丛生，漫射光充足，利于茶叶天然品质形成。加之茶园远离城镇，没有受到污染，茶树全部施用有机肥，是真正的大自然中孕育而成的绿色食品，符合当今绿色消费的要求。

问：六安瓜片特殊的色香味是如何形成的？答：六安瓜片特殊的色香味是由于独特的生产工艺形成的。炒制时，每次投鲜叶100克左右，翻炒1-2分钟，叶片变软，色泽变暗时，转至熟锅，边炒边拍，使叶子逐渐成片。其奥妙在于拉毛火、拉小火、拉老火。拉火时，均用精选栗炭，每烘笼设2-3斤，烘到八九成干时，拣去黄片、叶5-6斤，火温不宜太高，烘到足干。拉老火，场面很大，木炭通红，火焰冲天，两个人抬着烘笼烘上2-3秒钟，片绿中带霜，趁热装桶封存。这样，六安瓜片就形成了特殊的色、香、味、形。

问：六安瓜片如何储藏？答：六安瓜片嫩度高，易氧化。容易导致变色，变味，因此打开包装后请尽量于一个

放置在冰箱（柜）冷藏室，温度保持在0度以下保鲜，切记茶桶或茶袋要密