

福安坦洋功夫红茶 红茶 坦洋功夫 富贵红

产品名称	福安坦洋功夫红茶 红茶 坦洋功夫 富贵红
公司名称	何云秋（个人会员）
价格	860.00/盒
规格参数	品牌:富贵红---坦洋功夫 种类:坦洋 卫生许可证:QS350914010914
公司地址	中国 福建 福州市 鼓楼区杨南路口柳河路40号
联系电话	86 0591 63102752 13055537870

产品详情

品牌	富贵红---坦洋功夫	种类	坦洋
卫生许可证	QS350914010914	产品标准号	TYGF379787_019
净重	250（g）	保质期	12个月以上
等级	特级	生产厂家	福建省福安泰康茶业有限公司
外包装	富贵红	特产	是
储藏方法	干燥、避光、无异味条件下贮存	规格	250g/盒
生产日期	2010	售卖方式	包装
原产地	福建		

“坦洋工夫”的由来			
人们对心仪的事物，总是赋予神奇的传说愉悦自己或他人。于是，关于“坦洋工夫”红茶的创制，当地流传两个版本，皆颇为传奇。			
版本之一：相传，坦洋有位姓胡的茶商运茶出海去卖时，不巧遇到大风浪。他船上的伙计全部刮进了海里，只有他死死地拖住了船板，在海上飘呀飘，不知飘了多少时间，后来一位广东行船商人救了他，并与他拜了把兄弟。广东商人对坦洋兄弟说：你们坦洋出的桂香茶主要供国人享用，现在来广东做生意的番仔哥爱喝红茶，如果能做成红茶，那就赚大钱了。接着广东商人就拿出红茶的茶样给他看，还交给他一套做红茶的书。坦洋人回家后研制出自己的红茶，因为这茶差不多是用人命换来的，制作过程且费好几道麻烦工夫，所以人们就起号叫“坦洋工夫”。“坦洋工夫”茶上市后成为了番仔哥的抢手货，也就名扬四海了。			
版本之二：相传，坦洋工夫有位姓胡的茶商外出做买卖，在一个客栈遇见有位客人患痢疾，上吐下泻			

折腾得死去活来。他就用随身带去的坦洋桂香茶，加上几片生姜和糖，冲泡成药汤让病人喝了，不一会儿，腹泻止住了，病也好了。后来，这位来自崇安的建宁茶客就与胡姓茶商拜把兄弟。建宁茶客跟他说，你们坦洋出的桂香茶好是好，但是绿茶主要供国人喝，如果能做成红茶，销到国外去，那就赚大钱了。坦洋茶商说，“我们不懂得做红茶”。建宁茶客就自告奋勇来到坦洋，把红茶的制法传授给坦洋茶人。

红茶的冲泡过程及注意事项
一、冲泡过程 1、鉴赏新茗（赏茶）：请客人观赏坦洋工夫红茶的外表，闻她的清香。2、春暖玉壶（洗杯）：烫洗茶壶、茶盏，给壶身及杯身加温。3、佳茗待妆（落茶）：将坦洋工夫红茶徐徐拨入壶中。4、悬壶飞瀑（冲茶）：高冲可使茶叶翻滚，也叫高山流水。5、红袖匀香（匀茶）：悬壶高冲后稍作浸泡，并轻轻摇晃，可使茶汤均匀，叫做匀香。6、点水流韵（倒茶）：将已倒入茶海的茶汤依次来回往各杯中慢斟茶水。7、礼奉嘉宾（奉茶）：用茶托奉茶盏，敬献宾客。8、桂香飘逸（闻茶）：一闻其香，二观其色，三品其味。 二、注意事项 泡好一壶茶的几大要点：水质、水温、水与制茶用量、及冲泡时间。1、水质：一般用泉水、矿泉水、纯净水为宜。水质的好坏会直接影响茶汤滋味。2、水温：一般90至100摄氏度为宜，不可一直沸腾，过度沸腾会使水质产生变化，也会影响茶汤滋味。3、水与制茶用量：一般用茶量为4至5克用水量约110克，茶水比例约为1：22。