

## (青年创业) 青茶安溪铁观音清香茶叶

产品名称	(青年创业) 青茶安溪铁观音清香茶叶
公司名称	上海市闵行区七宝祥茗缘茶业商行
价格	1.00/袋
规格参数	品牌:祥茗龙 种类:铁观音 卫生许可证:QS350514010547
公司地址	闵行区七宝镇九星村星东路四区14栋3 - 4号
联系电话	86 021 66053606 18621008983

### 产品详情

品牌	祥茗龙	种类	铁观音
卫生许可证	QS3505 1401 0547	产品标准号	GB/T19593-2006
净重	7(g)	保质期	12(个月)
原料与配料	原味铁观音	等级	一级
净度	95%以上洁净	生产厂家	安溪祥华祥地茗龙茶厂
外包装	按客户要求	内包装	7克真空包装
特产	是	储藏方法	放在阴凉处或冷藏
规格	7克真空包装	生产日期	2101年春茶
售卖方式	包装	原产地	安溪

#### 安溪清香铁观音茶叶

特供7克真空包装原味铁观音：一口价0.98元/包/7克

茶香热线：18621008983（吴先生）

此茶特点：纯天然口味，自然芳香，甘甜上口。

此茶特点：纯天然口味，自然芳香，甘甜上口。

#### 安溪清香铁观音茶叶

特供7克真空包装原味铁观音：一口价0.98元/包/7克

茶香热线：021-66053606/18621008983（吴先生）

qq:1530306163

## 功夫茶冲泡技法

冲泡功夫茶烹茶之前，当先升火烹水。候沸期间，可将一应茶具取出陈列，就位。水初沸，提铫倾水淋罐、淋杯以预热、洁净。铫复置炉上继续加热。倾出罐中沸水，开始纳茶。

### 纳茶

纳茶的功夫至关重要，它关系到未来茶汤的质量，斟茶时是否顺畅，汤量是否恰到好处等环节。每见有用冲罐泡茶者，才二二问路，壶中茶叶即胀出壶面，顶起盖子；或斟茶入杯，杯中满布茶沫；或壶嘴须插入一支牙签，不然茶汤便无法斟出……这便是纳茶不得的缘故。

纳茶之法，须从茶罐倾茶于素纸上，分别粗细，取其最粗者，填于罐底滴口处；次用细末填塞中层，另以稍粗之叶撒于上面。纳茶之量应视不同品种而定。一般，福建茶条索卷结如螺头，叶片间隙小，纳入罐量之六成即可；凤凰水仙第条索强直，叶片互相“架空”，茶可纳至罐面持平。此外，还要参看茶叶中整茶与碎茶音的比例而作适当调整，碎叶越多，纳茶量越少，反则反之。总之，纳茶须具有一定的技巧与经验，但只要细心体会，多实践几次，自“审明变化”，得心应手。按传统，功夫茶炉与茶几间须隔七步，因为榄核炭再好，燃烧时亦多少有些气味，拉开距离，可避烟火气。再者砂铫置火炉上，扇火时难免有些火气洒落铫嘴，所以老练的茶客在冲水入罐前总要倾去一点“水点”，清除不易觉察的灰垢。扇火催沸时火苗四串，而罐嘴中空，无水可传热，其热远在百度以上，如不稍事冷却，倾出“水头”时，刚接触到罐嘴的水柱会溅出滚烫的水珠，弄不好会伤人。最后，刚到三沸的水经短暂的停留，正好回到不嫩不老的三沸状态。

### 冲点

取滚汤，揭罐盖，沿壶口内缘冲入沸水叫做冲点。冲点时水柱切忌从壶心直冲而入，那样会“冲破茶胆”，破坏纳茶时细心经营的茶层结构，无法形成完美的“茶山”。冲点要一气呵成，不要急促、断续，即不冲出宋人所说的“断脉汤”。冲点时砂铫与冲罐的距离要略大，叫“高冲”，使热力直透罐底，茶沫上扬。

### 刮沫

冲点必使罐满而忌溢出，这时茶叶的白色泡沫浮出壶面，即用拇、食两指捏住壶盖，沿壶口水平方向轻轻一刮，沫即坠散入茶垫中，旋将壶盖定。

### 淋罐

盖定后，复以热汤遍淋壶上，以清洁沾附壶面的茶沫。壶外追热，内外夹攻，以保证壶中有足够的温度。冬日烹茶，这一环节万为重要。

### 烫杯

淋罐后，将铫中余汤淋杯。砂铫添水后放回炉上烧第二铫水。再回到茶几前“滚杯”。滚杯即用食、中

、拇三指捏住茶杯的杯口和底沿，使杯子侧立浸入另一个装满热汤的茶杯中，轻巧快速地转动，务使面面俱到，里外均匀地受洗受热。每个茶杯都要如此处理，因为只有“烧（热）盅烫罐”，杯罐皆热，方能起香。用盖瓯泡茶时，上述程序大体相同。但盖瓯不宜淋罐，所以刮沫以后，一般是迅速将瓯中茶汤倾入茶洗，再次冲点。这样做的目的是“洗茶”及预热、追热，以弥补不能淋罐的缺陷。

## 功夫茶冲泡技法

冲泡功夫茶烹茶之前，当先升火烹水。候沸期间，可将一应茶具取出陈列，就位。水初沸，提铫倾水淋罐、淋杯以预热、洁净。铫复置炉上继续加热。倾出罐中沸水，开始纳茶。

## 纳茶

纳茶的功夫至关重要，它关系到未来茶汤的质量，斟茶时是否顺畅，汤量是否恰到好处等环节。每见有用冲罐泡茶者，才二二问路，壶中茶叶即胀出壶面，顶起盖子；或斟茶入杯，杯中满布茶沫；或壶嘴须插入一支牙签，不然茶汤便无法斟出……这便是纳茶不得的缘故。

纳茶之法，须从茶罐倾茶于素纸上，分别粗细，取其最粗者，填于罐底滴口处；次用细末填塞中层，另以稍粗之叶撒于上面。纳茶之量应视不同品种而定。一般，福建茶条索卷结如螺头，叶片间隙小，纳入罐量之六成即可；凤凰水仙第条索强直，叶片互相“架空”，茶可纳至罐面持平。此外，还要参看茶叶中整茶与碎茶音的比例而作适当调整，碎叶越多，纳茶量越少，反则反之。总之，纳茶须具有一定的技巧与经验，但只要细心体会，多实践几次，自“审明变化”，得心应手。按传统，功夫茶炉与茶几间须隔七步，因为榄核炭再好，燃烧时亦多少有些气味，拉开距离，可避烟火气。再者砂铫置火炉上，扇火时难免有些火气洒落铫嘴，所以老练的茶客在冲水入罐前总要倾去一点“水点”，清除不易觉察的灰垢。扇火催沸时火苗四串，而罐嘴中空，无水可传热，其热远在百度以上，如不稍事冷却，倾出“水头”时，刚接触到罐嘴的水柱会溅出滚烫的水珠，弄不好会伤人。最后，刚到三沸的水经短暂的停留，正好回到不嫩不老的三沸状态。

## 冲点

取滚汤，揭罐盖，沿壶口内缘冲入沸水叫做冲点。冲点时水柱切忌从壶心直冲而入，那样会“冲破茶胆”，破坏纳茶时细心经营的茶层结构，无法形成完美的“茶山”。冲点要一气呵成，不要急促、断续，即不冲出宋人所说的“断脉汤”。冲点时砂铫与冲罐的距离要略大，叫“高冲”，使热力直透罐底，茶沫上扬。

## 刮沫

冲点必使罐满而忌溢出，这时茶叶的白色泡沫浮出壶面，即用拇、食两指捏住壶盖，沿壶口水平方向轻轻一刮，沫即坠散入茶垫中，旋将壶盖定。

## 淋罐

盖定后，复以热汤遍淋壶上，以清洁沾附壶面的茶沫。壶外追热，内外夹攻，以保证壶中有足够的温度。冬日烹茶，这一环节万为重要。

## 烫杯

淋罐后，将铫中余汤淋杯。砂铫添水后放回炉上烧第二铫水。再回到茶几前“滚杯”。滚杯即用食、中、拇三指捏住茶杯的杯口和底沿，使杯子侧立浸入另一个装满热汤的茶杯中，轻巧快速地转动，务使面面俱到，里外均匀地受洗受热。每个茶杯都要如此处理，因为只有“烧（热）盅烫罐”，杯罐皆热，方能起香。用盖瓯泡茶时，上述程序大体相同。但盖瓯不宜淋罐，所以刮沫以后，一般是迅速将瓯中茶汤倾入茶洗，再次冲点。这样做的目的是“洗茶”及预热、追热，以弥补不能淋罐的缺陷。

## 功夫茶冲泡技法

冲泡功夫茶烹茶之前，当先升火烹水。候沸期间，可将一应茶具取出陈列，就位。水初沸，提铫倾水淋罐、淋杯以预热、洁净。铫复置炉上继续加热。倾出罐中沸水，开始纳茶。

### 纳茶

纳茶的功夫至关重要，它关系到未来茶汤的质量，斟茶时是否顺畅，汤量是否恰到好处等环节。每见有用冲罐泡茶者，才二二问路，壶中茶叶即胀出壶面，顶起盖子；或斟茶入杯，杯中布满茶沫；或壶嘴须插入一支牙签，不然茶汤便无法斟出……这便是纳茶不得的缘故。

纳茶之法，须从茶罐倾茶于素纸上，分别粗细，取其最粗者，填于罐底滴口处；次用细末填塞中层，另以稍粗之叶撒于上面。纳茶之量应视不同品种而定。一般，福建茶条索卷结如螺头，叶片间隙小，纳入罐量之六成即可；凤凰水仙第条索强直，叶片互相“架空”，茶可纳至罐面持平。此外，还要参看茶叶中整茶与碎茶音的比例而作适当调整，碎叶越多，纳茶量越少，反则反之。总之，纳茶须具有一定的技巧与经验，但只要细心体会，多实践几次，自“审明变化”，得心应手。按传统，功夫茶炉与茶几间须隔七步，因为榄核炭再好，燃烧时亦多少有些气味，拉开距离，可避烟火气。再者砂铫置火炉上，扇火时难免有些火气洒落铫嘴，所以老练的茶客在冲水入罐前总要倾去一点“水点”，清除不易觉察的灰垢。扇火催沸时火苗四串，而罐嘴中空，无水可传热，其热远在百度以上，如不稍事冷却，倾出“水头”时，刚接触到罐嘴的水柱会溅出滚烫的水珠，弄不好会伤人。最后，刚到三沸的水经短暂的停留，正好回到不嫩不老的三沸状态。

### 冲点

取滚汤，揭罐盖，沿壶口内缘冲入沸水叫做冲点。冲点时水柱切忌从壶心直冲而入，那样会“冲破茶胆”，破坏纳茶时细心经营的茶层结构，无法形成完美的“茶山”。冲点要一气呵成，不要迫促、断续，即不冲出宋人所说的“断脉汤”。冲点时砂铫与冲罐的距离要略大，叫“高冲”，使热力直透罐底，茶沫上扬。

### 刮沫

冲点必使罐满而忌溢出，这时茶叶的白色泡沫浮出壶面，即用拇、食两指捏住壶盖，沿壶口水平方向轻轻一刮，沫即坠散入茶垫中，旋将壶盖定。

### 淋罐

盖定后，复以热汤遍淋壶上，以清洁沾附壶面的茶沫。壶外追热，内外夹攻，以保证壶中有足够的温度。冬日烹茶，这一环节万为重要。

### 烫杯

淋罐后，将铫中余汤淋杯。砂铫添水后放回炉上烧第二铫水。再回到茶几前“滚杯”。滚杯即用食、中、拇三指捏住茶杯的杯口和底沿，使杯子侧立浸入另一个装满热汤的茶杯中，轻巧快速地转动，务使面面俱到，里外均匀地受洗受热。每个茶杯都要如此处理，因为只有“烧（热）盅烫罐”，杯罐皆热，方能起香。用盖瓯泡茶时，上述程序大体相同。但盖瓯不宜淋罐，所以刮沫以后，一般是迅速将瓯中茶汤倾入茶洗，再次冲点。这样做的目的是“洗茶”及预热、追热，以弥补不能淋罐的缺陷。

## 功夫茶冲泡技法

冲泡功夫茶烹茶之前，当先升火烹水。候沸期间，可将一应茶具取出陈列，就位。水初沸，提铫倾水淋罐、淋杯以预热、洁净。铫复置炉上继续加热。倾出罐中沸水，开始纳茶。

## 纳茶

纳茶的功夫至关重要，它关系到未来茶汤的质量，斟茶时是否顺畅，汤量是否恰到好处等环节。每见有用冲罐泡茶者，才二二问路，壶中茶叶即胀出壶面，顶起盖子；或斟茶入杯，杯中满布茶沫；或壶嘴须插入一支牙签，不然茶汤便无法斟出……这便是纳茶不得的缘故。

纳茶之法，须从茶罐倾茶于素纸上，分别粗细，取其最粗者，填于罐底滴口处；次用细末填塞中层，另以稍粗之叶撒于上面。纳茶之量应视不同品种而定。一般，福建茶条索卷结如螺头，叶片间隙小，纳入罐量之六成即可；凤凰水仙第条索强直，叶片互相“架空”，茶可纳至罐面持平。此外，还要参看茶叶中整茶与碎茶音的比例而作适当调整，碎叶越多，纳茶量越少，反则反之。总之，纳茶须具有一定的技巧与经验，但只要细心体会，多实践几次，自“审明变化”，得心应手。按传统，功夫茶炉与茶几间须隔七步，因为榄核炭再好，燃烧时亦多少有些气味，拉开距离，可避烟火气。再者砂铫置火炉上，扇火时难免有些火气洒落铫嘴，所以老练的茶客在冲水入罐前总要倾去一点“水点”，清除不易觉察的灰垢。扇火催沸时火苗四串，而罐嘴中空，无水可传热，其热远在百度以上，如不稍事冷却，倾出“水头”时，刚接触到罐嘴的水柱会溅出滚烫的水珠，弄不好会伤人。最后，刚到三沸的水经短暂的停留，正好回到不嫩不老的三沸状态。

## 冲点

取滚汤，揭罐盖，沿壶口内缘冲入沸水叫做冲点。冲点时水柱切忌从壶心直冲而入，那样会“冲破茶胆”，破坏纳茶时细心经营的茶层结构，无法形成完美的“茶山”。冲点要一气呵成，不要急促、断续，即不冲出宋人所说的“断脉汤”。冲点时砂铫与冲罐的距离要略大，叫“高冲”，使热力直透罐底，茶沫上扬。

## 刮沫

冲点必使罐满而忌溢出，这时茶叶的白色泡沫浮出壶面，即用拇、食两指捏住壶盖，沿壶口水平方向轻轻一刮，沫即坠散入茶垫中，旋将壶盖定。

## 淋罐

盖定后，复以热汤遍淋壶上，以清洁沾附壶面的茶沫。壶外追热，内外夹攻，以保证壶中有足够的温度。冬日烹茶，这一环节万为重要。

## 烫杯

淋罐后，将铫中余汤淋杯。砂铫添水后放回炉上烧第二铫水。再回到茶几前“滚杯”。滚杯即用拇、中指捏住茶杯的杯口和底沿，使杯子侧立浸入另一个装满热汤的茶杯中，轻巧快速地转动，务使面面俱到，里外均匀地受洗受热。每个茶杯都要如此处理，因为只有“烧（热）盅烫罐”，杯罐皆热，方能起香。用盖瓯泡茶时，上述程序大体相同。但盖瓯不宜淋罐，所以刮沫以后，一般是迅速将瓯中茶汤倾入茶洗，再次冲点。这样做的目的是“洗茶”及预热、追热，以弥补不能淋罐的缺陷。