

批发安溪感德铁观音 嫩芽茗茶NO;2008质量保证

产品名称	批发安溪感德铁观音 嫩芽茗茶NO;2008质量保证
公司名称	晋江市深沪镇嫩芽茗茶店
价格	2000.00/斤
规格参数	品牌:嫩芽茗茶 种类:铁观音 商品条形码:GB9679-88
公司地址	中国 福建 晋江市 晋江市深沪镇狮峰229号
联系电话	86 0595 88299177 13808502898

产品详情

品牌	嫩芽茗茶	种类	铁观音
商品条形码	GB9679-88	卫生许可证	350582004439
产品标准号	GB/T19598-2007	净重	7~8 (g)
保质期	12个月以上 (个月)	原料与配料	安溪铁观音
等级	特级	净度	净茶
生产厂家	安溪感德嫩芽茗茶	外包装	礼盒包装
内包装	真空	特产	是
储藏方法	冷冻	规格	12.5x5.5x2
生产日期	见外包装	售卖方式	包装
原产地	福建		

七泡余香 满心喜乐

铁观音，福建安溪人发明于1725-1735年间。属于乌龙茶类，是中国十大名茶之一乌龙茶类的代表。介于绿茶和红茶之间，属于半发酵茶类，铁观音独具“观音韵”，清香雅韵，“七泡余香溪月露满心喜乐岭云涛”。

[编辑本段]
鉴别安溪铁观音

首先闻茶香；铁观音与其他茶种最大的差别在于其独特的兰花香，好的铁观音冲泡后闻盖子即有尖锐的兰花香冲鼻，但是要注意不是干茶越香越好；其次品口感；好茶入口顺滑、无苦涩之感（注意这是重点），吞后立刻感觉喉头泛甘、口感饱满醇厚，顿觉齿颊生香，生津不断；最后看茶汤；茶汤要清亮，少末，至于茶汤的颜色，是同茶叶的程度有关，倒不必过分要求，但对茶汤是否含香确实要注意，这样可

以避免茶香漂浮但不入味的缺点。

[编辑本段]

鉴别安溪铁观音

首先闻茶香；铁观音与其他茶种最大的差别在于其独特的兰花香，好的铁观音冲泡后闻盖子即有尖锐的兰花香冲鼻，但是要注意不是干茶越香越好；

其次品口感；好茶入口顺滑、无苦涩之感（注意这是重点），吞后立刻感觉喉头泛甘、口感饱满醇厚，顿觉齿颊生香，生津不断；

最后看茶汤；茶汤要清亮，少末，至于茶汤的颜色，是同茶叶的程度有关，倒不必过分要求，但对茶汤是否含香确实要注意，这样可以避免茶香漂浮但不入味的缺点。

品质特征 铁观音是乌龙茶的极品，其品质特征是：茶条卷曲，肥壮圆结，沉重匀整，色泽砂绿，整体形状似蜻蜓头、螺旋体、青蛙腿。冲泡后汤色金黄浓艳似琥珀，有天然馥郁的兰花香，滋味醇厚甘鲜，回甘悠久，俗称有“音韵”。铁观音茶香高而持久，可谓“七泡有余香”。

红芽歪尾桃

“铁观音”茶树，天性娇弱，产量不大，所以便有了“好喝不好栽”的说法，“铁观音”茶从而也更加名贵。纯种铁观音植株为灌木型，树势披展，枝条斜生，叶片水平状着生。叶形椭圆，叶缘齿疏而钝，叶面呈波浪状隆起，具明显肋骨形，略向背面反卷，叶肉肥厚，叶色浓绿光润，叶基部稍钝，叶尖端稍凹，向左稍歪，略厂下垂，嫩芽紫红色，因此有“红芽歪尾桃”之称，这是纯种特征之一。

一 清香型铁观音

清香系列产品：本产品为中国名茶安溪铁观音的高档产品，原料均来自铁观音发源地安溪高海拔、岩石基质土壤种植的茶树，具有“鲜、香、韵、锐”之综合特征。香气高强，浓馥持久，花香鲜爽，醇正回甘，观音韵足，茶汤金黄绿色，清沏明亮。口、舌、齿、龈均有刺激清锐的感受，产品倍受广大消费者的青睐。冲泡方法：每次5-10克放进茶杯（盖瓯），用沸水冲泡，首汤10-20秒即可倒出茶水，以后依次延长，但不可久浸，可连续冲泡6-7次 温馨提示：宜用山泉水，矿泉水或纯净水冲泡，泡饮效果最佳。

正炒铁观音做法及特点：

正炒铁观音

正炒做法基本按传统铁观音的制作工艺，并及时下锅杀青，采青后第二天中午11-12点炒青（杀青），所以称为正炒。正炒做法具有传统铁观音的特征，干茶砂绿色明显，因走水充分汤色黄绿、明亮、透白；汤味滑、活、厚，上等茶花果香浓郁，观音韵明显，回味甘甜，口齿留香；叶底色黄绿，有光泽，底片柔软；安溪茶农自己留着喝的也多数都是这种工艺茶。因此正炒铁观音适合有一定茶龄的茶客，也适合斗茶。铁观音茶王比赛用的就必须这种做法的铁观音。此类茶口感较轻。

[编辑本段]

功效

铁观音既是一种珍贵的天然饮料，又有很好的美容保健功能。经科学分析和实践证明，铁观音含有较高

的氨基酸，维生素，矿物质，茶多酚和生物碱，有多种营养和药效成分，具有清心明目，杀菌消炎，减肥美容和延缓衰老，防癌症、消血脂、降低胆固醇，减少心血管疾病及糖尿病等功效，闻名遐迩，畅销港、澳、台、东南亚、日本、欧美等地，深受消费者喜爱。综合来看，有五大功效效果显著：

一 清香型铁观音

清香系列产品：本产品为中国名茶安溪铁观音的高档产品，原料均来自铁观音发源地安溪高海拔、岩石基质土壤种植的茶树，具有“鲜、香、韵、锐”之综合特征。香气高强，浓馥持久，花香鲜爽，醇正回甘，观音韵足，茶汤金黄绿色，清冽明亮。口、舌、齿、龈均有刺激清锐的感受，产品倍受广大消费者的青睐。

冲泡方法：每次5-10克放进茶杯（盖瓯），用沸水冲泡，首汤10-20秒即可倒出茶水，以后依次延长，但不可久浸，可连续冲泡6-7次

温馨提示：宜用山泉水，矿泉水或纯净水冲泡，泡饮效果最佳。

正炒铁观音做法及特点：

正炒铁观音

正炒做法基本按传统铁观音的制作工艺，并及时下锅杀青，采青后第二天中午11-12点炒青（杀青），所以称为正炒。正炒做法具有传统铁观音的特征，干茶砂绿色明显，因走水充分汤色黄绿、明亮、透白；汤味滑、活、厚，上等茶花果香浓郁，观音韵明显，回味甘甜，口齿留香；叶底色黄绿，有光泽，底片柔软；安溪茶农自己留着喝的也多数都是这种工艺茶。因此正炒铁观音适合有一定茶龄的茶客，也适合斗茶。铁观音茶王比赛用的就必须这种做法的铁观音。此类茶口感较轻。

[编辑本段]

功效

铁观音既是一种珍贵的天然饮料，又有很好的美容保健功能。经科学分析和实践证明，铁观音含有较高的氨基酸，维生素，矿物质，茶多酚和生物碱，有多种营养和药效成分，具有清心明目，杀菌消炎，减肥美容和延缓衰老，防癌症、消血脂、降低胆固醇，减少心血管疾病及糖尿病等功效，闻名遐迩，畅销港、澳、台、东南亚、日本、欧美等地，深受消费者喜爱。综合来看，有五大功效效果显著：