

特价明前龙井（迎霜）——越乡龙井浙江省名茶榜首

产品名称	特价明前龙井（迎霜）——越乡龙井浙江省名茶榜首
公司名称	嵊州市鸿渐茶叶专业合作社
价格	217.00/件
规格参数	品牌:越乡 商品条形码:无 卫生许可证:0683200357
公司地址	中国 浙江 嵊州市 嵊州市崇仁镇茶亭岗村市场38号
联系电话	86-057583093292 13758228300

产品详情

品牌	越乡	商品条形码	无
卫生许可证	0683200357	产品标准号	GB18650-2008
净重	500（g）	保质期	12个月以上（个月）
原料与配料	迎霜	等级	二级
净度	98%	生产厂家	嵊州市鸿渐茶叶专业合作社
外包装	纸箱	内包装	食品级塑料袋
特产	是	储藏方法	避光冷藏
规格	根据客户要求	生产日期	明前
售卖方式	散装	原产地	浙江

本单位为“越乡龙井”正式授权生产销售单位。本单位所销售之“越乡龙井”2009年6月28日荣登第二届浙江省十大名茶榜首。产于嵊州四周的群山之中，其品质特点是：外形扁平挺秀，色泽绿翠，内质清香味醇，泡在杯中，芽叶色绿，好比出水芙蓉，栩栩如生。龙井茶素以“色绿、香郁、味甘、形美”四绝称著。冲泡龙井茶时取一玻璃杯，用85度左右的开水冲进杯中，只见朵朵茶芽袅袅浮起，旗枪交相辉映，好比出水芙蓉，俏嫩可人。茶汤碧绿，香气清高，滋味甘醇，实乃茶之神品。

=====购买须知=====

（1）价格咨询：本单位生产的龙井茶为原产地直销，价格随产地交易市场天天变化，批发本单位龙井茶时，请先询价（网上公布的价格可能不是最终的成交价格），我们将向您报最新的龙井茶交易价格，双方确认后在进行交易。

（2）样品索取：根据客户需求发送茶叶相关实拍照片（仅供参考），在查看网络照片后有建立长期合作

意向的客户，经双方协商，本单位可免费给予龙井茶样品，

不含快递费用。

客户如有时间，最好上门看样，看样地点：嵊州市崇仁镇茶亭岗村市场38号。

备注：因茶叶非固定性产品，由于天气等不可抗因素导致品质细微差别，敬请谅解尽情。

(3) 合同签订：需要签订合同的客户，我们一般通过传真实现合同的签订，如确需要现场签订，请到嵊州市崇仁镇茶亭岗村市场38号（嵊州市鸿渐茶叶专业合作社）。

(4) 茶叶运输：本单位可安排物流公司送货，费用双方协商解决。因茶叶是易碎品，高档茶叶如需保价，费用双方协商解决。

(5) 费用支付：本单位优先支持支付宝支付方式，也可通过银行转帐等方式支付。物流可到付地区支持货到付款，部分高价茶礼品茶需协商。

=====采制工艺=====

龙井茶优异的品质是精细的采制工艺所形成的。采摘1芽1叶和1芽2叶初展的芽叶为原料，经过摊放、炒青锅、回潮、分筛、辉锅、筛分整理(去黄片和茶末)、收灰贮存数道工序而制成。龙井茶炒制手法复杂，依据不同鲜叶原料不同炒制阶段分别采取“抖、搭、捺、拓、甩、扣、挺、抓、压、磨”等十大手法。凡观看过炒制龙井茶全过程的，都会认为龙井茶确实是精工细作的手工艺品。四万到六万颗的青叶才能产出一斤特级龙井干茶

=====冲泡方法=====

- 1、越乡龙井冲泡水温：85 左右的开水（切不可用滚开的水，冲泡之前，最好凉汤，即在茗茶壶中置放片刻再冲泡）
- 2、越乡龙井冲泡置茶量：3g/杯（或因个人口味而定）
- 3、冲泡时间与次数：一般冲泡4~5分钟即可饮用，当茶汤到三分之一左右时续水，通常冲泡三次为宜。
- 4、越乡龙井冲泡用水的选择：非盐碱地山麓溪水泉水最佳，雨雪水次之，清洁河水和净化的自来水亦可。
- 5、冲泡器具选择：玻璃杯（新茶上市和温暖季节，利于赏茶）或质地坚硬、色彩素雅的瓷杯、盖碗（冬季和早春，利于保温）。
- 6、用开水温过杯，倒出水，再投放茶叶，然后，倒五分之一开水，浸润，摇香30秒左右，再用悬壶高冲法注下七分满之开水，35秒之后，即可饮用。

=====储藏方法=====

箱低温冷藏法（家庭常用方法）

茶叶内含化学成分的反应速度与温度密切相关，降低温度可以减缓大多数化学变化，从而抑制绿茶内物质的各种变化，保持其色、香、味等感官品质。国内外大量的研究结果都表明，现有的茶叶保鲜技术中，低温冷藏技术最先进，效果最好。从保鲜效果和节约成本两方面考虑，龙井茶的低温冷藏温度控制在0℃-10℃为好。

少量的茶叶存放于避光、低温、干净无异味的环境中即可。

短期储存茶叶的器皿：紫砂罐、砂罐、锡罐、瓷罐等。=====辨别龙井茶好坏=====

辨别龙井茶的好坏和等级可从色、香、味、形等几个方面加以辨别。

一、辨“色绿”：茶叶的“色绿”主要由茶叶本身和炒制水平所决定，一般雨前龙井茶叶为一芽或一叶一芽的，茶叶质量应该比较上乘，加上手工炒制或成熟的机械工艺加工，这时龙井茶的色泽在翠绿和龙井茶农谓之的“糙米色”相间，而且绿、黄两色天然浑成。但市场上有大量因炒制不当而造成的硬黄绿色，但这是加大火候硬“闷”出来的，黄得死翘翘、糊糟糟，通体蒙一层阴黄若浮肿病脸色，乃至隐约炒焦痕迹。二、闻“香郁”：书上说龙井茶“香郁若兰”——这比喻只对了一半，较之国兰幽香，龙井茶香味更浓，茶农直观、形象地谓之“（油煎）蚕豆瓣香”，就是“兰花豆”香。先把龙井茶放杯中先别续水，盖儿扣上先“闷”几分钟，揭盖闻之，兰花豆特有的香气袅袅升起，而且其中又掺几丝蜂蜜的甜味儿，续水时那“香郁”尤其是浓烈扑鼻。三、品“味醇”：首次冲泡从容饮至三分之一，再续水饮至一半----此其时也，十足外行也能立判真假，上好的龙井茶口感“香郁”而复“醇厚”，兰花豆香里闪烁几许蜜糖的甜丝丝感觉，而且味蕾有一种龙井茶农谓之“滑溜溜”的独特质感，咽几下口水“回味”，清雅甜味儿明明白白弥润咽喉，七八分钟后品啜之，甜味儿犹存焉，书上谓之“三口不忍漱”。

四、观“形美”：龙井明前茶同样形如莲芯，冲泡时茶叶若“雀舌”侯哺、“碗钉”直竖、“鹰爪”倒挂，蓄水几分钟玻璃杯后茶叶徐徐展开，玻璃杯通体碧绿，茶叶颗颗鲜活，令人心旷神怡。概而言之，这四大招数，辩色和观形是“基础”，闻香属“前提”，品味乃“关键”。

=====茶行介绍=====

嵊州市鸿渐茶叶专业合作社(原嵊州市龙坞茶叶经营部——1992年)于2009年由长期从事茶叶销售业务的知名评茶师应知远先生携同社员注册成立。秉着“高品质，优服务，诚信经营，永远使客户满意”的理念为广大客户服务。本单位位于中国茶叶之乡嵊州市崇仁镇茶亭岗名茶市场38号。社销售之茶叶均产自嵊州市十大茶叶无公害基地。其中“越乡龙井”“桂岩雾间”“迎霜”“乌牛早”等曾多次被评为农博会金奖和省市优质名茶称。

备注：嵊州市是中国茶叶之乡、三大龙井茶原产地域保护区之一（越州产区）。崇仁镇是浙江省三大茶叶产区之一，茶亭岗山区是嵊州市十大茶叶无公害基地之一。产品远销主要来自山东、上海、杭州、吉林、新疆等地区。本单位可提供正规发票，如有需要敬请事先申明！