

## 批发广西特产——高香茉莉花茶、花果茶

产品名称	批发广西特产——高香茉莉花茶、花果茶
公司名称	南宁市龙普天下茶业
价格	32.00/袋
规格参数	品牌:龙普天下 净重:500(g) 保质期:12个月以上(个月)
公司地址	南宁市江南区亭洪路10+1商业大道40栋91号
联系电话	86 0771 4848477 15877183208

### 产品详情

品牌	龙普天下	净重	500(g)
保质期	12个月以上(个月)	原料与配料	绿茶+茉莉花
等级	特级	外包装	纸箱
特产	是	储藏方法	冷藏
规格	500克	生产日期	见内包装
售卖方式	包装	原产地	广西

采用高山云雾早春茶，和新鲜茉莉有传统工艺和现代科学方法综合多次窈制加工而成，具有芽叶肥厚、白毫显露、香气鲜灵、汤色黄亮、滋味鲜爽、耐泡的特点，是天然绿色健康的饮品。

茉莉花茶，有“在中国的花茶里，可闻春天的气味”之美誉。是用特种造型工艺茶或经过精制后的绿茶茶坯与茉莉鲜花窈制而成的茶叶品种。在茶叶分类中，茉莉花茶仍属于绿茶。茉莉花茶在绿茶的基础上加工而成，特别是高级茉莉花在加工的过程中其内质发生一定的理化作用，如：茶叶中的多酚类物质、茶单宁在水湿条件下的分解，不溶于水的蛋白质降解成氨基酸，能减弱喝绿茶时的涩感，功能有所变化，其滋味鲜浓醇厚、更易上口，这也是北方喜爱喝茉莉花茶的原因之一。各类茶叶其保健本质大同小异，各有特色，茉莉花茶除了具备绿茶的某些性能外，还具有很多绿茶所没有的保健作用。茉莉花茶有“去寒邪、助理郁”是春季饮茶之上品。

#### 【花茶的讲究】

花茶的窈制是很讲究的,有三窈一提,五窈一提,七窈一提之说,就是说做花茶,用一批的绿茶做原料,但鲜花

却要用3-7批,才能让绿茶充分吸收花的香味,绿茶吸收完鲜花的香味后,就筛出废花渣,所以高档的花茶冲泡多次都有香味.还有高档的花茶是不见有什么花朵的,最多只是用少量来做点缀。

### 【茉莉花茶的功效】

茉莉花茶不仅有绿茶功效,而且还兼备茉莉花特有的保健功能,祖国医学认为,茉莉花性味辛甘温,具有理气、开郁、辟秽、和中之功效。

根据茶叶独特的吸附性能和茉莉花的吐香特性,经过一系列工艺流程加工窰制而成的茉莉花茶,既保持了绿茶浓郁爽口的天然茶味,又饱含茉莉花的鲜灵芳香,因此它是我国乃至全球现代最佳天然保健饮品。

### 【茉莉花茶之传奇故事】

传说是在很久以前北京茶商陈古秋所创制,陈古秋为什么想出把茉莉花加到茶叶中去呢,其中还有个小故事。有一年冬天,陈古秋邀来一位品茶大师,研究北方人喜欢喝什么茶,正在品茶评论之时,陈古秋忽然想起有位南方姑娘曾送给他一包茶叶未品尝过,便寻出那包茶,请大师品尝。冲泡时,碗盖一打开,先是异香扑鼻,接着在冉冉升起的热气中,看见有一位美貌姑娘,两手捧着一束茉莉花,一会功夫又变成了一团热气。陈古秋不解就问大师,大师笑着说:“陈老弟,你做下好事啦,这乃茶中绝品‘报恩仙’,过去只听说过,今日才亲眼所见,这茶是谁送你的”。

陈古秋就讲述了三年前去南方购茶住客店遇见一位孤苦伶仃少女的经历,那少女诉说家中停放着父亲尸身,无钱殡葬,陈古秋深为同情,便取了一些银子给她,并请邻居帮助她搬到亲戚家去。三年过去,今春又去南方时,客店老板转交给他这一小包茶叶,说是三年前那位少女交送的。当时未冲泡,谁料是珍品,大师说:“这茶是珍品,是绝品,制这种茶要耗尽人的精力,这姑娘可能你再也见不到了。”陈古秋说当时问过客店老板,老板说那姑娘已死去一年多了。两人感叹一会,大师忽然说:

“为什么她独独捧着茉莉花呢?”两人又重复冲泡了一遍,那手捧茉莉花的姑娘又再次出现。陈古秋一边品茶一边悟道:“依我之见,这是茶仙提示,茉莉花可以入茶。”次年便将茉莉花加到茶中,果然制出了芬芳诱人的茉莉花茶,深受北方人喜爱,从此便有了一种新的茶叶品种茉莉花茶。

### 【茉莉花茶的饮泡方法】

茉莉花茶融茶叶之味,鲜花之香于一体,饮茉莉花茶,犹如欣赏一件茶的艺术品。

特种工艺造型茶和高档茉莉花茶的冲泡、宜用玻璃杯,水温80—90摄氏度为宜。中档茉莉花茶宜选用瓷盖碗茶杯或茶壶,水温宜高,接近100摄氏度为佳,通常茶水的比例为1:50,每泡冲泡时间为3--5分钟。

泡饮茉莉花茶,有不少人喜欢先欣赏一下茉莉花茶的外形,通常取出冲泡一杯的茉莉花茶数量,摊于洁白的纸上,饮者先观察一下茉莉花茶多姿多彩的外形,干闻一下茉莉花茶的香气,以平添对茉莉花茶的情趣。

茉莉花茶的泡饮方法,以能维持香气不致无效散失和显示特质美为原则,这些都应在冲泡时加以注意。

具体泡饮程序如下:

备具:一般品饮茉莉花茶的茶具,选用的是白色的有盖瓷杯,或盖碗(配有茶碗、碗盖和茶托),或茶壶,如冲泡特种工艺造型茉莉花茶和高级茉莉花茶,为提高艺术欣赏价值,应采用高透明玻璃杯的。

烫盏:将茶盏置于茶盘,用沸水高冲茶盏、茶托,再将盖浸入盛沸水的茶盏转动,尔后去水,这个过

程的主要目的在于清洁茶具。

**置茶：**用竹匙轻轻将茉莉花茶从贮茶罐中取出，按需分别置入茶盏。用量结合各人的口味按需增减。

**冲泡：**冲泡茉莉花茶时，头冲应低注，冲泡壶口紧靠茶盏，直接注于茶叶上，使香味缓缓浸出；二冲采中斟，壶口稍离茶盏口注入沸水，使茶水交融；三冲采用高冲，壶口离茶盏口稍远冲入沸水，使茶叶翻滚，茶汤回荡，花香飘逸……。一般冲水至八分满为止，冲后立即加盖，以保茶香。

**闻香：**茉莉花茶经冲泡静置片刻后，即可提起茶盏，揭开杯盖一侧，用鼻闻香，顿觉芬芳扑鼻而来。有兴趣者，还可凑着香气作深呼吸状，以充分领略香气对人的愉悦之感，人称“鼻品”。

**品饮：**经闻香后，待茶汤稍凉适口时，小口喝入，并将茶汤在口中稍时停留，以口吸气、鼻呼气相配合的动作，使茶汤在舌面上往返流动1至2次，充分与味蕾接触，品尝茶汤和香气后再咽下，这叫“口品”。所以民间对饮茉莉花茶有“一口为喝，三口为品”之说。

**欣赏：**特种工艺造型茉莉花茶和高级茉莉花茶泡在玻璃杯中，在品其香气和滋味的同时可欣赏其在杯中优美的舞姿。或上下沉浮、翩翩起舞；或如春笋出土、银枪林立；或如菊花绽放，令人心旷神怡。

欢迎各界人士来人来电咨询洽谈业务：

经营批发、零售云南正品普洱茶、福建安溪铁观音、有机茶、各地茗茶；会议礼盒、团购；各种茶具及越南特色土特产等。

销售专线:0771-4848477,15877183208；

qq:460358887.旺旺id：june9123联系人：贲小姐

网址:<http://www.nnlptx.net.cn>