

# 中茶牌/湖南黑茶/安化黑茶/10年黑京砖200g

产品名称	中茶牌/湖南黑茶/安化黑茶/10年黑京砖200g
公司名称	上海凌露茶业有限公司
价格	45.00/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	200 (g)	保质期	12个月以上 (个月)
等级	特级	生产厂家	湖南省安化茶厂
外包装	卡盒	内包装	无
特产	是	储藏方法	通风, 干燥, 无异味
规格	100片/箱	生产日期	2010年
售卖方式	包装	原产地	湖南

### 湖南黑茶--湖南安化茶厂--精品黑京砖

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降脂减肥、去油腻、助消化、清肠胃、治腹泻、延缓衰老等重要的保健功效。

喜讯：“中茶牌”黑京砖喜获2009年上海茶博会金奖！

黑京砖,采用人性化加工，每盒有两片100g巧克力型茶砖（注意是2片一共200g哦，实体店一片也要卖到40元以上）每次饮用只需用手掰一块即可！

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

历史

湖南省安化县生产黑茶历史悠久，早在明朝万历年间由户部正式定为运销西北地区以茶易马的“官茶”后，陕、甘、宁、晋地区的茶商，到朝廷在各地设置的茶马司以金（货币）易领“茶引”（按：明制茶课引规定：上引五千斤、中引四千斤、下引三千斤），至安化大量采购黑茶砖，运销西北地区以茶易马（按：明洪武二十二年所定茶易马分上、中、下三等：上等马每匹一百二十斤、中等马每匹七十斤、下等马每匹五十斤）。大都运往兰州再转销陕、甘、青、新、宁、藏少数民族地区。明末清初西北地区的“边茶”十之八九由安化黑茶供应，多在陕西泾阳压成茶砖。1939年，湖南省茶叶管理处安化县设厂大批量生产黑砖茶，产品分“天、地、人、和”四级，统称“黑茶砖”。1947年，安化茶叶公司设厂于江南镇，在茶砖面上印有“八”字，称“八字茶砖”，供不应求。新中国成立后，中国茶叶公司安化砖茶厂（白沙溪茶厂前身）积极扩大生产，产品改称“黑砖茶”，主销西北少数民族地区。

## 黑砖茶的创制

1937年，抗日战争爆发，体积庞大的里引茶受运输条件的影响而大为减少，从而引起民国政府的高度重视，叫地方政府这里解决这一问题。时任湖南省茶叶管理处副处长的彭先泽先生，经过科学的实验和研究后，撰写了一篇题为《辟在安化不能压砖》一文，并见诸报端，引起政府和业界人士的高度重视。1939年5月，彭受托至安化试压黑茶转，当时在安化的江南坪（现在江南镇）仿照湖北羊楼洞的压制方法，用木制压机压制样砖数片，送往当时的财政部贸易委员会检验。6月接到复电：“样砖色味俱佳，唯砖身松弛，诸嘱压紧。”7月于湘潭订购铸制手摇螺旋压机六部，12月压机运回。1940年1月装制，3月正是开工压制，其产品据当时旅居江南坪的泾阳茶商称：“砖身紧致，色泽艳丽，香味醇厚，其品质在泾阳砖之上，并经重庆中国茶叶公司检验，电复堪合俄销，交由中国茶叶公司销售，自此，安化开始压制黑砖茶。

### 一、什么是黑茶？

黑茶是我国六大茶类之一，是我国特有茶类。黑茶是以一定成熟度的鲜叶为原料，经杀青、渥堆发酵、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）

## 五、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。

## 六、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。