

一级祁门红茶 正宗 批发提供 出口标准

产品名称	一级祁门红茶 正宗 批发提供 出口标准
公司名称	黄山市双超茶业有限公司
价格	50.00/斤
规格参数	品牌:双超 种类:祁红 商品条形码:6938962788961
公司地址	安徽省黄山市休宁县海阳镇率水路龙升文化街
联系电话	13955996899 15805593906

产品详情

品牌	双超	种类	祁红
商品条形码	6938962788961	卫生许可证	皖卫食证字第(2006)341022-000009号
产品标准号	GB/T14456	净重	----- (g)
保质期	12个月以上(个月)	原料与配料	黄山槠叶种茶树鲜叶
等级	一级	生产厂家	黄山市双超茶业有限公司
外包装	塑袋, 纸箱	特产	是
储藏方法	常规	规格	祁门红茶一级
生产日期	2010,6	售卖方式	散装
原产地	安徽		

一级祁门红茶

外形：条索紧细，嫩度明显，长短均匀，色泽润；

香气与滋味：香味高浓，具有"祁红"特有果糖香；

汤色：红艳明亮；

叶底：嫩叶均整，色红艳。

茶园基地

专业的生产加工设备

祁门红茶 一级

祁门红茶，中国历史名茶。著名红茶精品，简称祁红，素以香高形秀享誉国际，产于安徽省祁门。国际市场把“祁红”与印度大吉岭茶、斯里兰卡的“乌伐”红茶，并列为世界公认的三大高香茶。祁门红茶品质超群，被誉为“群芳最”

“祁红特绝群芳最，清誉高香不二门。”祁门红茶是红茶中的极品，是英国女王和王室的至爱饮品，香名远播，世称“群芳最”、“红茶皇后”。祁红条索紧细秀长，汤色红艳明亮，特别是其香气酷似果香，又带兰花香，清鲜而且持久。既可单独泡饮，也可加入牛奶调饮。向以“香高、味醇、形美、色艳”四绝驰名于世。

【性味】味甘，性温。

【功效与特点】

祁红外形条索紧细匀整，锋苗秀丽，色泽乌润油光(俗称“宝光”)；香气浓郁持久，内质清芳并带有蜜糖香味，上品茶更蕴含着兰花香(号称“祁门香”)，馥郁持久；汤色红艳明亮，滋味甘鲜醇厚，叶底嫩匀红亮。清饮最能品味祁红的隽永香气，即使添加鲜奶亦不失其香醇。由于它外形内质兼美，特别是色香味三者俱臻上乘，为世界上一切红茶所不及。

【鉴别技巧】

茶颜色为棕红色，切成0.6-0.8厘米，味道浓鲜，强烈醇和、鲜爽。假茶一般带有人工色素，味苦涩、淡薄，条叶形状不齐。

【采集加工】

祁红采制工艺精细，采摘一芽二、三叶的芽叶作原料，经过萎凋、揉捻、发酵，使芽叶由绿色变成紫铜红色，香气透发，然后进行文火烘焙至干。红毛茶制成后，还须进行精制，精制工序复杂花工夫，经毛筛、抖筛、分筛、紧门、撩筛、切断、风选、拣剔、补火、清风、拼和、装箱而制成。

祁红于每年的清明前后至谷雨前开园采摘，现采现制，以保持鲜叶的有效成分，特级祁红以一芽一叶及一芽二叶为主，制作工艺精湛。其制作分初制和精制两大过程，初制包括萎凋、揉捻、发酵、烘干等工序。精制则将长、短、粗、细、轻、重、曲、直不一的毛茶，经筛分、整形、审评提选、分级归堆，同时为提高干度，保持品质，便于贮藏和进一步发挥茶香，再行复火，拼配，成为形质兼优的成品茶。

【泡法与状态】

要求：

洁净的水：使用洁净不含杂质的水是必须的要求，如果自来水中含有铁锈味、石灰味或是氯气的味道的话，当然泡不出好喝的茶来。

软水：硬水中含有钙、镁等离子，不但泡不出好茶来，还会在热水壶中留下水垢，要避免使用。市面上的矿泉水亦含有矿物质，也是属于硬水，不适合泡茶。若是纯水或是蒸馏水就可以。

温度恰当：冲泡红茶的适合温度是水沸腾时，不够热的水是不行的。

富含空气：也就是新鲜的意思，将水放置一段时间虽然可以去除氯气，但同时也让水中的空气跑光了，让红茶的香气无法发挥。同样的，二次沸腾或是已经沸腾很久的水也是不适合的。

茶叶的用量：茶叶的用量约为一杯一茶匙(2.5-3g)的份量。如果用的是较大的茶壶，如五杯左右的，可以多加一茶匙，而基本上如果需要一次准备十杯以上的茶，建议还是分两次冲泡，或是用两个茶壶分别冲泡。也就是说太大的茶壶是不适合的。

浸泡的时间：总括来说，冲泡红茶的方式就是先用热水温壶、温杯，然后在茶壶内依茶壶的容量以每杯一茶匙的份量放入茶叶，把刚取用的洁净软水，烧到刚沸腾的时候立刻拿来冲泡，可以以略高的高度将沸水倒入，可以使水中空气含量更多。在浸泡了适当的时间后便可以倒出品饮。

或参照如下操作：

1、简单泡法

将水烧沸，茶具最宜景瓷，装上大约占壶容量十分之五的茶叶，冲入沸水，冲泡后香气高锐持久，隔45秒左右倒入小杯，先闻香，再品味，满口生香，回味甘美。

2、功夫泡法

祁门红茶采用清饮最能品味其隽永香气，冲泡工夫红茶时一般要选用紫砂茶具、白瓷茶具和白底红花瓷茶具。茶和水的比例在1：50左右，泡茶的水温在90—95℃。冲泡工夫红茶一般采用壶泡法，首先将茶叶按比例放入茶壶中，加水冲泡，冲泡时间在2—3分钟，然后按循环倒茶法将茶汤注入茶杯中并使茶汤浓度均匀一致。品饮时要细品慢饮，好的工夫红茶一般可以冲泡2—3次。

具体步骤

- 1、备具：壶、公道杯、品茗杯、闻香杯放在茶盘上，茶道、茶样罐放在茶盘左侧，烧水壶放在茶盘右侧。
- 2、赏茶：打开茶样罐，让来客欣赏茶叶的色和形。
- 3、烫杯热罐：将开水倒入水壶中，然后将水倒入公道杯，接着倒入品茗杯中。
- 4、投茶：按1：50的比例把茶放入壶中。
- 5、洗茶：右手提壶加水，用左手拿盖刮去泡沫，左手将盖盖好，将茶水倒入闻香杯中。

- 6、第一泡：将开水加入壶中，泡一分钟，趁机洗杯，将水倒掉，右手拿壶将茶水倒入公道杯中，再从公道杯斟入闻香杯，只斟七分满。
- 7、鲤鱼跳龙门：用右手将品茗杯反过来盖在闻香杯上，右手大拇指放在品茗杯杯底上，食指放在闻香杯杯底，翻转一圈。
- 8、游山玩水：左手扶住品茗杯杯底，右手将闻香杯从品茗杯中提起，并沿杯口转一圈。
- 9、喜闻幽香：将闻香杯放在左手掌，杯口朝下，旋转90度，杯口对着自己，用大拇指捂着杯口，放在鼻子下方，细闻幽香。
- 10、品啜甘茗：三个口是一个品，要做三口喝，仔细品尝，探知茶中甘味。
- 11、第二泡、第三泡：操作同上。

【贮藏方法】

用两只新的无味、无孔的塑料食品袋，将干燥的茶叶用防潮湿纸包好后，装入其中一只袋内，轻轻挤压，将袋内的空气挤出，然后用绳子扎紧袋口，再将另一只袋反向套在第一只袋的外面，待袋内空气挤出后，再用绳子扎紧袋口，最后放入干燥、无味、密闭的铁桶内贮存。