

台灣杉林溪高山烏龍茶,白毫烏龍茶台灣特產,送禮必備,佳伴手禮

产品名称	台灣杉林溪高山烏龍茶,白毫烏龍茶台灣特產,送禮必備,佳伴手禮
公司名称	厦门市富北商贸有限责任公司
价格	400.00/罐
规格参数	品牌:台灣杉林溪高山烏龍茶海拔1800公尺 种类:台湾乌龙 产品标准号:9118
公司地址	厦门市思明区东坪山路41号之二201室E单元
联系电话	86 0592 3322236 15960290917

产品详情

品牌	台灣杉林溪高山烏龍茶海	种类	台湾乌龙
产品标准号	9118	净重	150 (g)
保质期	12个月以上 (个月)	等级	一級
生产厂家	日月星	外包装	鐵罐裝
内包装	真空包裝	特产	是
储藏方法	避免陽光照射,保持乾燥	规格	150公克真空包裝, 鐵罐裝
售卖方式	包裝	原产地	台湾

產品介紹

杉林溪茶區是台灣新興茶區,茶樹均齡約10年左右,海拔約1600~1800公尺,土壤肥沃雨量適中,所產高山烏龍厚,茶湯金黃,更富有新茶樹新鮮活力的香氣。烏龍茶香氣和喉韻皆屬上品,富活性、落喉甘清,絕對值得收

產品規格

產地與海拔：杉林溪 1800 公尺 羊仔灣茶區 品種：白毫烏龍 發酵程度：輕發酵(生茶) 烘培程度：80 度低溫
150 公克真空包裝，鐵罐裝。內容：手採一心二葉高山茶。

沖泡方法

1. 備水：準備適合泡茶的水溫，以 95~100 度 c 為最佳。以 95~100 度 c 最佳。
2. 溫壺：將開水倒入茶壺中溫壺。溫過熱水的茶壺加入茶葉後，有助於茶葉舒展。
3. 置茶：將適量的茶葉製入茶壺中。高山烏龍茶外型為密實緊結，茶量約為壺的 3 分滿。
4. 燙杯：以熱水倒入茶杯中燙杯，溫過熱的茶杯也有助保留香氣。
5. 沖茶：沖茶後浸泡的時間約 50 秒，即可將茶湯倒入茶盅，再由茶盅將茶湯倒入杯中。接著奉茶款待品茗客人。
7. 再次沖茶：再次沖泡高山烏龍茶（第二泡開始要累加 10 秒）。

【產品規格】產地與海拔：杉林溪 1800 公尺，羊仔灣茶區 品種：白毫烏龍 發酵程度：輕發酵(生茶) 烘培程度：80 度低溫乾燥，無焙味。
包裝：150 公克真空包裝，鐵罐裝。內容：手採一心二葉烏龍茶。【保存方式】請存放於陽光無法直射之乾燥處。開封取出茶葉後，請擠出空氣、封緊袋口，避免受潮。貯藏用的茶罐請用不透明之密閉容器。
【保存期限】未開封：真空包裝可保存二年。開封後：建議 2-3 個月內飲用完畢。