

贵州绿茶 中国名茶 优质绿茶供应 礼品 高雅

产品名称	贵州绿茶 中国名茶 优质绿茶供应 礼品 高雅
公司名称	遵义玉骢锌硒特色茶业
价格	210.00/盒
规格参数	品牌:玉骢轩 产品标准号:Q3S000012
公司地址	中国 贵州 遵义市红花岗区 爵仕蓝岛茶叶文化街M19-33号
联系电话	86 0852 8785878 13329624998

产品详情

品牌	玉骢轩	卫生许可证	黔卫食字2008第520300042 4号
产品标准号	Q3S000012	净重	300 (g)
保质期	12个月以上 (个月)	原料与配料	茶青
等级	特级	净度	良好
生产厂家	遵义玉骢锌硒茶业	外包装	礼品盒包装
内包装	锡箔包装	特产	是
储藏方法	冷藏冰冻	规格	300g
生产日期	20100317	售卖方式	包装
原产地	贵州		

本品精选著名的茶叶之乡贵州湄潭优质大叶良种为原料采用独特的制作精制而成其外型紧细`嫩匀`色泽黑绿,香气清香`滋味浓烈等特点..

湄江翠片,原名湄江茶,因产于湄江河畔而得名。创制于1943年,至今已有60多年历史,为贵州省的扁形名茶。主销贵阳、遵义,也销北京、上海和香港等地。作为馈赠亲友,招待国际友人的礼品茶。产地湄江茶产于贵州湄潭县。湄潭县位于贵州北部,气候温和,雨雾日多,土壤肥沃,结构疏松,含矿物质丰富,对茶树生长极为有利。

历史

湄潭种茶历史悠久。唐朝陆羽在世界第一部茶叶专著《茶经》中,就有湄潭不仅能产茶,而且茶味很美的论述。宋代则有以茶叶为上贡的记载。如今的湄潭,涌有全国闻名的大型茶场和星罗棋布的农村茶园。有创建于三十年代末的贵州省茶叶研究所。

品级

湄江翠片采自湄江良种苔茶的嫩梢。清明前后开采，以明前茶品质最佳。特、1-2级翠片采摘标准为：一芽一叶初展，芽长于叶，芽叶长度分别为1.5厘米、2厘米、2.5厘米。三级翠片采摘标准为：一芽二叶初展，芽叶长度不超过3厘米。通常，制500克特级翠片需采5万个以上芽头。一级翠片约需4万个左右芽头。采回的芽叶必须分级摊放在通风阴凉处，摊放厚度每平方米1-1.2公斤，失水量8%左右。一般历时3-5小时。

品质特点

外形扁平光滑，形似葵花籽，隐毫稀见，色泽绿翠，香气清芬悦鼻，栗香浓并伴有新鲜花香，滋味醇厚爽口，回味甘甜，汤色黄绿明亮，叶底嫩绿匀整。

产业发展

湄江茶是扁形高级绿茶，有40年历史。早在抗日战争时期，设于湄潭境内的中农所相茶试验场，以湄潭苔茶群体品种为原料，仿照龙井工艺试制而成。1954年将湄江河名与茶名融在一起正式定名。江河美，茶叶香，更加令人神往。湄江茶虽与龙井工艺相似，但由于所用湄潭苦茶品种生长旺盛，节间较长，叶质肥嫩，芽叶肥壮，采摘细嫩匀齐，经过摊晾的鲜叶按杀青、摊晾、二炒、再摊晾，而后低温烘干的工序，手工操作，制作精湛，茶叶品质别具一格。冲泡后一片片扁平秀直的茶条，顷刻变成一朵朵、一芽一叶的小花在杯中怒放，散发出一股股清香嫩爽的茶香。它既是一种高雅的艺术珍品，又给人们以美的享受。湄江茶因能与狮峰极品龙井媲美而畅销省内外。湄江茶是茶中佳品,适合买回家馈赠亲。

湄江翠片炒制技术考究，既吸取了西湖龙井茶的炒制方法，又有其独特之处。主要工艺分杀青、摊凉、二炒、摊凉、焐锅等五道工序。采用双手在电炒铁锅内进行。主要手法有抖、带、搭、扣、拓、抓、拉、推、磨、压十种。各种手法视鲜叶老嫩、含水量高低等情况灵活变换，因势呵成。

杀青：

目的是破坏酶的活性，蒸发水分，初步做形。当锅温105-125℃，投入200-300克摊放叶。开始采用抖、带手势。当散发部分水分，叶质柔软，降低锅温至70℃左右，采用搭、带、抖、拉、拓手势，边拉扣理条，边拓，并结合抖、带、搭手法。用力由轻到重，将芽叶拉直、搭平、拓紧。当杀青叶含水量达60%左右，茶香显露，茶条平伏，即可起锅。特级、1级翠片杀青过程历时10-11分钟，2-3级翠片历时16-17分钟。杀青叶摊放在双层白纸垫底的簸盘内摊凉散热，使水分重新分布均匀，便于二炒。摊凉时间50分钟左右。

二炒：

目的是继续做形和失水。当锅温60-70℃，投入300-400克摊凉叶，先用抓、抖、拓手势。当茶叶转软，有热手感时，换用拉、带、拓、推、磨手法，最后用推、磨为主的手势，将茶叶推直、磨光、磨平。当锅内发出沙沙响声，起锅摊凉。历时约15-20分钟。

二炒叶经30-40分钟摊凉回潮，用簸扬去轻片，6孔筛割去碎末。

焐锅：

目的是定形、干燥。当锅温50℃左右，投入250-300克二炒摊凉叶，先采用抓、抖手势，后用拉、推、磨、压手势，将茶叶贴紧锅壁，往返磨擦，尽量将茶叶磨光压平。当茶叶将达足干时，动作应轻巧，轻抓、轻磨、轻推，使外形扁平光滑，茸毫隐藏稀见，含水量4%左右，手一触即断，一捻即为粉末，起锅摊凉。筛分整形，簸去黄片、鱼叶、老叶，筛去碎末及其他夹杂物，分级归堆，包装贮藏，严防受潮。

历史

湄潭种茶历史悠久。唐朝陆羽在世界第一部茶叶专著《茶经》中，就有湄潭不仅能产茶，而且茶味很美的论述。宋代则有以茶叶为上贡的记载。如今的湄潭，涌有全国闻名的大型茶场和星罗棋布的农村茶园。有创建于三十年代末的贵州省茶叶研究所。

品级

湄江翠片采自湄江良种苔茶的嫩梢。清明前后开采，以明前茶品质最佳。特、1-2级翠片采摘标准为：一芽一叶初展，芽长于叶，芽叶长度分别为1.5厘米、2厘米、2.5厘米。三级翠片采摘标准为：一芽二叶初展，芽叶长度不超过3厘米。通常，制500克特级翠片需采5万个以上芽头。一级翠片约需4万个左右芽头。采回的芽叶必须分级摊放在通风阴凉处，摊放厚度每平方米1-1.2公斤，失水量8%左右。一般历时3-5小时。

品质特点

外形扁平光滑，形似葵花籽，隐毫稀见，色泽绿翠，香气清芬悦鼻，栗香浓并伴有新鲜花香，滋味醇厚爽口，回味甘甜，汤色黄绿明亮，叶底嫩绿匀整。

产业发展

湄江茶是肩形高级绿茶，有40年历史。早在抗日战争时期，设于湄潭境内的中农所相茶试验场，以湄潭苔茶群体品种为原料，仿照龙井工艺试制而成。1954年将湄江河名与茶名融在一起正式定名。江河美，茶叶香，更加令人神往。湄江茶虽与龙井工艺相似，但由于所用湄潭苔茶品种生长旺盛，节间较长，叶质肥嫩，芽叶肥壮，采摘细嫩匀齐，经过摊晾的鲜叶按杀青、摊晾、二炒、再摊晾，而后低温烘干的工序，手工操作，制作精湛，茶叶品质别具一格。冲泡后一片片扁平秀直的茶条，顷刻变成一朵朵、一芽一叶的小花在杯中怒放，散发出一股股清香嫩爽的茶香。它既是一种高雅的艺术珍品，又给人们以美的享受。湄江茶因能与狮峰极品龙井媲美而畅销省内外。

湄江茶是茶中佳品,适合买回家馈赠亲。

湄江翠片炒制技术考究，既吸取了西湖龙井茶的炒制方法，又有其独特之处。主要工艺分杀青、摊凉、二炒、摊凉、焐锅等五道工序。采用双手在电炒铁锅内进行。主要手法有抖、带、搭、扣、拓、抓、拉、推、磨、压十种。各种手法视鲜叶老嫩、含水量高低等情况灵活变换，因势呵成。

杀青：

目的是破坏酶的活性，蒸发水分，初步做形。当锅温105-125℃，投入200-300克摊放叶。开始采用抖、带手势。当散发部分水分，叶质柔软，降低锅温至70℃左右，采用搭、带、抖、拉、拓手势，边拉扣理条，边拓，并结合抖、带、搭手法。用力由轻到重，将芽叶拉直、搭平、拓紧。当杀青叶含水量达60%左右，茶香显露，茶条平伏，即可起锅。特级、1级翠片杀青过程历时10-11分钟，2-3级翠片历时16-17分钟。

杀青叶摊放在双层白纸垫底的簸盘内摊凉散热，使水分重新分布均匀，便于二炒。摊凉时间50分钟左右。

二炒：

目的是继续做形和失水。当锅温60-70℃，投入300-400克摊凉叶，先用抓、抖、拓手势。当茶叶转软，有

热手感时，换用拉、带、拓、推、磨手法，最后用推、磨为主的手势，将茶叶推直、磨光、磨平。当锅内发出沙沙响声，起锅摊凉。历时约15-20分钟。

二炒叶经30-40分钟摊凉回潮，用簸扬去轻片，6孔筛割去碎末。

煇锅：

目的是定形、干燥。当锅温50 左右，投入250-300克二炒摊凉叶，先采用抓、抖手势，后用拉、推、磨、压手势，将茶叶贴紧锅壁，往返磨擦，尽量将茶叶磨光压平。当茶叶将达足干时，动作应轻巧，轻抓、轻磨、轻推，使外形扁平光滑，茸毫隐藏稀见，含水量4%左右，手一触即断，一捻即为粉末，起锅摊凉。筛分整形，簸去黄片、鱼叶、老叶，筛去碎末及其他夹杂物，分级归堆，包装贮藏，严防受潮。