

安溪隆云茶叶推出烟盒装。送礼又大方！

产品名称	安溪隆云茶叶推出烟盒装。送礼又大方！
公司名称	安溪隆云茶业
价格	185.00/盒
规格参数	品牌:隆云茶业 卫生许可证:350603-002201 净重:500 (g)
公司地址	中国 福建 漳州市龙文区 漳州龙文区桂溪花园5栋1号
联系电话	86 0596 15260604263

产品详情

品牌	隆云茶业	卫生许可证	350603-002201
净重	500 (g)	保质期	12个月以上 (个月)
原料与配料	茶叶	等级	一级
净度	100%	生产厂家	安溪隆云茶业
外包装	烟盒	内包装	真空小泡
特产	是	储藏方法	冷藏
生产日期	2010.05.16	售卖方式	包装
原产地	福建		

名茶中的成份：饮茶有许多益处，这是众所周知的。但饮茶为什么会有许多好处呢？这对一般人来说，是知其然而不知其所以然。随着科学的发展，到了19世纪初，茶业的成分才逐渐明确起来。经过现代科学的分离和鉴定，茶叶中含有机化学成分达四百五十多种，无机矿物元素达四十多种。茶叶中的有机化学成分和无机矿物元素含有许多营养成分和药效成分。有机化学成分主要有：茶多酚类、植物碱、蛋白质、氨基酸、维生素、果胶素、有机酸、脂多糖、糖类、酶类、色素等。而铁观音所含的有机化学成分，如茶多酚、儿茶素、多种氨基酸等含量，明显高于其他茶类。无机矿物元素主要有：钾、钙、镁、钴、铁、锰、铝、钠、锌、铜、氮、磷、氟、碘、硒等。铁观音所含的无机矿物元素，如锰、铁、氟、钾、钠等均高于其他茶类。安溪铁观音的主要分类：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。二、浓香型铁观音浓香系列产品：本产品以传统工艺“茶为君，火为臣”制作的铁观音茶叶，使用百年独特的烘焙方法，温火慢烘，湿风快速冷却，产品“醇、厚、甘、润”，条型肥壮紧结、

色泽乌润、香气纯正、带甜花香或蜜香、粟香，汤色深金黄色或橙黄色，滋味特别醇厚甘滑，音韵显现，叶底带有余香，可经多次冲泡。茶性温和止渴生津，温胃健脾。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。三、韵香型铁观音韵香系列产品特色：本产品制作方法是在传统正味做法的基础上再经过120 左右烘焙10小时左右，提高滋味醇度，发展

香气。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，经过精挑细选、传统工艺精制拼配而成。茶叶发酵充足，传统正味，具有“浓、韵、润、特”之口味，香味高，回甘好，韵味足，长期以来深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。此款韵香型铁观音是经过高级制茶师亲自炒制的，香气与轻发酵的不一样。米香味道，口感偏重，汤水金黄色。适合人群：1.超过30岁的中年人或年长者。2.口感较重者较合适。3.胃不好不宜喝青茶者。温馨提示：传统韵香的具有醇厚，具有医学上讲到的暖胃、降血压、血脂、减肥的功效，很适合现在应酬多，饮食结构不合理的，肠胃有小毛病、血脂血压高，感觉自己身体胖的朋友饮用。

优点：不必放入冰箱可长期保存，耐泡。胃寒者更合适，也更去火。

缺点：没有了清香型原来铁观音的香气，口感饱实，偏重。冲泡方法：二、冲泡按其程序可分为八道：

1白鹤沐浴（洗杯）：用开水洗净茶具

2乌龙入宫（落茶）：把铁观音茶放入茶具，放茶量约占茶具容量的五分；

3悬壶高冲（冲茶）：把滚开的水提高冲入茶壶或盖瓯，使茶叶转动；

4春风拂面（刮泡沫）：用壶盖或瓯盖轻轻刮去漂浮的白泡沫，使其清新洁净；

5关公巡城（倒茶）：把泡一，二分钟后的茶水依次巡回注入并列的茶杯里；

6韩信点兵（点茶）：茶水倒到少许时要一点一点均匀地滴到各茶杯里；

7鉴赏汤色（看茶）：观赏杯中茶水的颜色 8品啜甘霖（喝茶）：乘热细啜，先闻其香，后尝其味，边啜边闻，浅斟细饮。饮量虽不多，但能齿颊留香，喉底回甘，心旷神怡，别有情趣。冲泡提示：1.铁观音需要较高的水温（90-95 ），才能让茶叶的滋味比较突出。如水温不够，可让冲泡时间更久。2.第一泡的冲泡时间约为30s-1分钟后；可根据茶叶适当根据茶的老嫩和茶量的多少来调节时间，以后每泡可延长8-15秒。3.铁观音耐冲泡，可反复冲泡7-8次。铁观音是一种半发酵青茶，以独特的香味飘扬世界，又因形式观音重如铁因此而得名。