

## 0-0.5万创业加盟项目 武夷山正山小种红茶礼盒 桐木

产品名称	0-0.5万创业加盟项目 武夷山正山小种红茶礼盒 桐木
公司名称	福州英博商贸有限公司
价格	99.00/盒
规格参数	品牌:英博-九曲岩 种类:闽红
公司地址	福州市仓山区建新镇浦上大道339号中茵加洲花城5号楼1层04店面-1
联系电话	86 0591 87650796 13959196253

### 产品详情

品牌	英博-九曲岩	种类	闽红
卫生许可证	闽武卫食字：(2007)第3产品标准号 5782-00153		GB/T18745-2006
净重	150(g)	保质期	18
原料与配料	正山小种红茶	等级	特级
生产厂家	中国武夷山金钩岭茶厂	外包装	有
特产	是	储藏方法	防晒、防潮、防异味、密封
规格	50*3	生产日期	201006
售卖方式	包装	原产地	福建

世界红茶源于武夷小种。

小种红茶既是茶也是保健品，它诞生于明末清初；产于福建武夷山，是世界红茶的祖先，早在17世纪初，曾经被当时的英格兰皇家选为皇家红茶，并因此而诱发了闻名天下的“下午茶”。

世界红茶源于武夷小种，而正山小种其中以桐木小种为最，是欧洲贵族喜爱百年的红茶。

正山小种红茶：外形条索肥实，色泽乌润，条形紧结较统一美观，口感不仅保持了其原有的桂圆香和味，滋味鲜爽。泡水后汤色红浓，香气高长带松烟香，滋味醇厚，带有桂圆汤味，加入桂圆汤味，加入牛奶茶香味不减小种红茶是我国的特产，福建省出口的特种茶。他采自武夷山小叶种菜茶树种制的故名小种工茶。它采用全发酵、并用松枝段烘青焙干等区别于乌龙茶的特别工艺，所以其形、色、香、味也别具一格。正山小种是英国女王最喜欢喝的红茶。英国诗人拜伦在其长诗《唐璜》中深情地写道：“我一定要去求助于武夷的红茶……。”

正山小种红茶也叫武夷云雾茶，被誉为“天字号”，意为特优之品。有机茶产自武夷山国家级自然保护区（星村镇桐木关一带），地处武夷山脉之北坡，地势高俊。海拔1000-1500米，冬暖夏凉。年均气温18度，年降雨量2000毫米左右。春夏之间终日云雾缭绕。该地土质肥沃茶蓬茂盛，叶质肥厚嫩软，茶区遍蒔小叶种菜茶，是制造红茶的优良品种。小种红茶因其所含咖啡咽和茶碱比其他茶类少，不论热喝或冰饮，喝纯红茶或加牛奶、柠檬调味，风味旨佳，是广受国内外茶叶消费者所欢迎的!

红茶的饮用方式多种多样，有热饮的如皇家红茶、热油奶茶、锡兰奶茶、英式奶茶；有冷饮的如冰红茶、茉莉蜜茶、薄荷茶、冰淇淋奶茶等，但最基础的，最能体现红茶真正的味道与香气的，还是喝纯红茶或奶红茶。但不是说有了价格不菲的茶叶及茶壶就可以冲杯味道甘醇，色、香、味俱全的红茶。想获得一杯好红茶，在预先了解了茶叶的种类、特性和保存方法以后，还需了解正确的冲泡方法。1怎样泡一杯纯红茶（1）将新鲜的水煮开。泡红茶的水要用含钙镁低的“软水”。水质新鲜，无色无味且含氧量高的水最适宜用来泡茶，如山泉水、井水或溪水最佳，市售纯净水亦可，家中的自来水由于有添加氯，宜在容器中静置一夜，待氯气散失再用。两度煮沸腾的水，保温瓶内的水，持续沸腾的水，由于水中的空气已减少，继续使用都会使红茶的芳香及色泽降低，都不宜使用。新鲜水沸腾后持续半分钟使用最佳。（2）预热茶壶和茶杯红茶诱人的香气主要是借着热气散发出来的，煮沸的水如直接注入冰冷的茶壶，泡好后再倒入冰冷的茶杯，热度会因此大为降低，香味即不能发挥出来。故在冲泡前应先将茶壶以热水烫过，并在茶杯中盛以热水，使茶叶在快冲泡好时将杯中的水倒掉，再注入泡好的茶汤。（3）取适量的红茶置入茶壶原则上一杯一匙茶叶，一个两杯组的茶壶放入两匙的红茶叶，条形茶可冲泡2-3次，红碎茶或袋装茶只能冲泡一次。正山小种红茶最适合于泡红茶直接清饮，它具有香醇可人的滋味和鲜亮的汤色，可以冲泡3-4次。（4）将煮沸的热水注入茶壶。将煮沸的水一次注入茶壶，因红茶的香气成分中，高沸点化合物较多，并且氧化聚合的茶多酚更多，需要高温冲泡。沸水入壶后焖约3-4分钟，若冲泡时间过久，则茶叶中的单宁酸和儿茶素会全部释放出来，使茶汤变得苦涩，如冲泡时间太短，茶叶中的氨基酸释放量不足，则泡不出红茶香甜。颗粒小的红碎茶冲泡时间较短。1-2分钟即可。（5）在茶杯口放置茶滤，以过滤茶叶渣，把泡好的热红茶经茶滤倒入杯中就可享用到一杯醇正热红茶的芳醇滋味和诱人的汤色。热红茶适合于在寒冷的冬季饮用，同时它又是各种花式红茶的基础。如著名的皇家红茶就是在此基础上发展来的。它的冲泡步骤是：一是先泡好一杯热红茶，在杯上摆放一支小匙，然后再小匙上放一颗方糖。二是将白兰地浇在方糖上使之充分吸收。三是在方糖上点火，使白兰地徐徐燃烧，让方糖溶解，待白兰地的酒精完全挥发之后，将小匙放入茶杯内搅拌均匀。在寒冷的冬夜，空气中弥漫着白兰地醉人的醇芳，随着酒味的消失，方糖燃烧产生的一种独特的焦甜味，伴和着红茶的醇香，使这道皇家红茶更雍容华贵，口味更为华美。

