

(大量批发)安溪铁观音正高山

产品名称	(大量批发)安溪铁观音正高山
公司名称	李龙
价格	200.00/斤
规格参数	品牌:正高山 商品条形码:无 卫生许可证:无
公司地址	中国 山东 东营市东营区 北二路
联系电话	86-05348792283 13011765056

产品详情

品牌	正高山	商品条形码	无
卫生许可证	无	产品标准号	无
特产	是	保质期	12个月以上
储藏方法	冰箱冷冻保存最佳, 温度等级	等级	AAA
规格	批发	净重	500g
生产厂家	福建安溪	生产日期	2010年5月份
售卖方式	包装	原产地	福建
原料与配料	纯清茶		

【品名】铁观音正高山

【产地】福建安溪【数量】8个(采青、晒青、摇青、静置、炒青《杀青》、包揉、焙火、品茗)【品牌】——直销系列【介绍】:长和茶业铁观音工艺:第一步:采青:采青以手工采摘为好,采摘的茶叶以“三叶一芯”(即三个嫩叶和一个芽)为宜,一天中以正午至黄昏时段为黄金时间。第二步:晒青:晒青的作用为迅速挥发叶表水分,促进叶内酶的发酵。制茶有个说法“死去活来”,就是让新鲜的茶叶“死去”再“活”过来。晒青即是“死去”。第三步:摇青:摇青的作用是促进茶叶体内水分的再流动,俗称“走水”,同时促进茶叶有机酶的转换,使之发酵,产生香气。此即为“死去活来”的“活来”。这与步骤4“静置”,要交替进行3-4次,每次静置约两小时左右(视茶叶的走水情况而定)再摇。摇青中要是茶叶有“活”过来,做出来的茶叶质量就好,或则“死了”质量就低下了。第四步:静置:静置为每次摇青后,把茶叶均匀地平铺放置在茶篓里,使之“走水”,使之发酵,每次摇青后都要静置。一般来说,茶叶自步骤2“晒青”到步骤5“杀青”,要经过3-4次的摇青和静置。第五步:炒青(杀青):经过3-4次的摇青和静置后,要等待好时机杀青了,杀青是关键的一环,茶叶质量的好坏就取决于此了。把握好杀青时机,炒出来的茶青就是所说的“绿叶红镶边”了。闻闻静置中茶青所散发出来的气味至清至淳时(即待到其形妙,其味好时)炒出来的茶叶方能色味俱佳。杀青的目的是利用高温,迅速破坏酶的活性,巩固已形成的品质。第六步:包揉:1、先是把杀青后的茶叶包在特制的布里。现在一般是利用

“速包机”，把整个茶叶紧包成球状。从这个环节开始其目的就是制作外形和颜色。2、再将打包好的茶包揉捻成形。现在一般是放在“揉捻机”中进行揉捻做形。茶球在紧包的状态下在揉捻机中滚动，里面的叶子受到挤压会慢慢形成“颗粒状”。第七步：焙火：茶揉捻好后就要将其焙火，把茶团解块后摊铺在竹筛上放在铁架上，置于炉中焙烤。包揉、揉捻与焙火是多次重复进行的，直到外形满意为止。最后才焙火烤干成品。至此，铁观音初制就算大功告成了！第八步：品茗：品铁观音主要从茶的形状、色泽、香气、汤色、滋味、叶底（茶渣）等几个方面入手。但其实，我们平常人喝茶更多品的是那份韵味，享受的是那茶汤水烟缭绕中的雅致恬静。