

优惠售卖(天骏红)精致小盒装高底至8、5折

产品名称	优惠售卖(天骏红)精致小盒装高底至8、5折
公司名称	福建天顶山生态农业发展有限公司
价格	270.00/盒
规格参数	品牌:天骏红 种类:闽红 商品条形码:详见包装
公司地址	福鼎市管阳镇西阳村村委会办公楼二楼
联系电话	13599979273 13960927164

产品详情

品牌	天骏红	种类	闽红
商品条形码	详见包装	卫生许可证	详见包装
产品标准号	详见包装	净重	150(g)
保质期	12个月以上(个月)	原料与配料	明前春茶
等级	一等品	生产厂家	福建天顶山生态农业发展有限公司
外包装	礼盒	特产	是
储藏方法	密封.干燥	规格	150/g盒
生产日期	2010.05	售卖方式	包装
原产地	福建		

(天顶山茶叶原产地 | “天骏红”发源地 无公害茶园)

加工好的成品

- 一、欣赏干茶。从茶叶罐中取茶叶于党员茶盘中(白瓷)、观其形、观其色、闻其味
- 二、赏水。冲泡高档绿茶等应选择清纯、甘冽的软水,不损伤茶性

三、备具。根据品茶的人数，准备好干净透明的玻璃杯，以便更好地欣赏茶叶在冲泡时形状舒展的变化

四、洁具。沸水注入准备好的玻璃杯中，水量为杯子容积的1/3即可，左手托杯底，右手轻扶杯壁，让杯中之水由左至右从杯底回旋至杯口，这一过程叫洁具，为杯子消毒，同时也有温杯的作用。

五、置茶。置茶是用茶匙将适量的茶叶依次拨入玻璃杯中。也称投茶。根据茶叶细嫩程序，季节变化，有上投法、中投法、下投法三种：上投法是先向杯中注入开水，再投入茶叶，适宜夏季、较细嫩的茶叶；中投法则是先向杯中注入1/3开水，再投入茶叶，后注入开水，适宜条索松展的名茶；下投法是先向杯中投入茶叶，再注入开水，茶叶与水的比例大致为1：100,即每杯用2克左右茶叶时，冲入200毫升开水，特殊情况可因人而异。

六、冲泡。此种冲泡方法适用于下投法。首先采用“回旋注水法”轻轻地将85℃的开水沿周边旋转着冲入，水量为注水量的1/4 - 1/3,没过茶叶即可。片刻后，被水浸湿的茶叶逐渐舒展芽叶，并开始散发香气。这时，将水壶提起同，让水由高处向下冲去，并利用手腕的力量，将水壶由上向下反复提举三次，这一动作称为“凤凰点头”，作用一是让杯中的茶叶在水的冲击下上下翻滚，促使茶叶中的有效成分迅速浸出；二是对宾客表示敬意；三是点头象征着谦逊真诚，就像行鞠躬礼。同样适用于中投法。经过冲泡的茶叶，叶面逐渐舒展。茶汤橙黄、清澈、明亮为上；红、浊、暗为次。清幽的茶香随着袅袅轻气缕缕飞出，令人心旷神怡。

七、品饮。品饮前，可先欣赏茶汤、观其色、闻其叶、赏其形，然后趁热品啜茶汤的滋味。品茶时宜小口缓啜，让茶汤在口中充分与味蕾接触，体味茶的淡雅醇香。第一泡主要品茶之鲜爽清香。

八、再斟。当第一泡茶品至1/3量时，要及时注水，以便品尝第二泡茶，第二泡的特点是茶香最浓，茶中的有效成分已充分浸出，汤味最佳。这时，要充分体味茶汤甘泽润喉，齿颊留香，回味无穷的特征。

红茶采摘的标准为一芽二至三叶，也有采单芽和一芽一叶的。采摘茶鲜叶时，将精粗原料分开采摘，分级制造，不但能大大提高生产效率，而且也能保证成茶品质的一致性。此外，采摘的叶片老嫩程度必须一致。细嫩的鲜叶，叶质肥厚软嫩，内含物含量高，纤维素含量少，制成的红毛茶，色泽纯润，条索紧结，香气浓爽鲜醇，汤色红亮，叶底红匀；粗老的鲜叶，纤维素含量高，叶粗硬，制成的红毛茶条索粗松，色泽枯黄带花，香气平和，叶底硬暗。

同时，鉴于茶叶是种季节性很强的植物，茶鲜叶的品质会随着自然条件的变化而有所差异。因此，茶叶的采摘时机也是决定红茶品质的先决条件。加上今年但是今年春季的霜冻灾害简直是突降灾难。预期2010年红茶产量总体上就不能满足省内外市场的需求。之前霜冻灾害的出现，将使得红茶市场供给更加不足，市场表现将在不久的将来更加明显，特别是以高档红茶为主的供应会更加吃紧。所以显得珍贵稀少。

天骏红品质特点

外形：红茶一芽.紧结.均整.银灰色为上。

香气：清爽，如蜜糖。

汤色：橙黄、清澈、明亮为上；红、浊、暗为次。

滋味：清爽、醇厚、甘甜，耐久泡。

叶底：明亮，古铜色为上，红褐色为次。

天骏红的益处

健康保健方面：红茶可以帮助胃肠消化、促进食欲，可利尿、消除水肿，并强壮心肌功能。预防疾病方面：红茶的抗菌力强，用红茶漱口可防滤过性病毒引起的感冒，并预防蛀牙与食物中毒，降低血糖值与高血压。研究表明：红茶功效不逊于绿茶 且更有益于心脏。