

## 绿茶批发 2013特香碧螺春 明前绿茶 福建绿螺 福建绿茶

产品名称	绿茶批发 2013特香碧螺春 明前绿茶 福建绿螺 福建绿茶
公司名称	济南茶叶批发市场车里湾茶庄
价格	59.00/斤
规格参数	品牌:绿茶 产品类别:碧螺春 是否进口:否
公司地址	中国 山东 济南 槐荫区 张庄路90号茶叶市场812号
联系电话	86 0531 85669386 15063331290

### 产品详情

本店使用优速快递，还可发：圆通，中通，韵达，ems。运费请查看运费模板，均按实际收费设置，多件商品只收取一次邮费！省内2天左右到达，省外3-5天左右到达。如需要更快的快递请选择“顺丰快递”，安全高效，省内一公斤起步价12元，其他地区22元。如果需要物流请跟客服联系！

网络购物无法避免需要快递运输。请大家签收包裹的时候，事必当快递面检查包裹的完整性，以及包裹内商品的数量及完好性。（如派送员不允许拆开再签收，您可以签收后当快递面拆开。有问题当面退回）

绿茶作为中国的主要茶类之一，年产量在10万吨左右，位居全国六大初制茶之首。中国生产绿茶的范围极为广泛，河南、贵州、江西、安徽、浙江、江苏、四川、陕西（南部）、湖南、湖北、广西、福建为我国的绿茶主产省份。

绿茶，又称不发酵茶。绿茶是未经发酵制成的茶，因此较多的保留了鲜叶的天然物质，含有的茶多酚、儿茶素、叶绿素、咖啡碱、氨基酸、维生素等营养成分也较多。绿茶中的这些天然营养成份，对防衰老、防癌、抗癌、杀菌、消炎等具有特殊效果，是其他茶类所不及的。绿茶是以适宜茶树新梢为原料，经杀青、揉捻、干燥等典型工艺过程制成的茶叶。其干茶色泽和冲泡后的茶汤、叶底以绿色为主调，故名绿茶。绿茶是将采摘来的鲜叶先经高温杀青，杀灭了各种氧化酶，保持了茶叶绿色，然后经揉捻、干燥而制成，清汤绿叶是绿茶品质的共同特点。绿茶是未经发酵的，中国产量最多，饮用最为广泛的一种茶。它的特点是汤清叶绿，营养丰富，可以防止疾病。

## 发源

从有文字记载的历史来看，蒙顶山是我国历史上有文字记载人工种植茶叶最早的地方。从现存世界上关于茶叶最早记载的王褒《童约》和吴理真在蒙山种植茶树的传说，可以证明四川蒙顶山是茶树种植和茶叶制造的起源地。绿茶最早起源于巴地（今川北、陕南一带）。据《华阳国志 - 巴志》记载，当年周武王伐纣时，巴人为犒劳周武王军队，曾“献茶”。《华阳国志》是信史，可以认定：不晚于西周时代，川北（今达州万源、巴中一带）的巴人就已开始在园中人工栽培茶叶。因此巴人种茶的历史可以追溯到3,000年以前是不争的事实。

## 制作工艺

### 制做工艺杀青

在平锅内或斜锅内进行，当锅温190~200℃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、无烟焦叶，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，茶条破碎，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。

### 烘干

采用轻揉、轻炒手法，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℃，足干叶含水量7%左右，历时6~8分钟。全程约为40分钟左右。

### 炒制特点

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。主要工序为：杀青、揉捻、搓团显毫、烘干。

"绿茶批发 2013特香碧螺春 明前绿茶 福建绿螺 福建绿茶"的是否为预包装食品为否，原料与配料是福建大白鲜叶，等级为一级，生产日期是2013年3月28日，储藏方法为通风、阴凉、干燥，是否进口是否，净含量（规格）为500（g），原产地是福建，特产为是，外包装是纸箱，产品标准号为GB/T22292，卫生许可证是QS450114010064，生产厂家为广西横县横州洪昇茶厂，产品类别是碧螺春，品牌为绿茶，保质期是12个月以上（个月），售卖方式为散装，鲜叶是一芽二叶