

礼品茶明前龙井茶叶（绿茶）批发450元/斤

产品名称	礼品茶明前龙井茶叶（绿茶）批发450元/斤
公司名称	王钢梁（个人会员）
价格	450.00/斤
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)
原料与配料	茶叶	等级	一级
净度	98%	生产厂家	农家自产
外包装	纸箱	内包装	塑料袋
特产	是	储藏方法	低温冷藏
规格	办公用茶	生产日期	2010年春
售卖方式	散装	原产地	浙江

以下图片均以实物拍摄，未经允许请勿转载

高档龙井茶			
	龙井茶（白茶）	龙井茶	龙井茶
中档龙井茶叶			
低档龙井茶			
香茶系列			
其它系列			
绿茶			
	毛尖/毛峰	绿针	雀舌

龙井茶叶特点：

品质特点为：扁平光滑，挺秀尖削，匀整，匀净，色泽为嫩绿呈定光色；香气：鲜嫩馥郁持久，汤色嫩绿明亮，滋味甘醇鲜爽，叶底为幼嫩成朵。

购买需知

由于茶叶属于比较特殊的商品，其茶叶外形，颜色，口感，香味，都会受生长的环境加工的技术等各种因素的影响而不同，所以请购买前尽量联系卖家，并详细告知您的喜好，我们可以按照您的要求发货。

关于我们

我们力争以茶会友，以茶交友，广交天下茶友，做大做强延长千年的中国绿色茶产业。您的关心和支持是我们成功的关键。

茶园欣赏

泡茶技术

(1) 茶叶用量要泡出好喝的茶，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。以刚煮费起泡为宜，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，溶于书一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，可融性物质浸出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。”水温的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。

泡茶技术

(1) 茶叶用量要泡出好喝的茶，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。以刚煮费起泡为宜，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，溶于书一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,可融性物质浸出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。

茶叶的存储条件及储存方法

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,会很快吸附它们的气味,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。

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。

茶叶的包装及展示

茶叶包装一般分散装/袋装/礼盒装。量大批发者一般为散装,50斤/箱自己喝或者办公室用茶一般为袋装或者罐装经济实惠,送亲人,长辈,朋友,同事,领导为礼盒装,高档,时尚,美观大方。

欢迎广大爱茶者前来购买!