

# 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。