

# 黄山毛峰 黄山毛峰 农户产品

产品名称	黄山毛峰 黄山毛峰 农户产品
公司名称	合肥市包河区承树茶厂
价格	230.00/斤
规格参数	品牌:黄山毛峰 商品条形码:农户产品
公司地址	中国 安徽 合肥市 合肥
联系电话	86 0551 2880890 13075578156

## 产品详情

品牌	黄山毛峰	商品条形码	农户产品
卫生许可证	皖卫食证字[2008]第340111-1439号	产品标准号	农户产品
净重	500 (g)	保质期	12 (个月)
原料与配料	毛峰鲜叶	等级	一级
净度	98%	生产厂家	黄山歙县
外包装	可选	内包装	袋装
特产	是	储藏方法	放置阴凉处
规格	一芽二叶	生产日期	2010/04/03
售卖方式	包装	原产地	安徽

介绍：“黄山毛峰产区由歙县管辖，特级黄山毛峰为歙县收购。黄山毛峰绝大部分产于歙县黄山源，太平、右台有少量收购。烘青除太平少量外，均产于歙县”。作为黄山毛峰原产地的富溪乡长期受计划经济干扰，仅从1982年复产三级黄山毛峰445.5kg；1983年生产二、三级黄山毛峰2863.3kg；1984年生产特、一、二、三级黄山毛峰7382.3kg；1985年生产黄山毛黄11405kg，黄山云雾茶13652kg。其中歙县茶叶公司收购黄山毛峰（含黄山云雾茶）17850kg，占全省37600kg的47.5%。1990年黄山源（徽州区）6个乡共生产黄山毛峰111500kg，其中富溪乡51100kg，洽舍乡34200kg、杨村乡23100kg。从1991年春黄山市人民政府办公室印发《1991年名优茶开发意见》以来，全市三区四县连年扩大黄山毛峰生产。【采制】黄山毛峰采摘细嫩，特级黄山毛峰的采摘标准为一芽一叶初展，1—3级黄山毛峰的采摘标准分别为一芽一叶、一芽二叶初展；一芽一、二叶；一芽二、三叶初展。特级黄山毛峰开采于清明前后，1—3级黄山毛峰在谷雨前后采制。鲜叶进厂后先进行拣剔，剔除冻伤叶和病虫害危害叶，拣出不符合标准要求的叶、梗和茶果，以保证芽叶质量匀净。然后将不同嫩度的鲜叶分开摊放，散失部分水分。为了保质保鲜，要求上午采，下午制；下午采，当夜制。黄山毛峰的制造分杀青、揉捻、烘焙三道工序。杀青：用直径50厘米左右的桶锅，锅温要先高后低，即150—130 左右。每锅投叶量，特级200—250克，一级以下可增加到500—700克。鲜叶下锅后，闻有炒芝麻声响即为温度适中。单手翻炒，手势要轻，翻炒要快（每分钟50—60次），扬得要高（叶子离开灶面20厘米左右），撒得要开，捞得要净。杀青程度要求适当偏老，即芽叶质地柔软，表面失去光泽，青气消失，茶香显露即可。揉捻：特级和一级原料，在杀青达到适度时，继续在锅内抓带几下，起到轻揉和理条的作用。二、三级原料杀青起锅后，及时散失热气，轻揉1—2分钟，使

之稍卷曲成条即可。揉捻时速度宜慢，压力宜轻，边揉边抖，以保持芽叶完整，白豪显露，色泽绿润。

烘焙：分初烘和足烘。初烘时每只杀青锅配四只烘笼，火温先高后低，第一只烘笼烧明炭火，烘顶温度90 以上，以后三只温度依次下降到80 、70 、60 左右。边烘边翻，顺序移动烘顶。初烘结束时，茶叶含水率约为15%左右。初烘过程翻叶要勤，摊叶要匀，操作要轻，火温要稳。初烘结束后，茶叶放在簸箕中摊凉30分钟，以促进叶内水分重新分布均匀。待初烘叶有8—10烘时，并为一烘，进行足烘。足烘温度60 左右，文火慢烘，至足干。拣剔去杂后，再复火一次，促进茶香透发，趁热装入铁桶，封口贮存。

【特点】工艺特点 黄山毛峰分特级和一至三级。以特级为代表。三级以下则是歙县烘青。特级茶在清晨至谷雨前采制，以一芽一叶初展为标准，当地称“麻雀嘴稍开”。鲜叶采回后即摊开，并进行拣剔，去除老、茎、杂。毛峰以晴天采制的品质为佳，并要当天杀青、烘焙，将鲜叶制成毛茶（现采现制），然后妥善保存。在出售前，仍要经拣剔去杂质，再行复火，达到茶香透发，而后趁热包装密封，才能销售。

品质特点 特级黄山毛峰条索细扁，形似“雀舌”，带有金黄色鱼叶（俗称“茶笋”或“金片”，有别于其他毛峰特征之一）；芽肥壮、匀齐、多毫；香气清鲜高长；滋味鲜浓、醇厚，回味甘甜；汤色清澈明亮；叶底嫩黄肥壮，匀亮成朵。形容黄山毛峰的品质特点，可用八个字：香高、味醇、汤清、色润。