

各种规格香茶茶末-茶末可作饮料及其它食品添加剂

产品名称	各种规格香茶茶末- 茶末可作饮料及其它食品添加剂
公司名称	王钢梁（个人会员）
价格	6.00/千克
规格参数	品牌:尚古 商品条形码:农家自产 卫生许可证:农家自产
公司地址	中国 浙江 金华市 磐安县 玉山区 万苍乡 雅庄
联系电话	86 0579 83386259 013967965429

产品详情

品牌	尚古	商品条形码	农家自产
卫生许可证	农家自产	产品标准号	农家自产
净重	500 (g)	保质期	12个月以上 (个月)
原料与配料	茶叶	等级	二级
净度	98%	生产厂家	农家自产
外包装	茶叶袋	内包装	散装
特产	是	储藏方法	低温冷藏
规格	香茶	生产日期	2010
售卖方式	散装	原产地	浙江

优质绿茶-松阳香茶

香茶特点：	香茶开发于上世纪90年代后期，是一种内销市场大宗消费极具吸引力的优质绿茶。 香茶以其条索细紧、色泽翠润、香高持久、滋味浓爽、汤色清亮、叶底绿明的独特风格，深受广大消费者喜爱，畅销全国20多个省、市。以香得名，以形而诱人，整个生产过程无不贯穿一个“精”字。工艺不精，何来之美；工夫不深，谈何之香，这是每个香茶生产者最深切的体验。
鲜叶采摘	香茶生产在春季名茶采摘后进行。采摘的标准、嫩度介于名茶与大宗茶之间，一般是一芽二叶、一芽

二三叶，以及少量同等嫩度的对夹叶。也有采一芽一叶和一芽二叶初展鲜叶，制成近似名茶的高档香茶，很受市场欢迎，价格较高，效益较好。

泡茶技术

(1) 茶叶用量要泡好喝的茶，要掌握茶叶用量。每次用量多少，并无统一的标准，主要根据茶叶种类、茶具大小、消费者饮用习惯而定。泡茶用量之多寡，关键掌握茶与水的比率，茶多水少，味浓；茶少水多味淡。(2) 水温泡茶烧水，要大火急沸，不要文火慢煮。以刚煮沸起泡为宜，用软水煮沸泡茶，茶汤香味更佳！如水沸过久，即古人所称之“水老”。此时，溶于水中的二氧化碳挥发殆尽，茶叶之鲜活味，既丧失。泡茶水温的掌握，主要依泡何种茶而定。绿茶一般不能用100度的沸水冲泡，应用80~90度为宜（水要沸点后，再冷却至所要的温度）。茶叶愈嫩绿，冲泡水温愈低，这样茶汤才会，鲜活明亮，滋味爽口，维生素c也较小破坏。在高温下茶汤颜色较深，维生素c大量破坏，滋味较苦（茶中咖啡碱容易浸泡出）也就是说把茶“烫熟”了。(3) 时间茶叶冲泡时间和次数，差异很大，与茶叶种类、水温、茶叶用量、饮茶习惯等都有关系。据测试，冲泡第一次时，可溶性物质浸出50%~55%；第二次能浸出10%第四次则所剩无几。所以就如我们常讲的“品茶！三个口，谓之品，一泡茶，冲三次既可。”水温之高低和茶用量的多寡，也连带影响冲泡时间之长短。水温高，用茶多，冲泡时间要短；反之冲泡时间要长。但是最重要的是以适合饮用者之口味为主。

茶叶的存储条件

干燥是两层含意一是茶叶在贮藏前，本身的含水量要控制在一定程度内；二是环境的相对湿度要低。据研究，茶叶在贮藏时的最佳含水量是3%，含水量越高，茶叶中的有益成分扩散和变化就越快，超过一定限度，茶叶就会变质。因此在贮前，应将茶叶的含水量控制在3-5%，如抓一小撮茶叶用手指轻轻捻搓，如立即变成粉末，即表明其含水量在此范围内，适宜贮藏。如含水量较高，要在进行干燥处理以后再行贮藏。

低温温度升高可加速茶叶的氧化(茶叶陈化变质就是茶叶氧化的结果)。氧化使茶叶中一些原可溶于水的物质，变得难溶或不溶于水，芳香物质也遭到破坏。据试验，茶叶在零下5℃时，氧化过程十分缓慢，在零下20℃以下，氧化几乎停止，可使茶叶久藏不变。

避光强光可加速茶叶的氧化，使茶叶中的一些物

质起光化反应，产生“日晒味”。因此，贮藏茶叶要避免光照。

防异味茶叶中的高分子化合物，性质活泼，当茶叶与香皂、樟脑、卷烟等接触后，会很快吸咐它们的气味，使茶叶产生异味。因此，要严防与有异味的物质接触，贮茶容器也必须保持清洁无味。

茶叶的存储方法

名优绿茶：是所有茶类中最易陈化变质的茶，极易失去光润的色泽及特有的香气。家庭贮藏名优绿茶可采用生石灰吸湿贮藏法。即选择密封容器（如瓦缸、瓷坛或无异味的铁筒等），将生石灰块装在布袋中，置于容器内，茶叶用牛皮纸包好放在布袋上，将容器口密封，放置在阴凉干燥的环境中。有条件的还可以将生石灰吸湿后的茶叶用镀铝复合袋包装，内置除氧剂，封口后置于冰箱中，可两年左右保持茶叶品质基本不变。