中茶牌/湖南黑茶/安化黑茶/陈年黑砖黄金礼盒

产品名称	中茶牌/湖南黑茶/安化黑茶/陈年黑砖黄金礼盒	
公司名称	上海凌露茶业有限公司	
价格	450.00/个	
规格参数	品牌:中茶 种类:湖南黑茶	
公司地址	中国上海市虹口区 上海市虹口区大连路1079号和平茶城227号	
联系电话	86 021 65141819 13501865771	

产品详情

品牌	中茶	种类	湖南黑茶
卫生许可证	湘卫食证字[2007]43092300产品标准号		GB/T9833.2-2002
	0181		
净重	1700 (g)	保质期	12个月以上(个月)
等级	一级	生产厂家	湖南省安化茶厂
外包装	礼盒	内包装	牛皮纸
特产	是	储藏方法	通风,干燥,无异味
规格	20盒/箱	生产日期	2005年
售卖方式	包装	原产地	湖南

黑茶是中国六大茶类之一,是一种有益于人体健康的特有茶类,具有越陈越香的独特品质和重要的保健 功效。

黑砖茶,选用上等黑毛茶作原料,色泽黑润,成品块状如砖,故名。

中茶牌黑砖茶:砖面平整光滑,棱角分明,厚薄一致,花纹图案清晰,色泽黑褐,香气纯正或带松烟香 ,汤色橙黄或橙红,滋味较浓醇。

黑砖茶是西北五省边疆少数名族地区不可缺少的一种植物饮料。在日本叫做瘦身茶,在韩国叫做美容茶。

安化茶厂是黑砖茶生产的传统老厂,生产历史悠久,技术成熟,生产的各类黑砖、茯砖砖型整齐,厚薄一致。是不可多得的饮品,又具有极高的饮用价值和收藏价值。黑茶上5年就是老茶了,具有老茶独特的口感,将一年一个口感并且越来越好,功效也随之越发越明显,收藏价值也随之升值

黑茶的保存方法:

- 1、不宜密闭,应略透气,注意勿受太阳光直射。
- 2、应远离厨房及有怪味处。
- 3、千万不可烘焙(即使低温亦不可)。

黑茶冲泡步骤

鉴赏干茶:看干茶外形、条索、色泽、含梗量;闻干茶香气等。

准备茶具:茶壶、茶海、茶漏、公道杯、品茗杯、黑茶刀等。

洁具:冲泡前用沸水冲洗茶具。

取茶:茶的用量一般为茶壶的2/5左右,紧压茶用黑茶刀撬取,有的黑茶分为面茶和底茶,取茶时面茶 和底茶都要适量撬取。

润茶:用沸水快速润茶一至两遍。

冲泡:浸泡时间约10至30秒。紧茶和老茶第一泡时间稍长;第二泡后,茶叶松散出汤应稍快。如品饮者喜爱喝较浓的茶,则可将茶叶量增加或将浸泡时间加长;相反,如喜爱较清淡的,则可减少茶叶用量或减短浸泡时间。

出汤:将茶汤倒入公道杯,以均匀茶汤。

赏茶:陈年黑茶茶汤红亮似琥珀,有如陈年红葡萄酒。

分茶:将公道杯中的茶汤均匀分至各品茗杯中。

品尝:分三口品饮,第一口,细啜一口品茶的纯正;第二口,多啜一些品茶的浓淡、厚薄、醇和度; 第三口,感受茶的回味。

黑茶的冲泡

1、茶具的搭配:冲泡黑茶宜选择粗犷、大气的茶具。一般用厚壁紫砂壶、陶壶或如意杯冲泡;公道杯和品茗杯则以透明玻璃器皿为佳,便于观赏汤色。

2、用水选择

水质:泡茶用水一般以泉水、井水、矿泉水、纯净水为佳。

水温:水温要高,一般用100度沸水冲泡;也可用沸水润茶后,再用冷水煮沸其滋味更佳。

茶水比例:高档砖茶及三尖茶茶水比为1:30左右,粗老砖茶为1:20左右。

3、冲泡方法:冲泡黑茶时,较嫩的茶多透少闷,粗老茶则多闷少透。粗老茶也可煮饮。

一、什么是黑茶?

黑茶是我国六大茶类之一,是我国待有茶类。黑茶是以一定成熟度的鲜叶为原料,经杀青、渥堆民酵、蒸压等工序制成的一大类茶叶的总称,是我国西北少数民族的生活必需品。因常加工成砖形成品,也称"紧压茶、"砖茶"。

二、什么是湖南黑茶?

湖南黑茶是采用湖南雪峰山脉的茶树品种为原料,经杀青、揉捻、渥堆、干燥等四大工艺加工而成的毛茶和以其为原料蒸压成型的紧压茶的总称。

三、黑茶的分类

1、三尖又称湘尖,采用原料较细嫩的黑毛茶加工而成,篾篓茶装。三尖茶原料相对较嫩,旧时都作为皇室贡品。

三尖包括:

天尖、一级原料为主,少量拼入二级提升茶。

贡尖、二级为主,少量拼入一级下降茶和三级提升茶。

生尖:黑毛茶较粗老,大多为片状,含梗多。

- 2、花卷:源于百两茶,后又新创千两茶、十两茶等不同规格的产品,其加工方法基本一致,均由人工踩制而成。
- 3、花砖:由花卷茶演变而来,砖面四周印有花纹。
- 4、黑砖:黑砖与花砖的压制工艺基本相同。
- 5、茯砖:因在伏天加工,故称"伏砖茶",其药效似土茯苓,被称为"茯茶"或"福茶"。以前采用纯手工筑制,现在已在量用机器压制。
- 6、青砖:以老青茶为原料压制而成,分里茶和面茶,面茶又分洒面和底面。

(花砖、黑砖、茯砖、青砖为四砖)