

## 精品绿茶信阳毛尖。2011新茶一级。茶厂。礼品包装。包邮

产品名称	精品绿茶信阳毛尖。2011新茶一级。茶厂。礼品包装。包邮
公司名称	信阳市浉河区乡村茶园
价格	280.00/斤
规格参数	品牌:绿茶。信阳毛尖 卫生许可证:信浉2009第0413号 净重:500 (g)
公司地址	新华东路27号
联系电话	086 0376 6889070 13837693258

## 产品详情

品牌	绿茶。信阳毛尖	卫生许可证	信浉2009第0413号
净重	500 (g)	保质期	12个月以上 (个月)
原料与配料	高山原叶	等级	一级
净度	99%	生产厂家	乡村茶园
外包装	礼盒	内包装	锡箔纸
特产	是	储藏方法	密封冷藏
生产日期	2011年5月	售卖方式	包装
原产地	河南		

信阳毛尖主要产于信阳市浉河区西南地区。茶王之乡浉河港乡高山峻岭之间。地处景色信秀丽的南湾湖畔。面积300多平方公里。信阳毛尖在1915年在巴拿马万国博览会获得优质奖。1959年被列为十大名茶之一。1982年再次被评为国家部级优质名茶。1985年被送到全国优质农产品展览会展出。销往国外十多个国家。深受欢迎。乡村茶园座落在浉河港西部深山老林中。平均海拔700多米。气候温和；空气湿润。土壤肥沃。昼夜温差大。生态环境最适合茶树生长。本园建于1998年10月；今有茶园200多亩；本部毛尖是以纯天然无污染的深山鲜嫩芽叶为原料；采用传统工艺与现代技术相结合加工而成；其条索紧秀；白毫满坡；清色绿汤；香高浓郁；回味甘甜；是风格独特的茶叶中极品。

温馨提示信誉是桥梁；品质是生命；乡村茶园欢迎您的到来；首先您要了解的是乡村茶园；本部是以批发为主兼零售的信阳毛尖的专卖店；本店是以加工销售为一体；有20多年经营老店；本店任何价位的信阳毛尖绝对是货真价实；信阳毛尖的价格太多；再加上每个季节产的茶叶品质是不一样的；一样的条形味道是不一样的；价格也不一样；不管您通过任何方式联系我们；我们都会给您最新最适合你的茶叶；我们将以最低的价格；最高的品质；最好的服务；赢得最好信誉；

手工制作方法：

### 1.筛分

将采摘的鲜叶按不同品种的鲜叶、晴天叶与雨水叶、上午采和下午采的鲜叶分别用网眼竹编筛子进行分级，剔出碎叶及其他异物，分别盛放。

### 2.摊放

将筛分后的鲜叶，依次摊在室内通风、洁净的竹编簸箕篮上，厚度宜（5~10）cm，雨水叶或含水量高的鲜叶宜薄摊，晴天叶或中午、下午采用的鲜叶宜厚摊，每隔1h左右轻翻一次，室内温度在25℃以下，防太阳光照射。摊放时间根据鲜叶级别控制在（2~6）h为宜，待青气散失，叶质变软，鲜叶失水量10%左右时便可付制，当天的鲜叶应当天制作完毕。

### 3.生锅

采用炒茶专用铁锅，锅口面直径84cm（事先磨洗光滑无锈），生锅呈35°左右倾斜，锅台前方高40cm左右，便于操作，后壁高1m以上，与墙贴合。生锅用干木柴作燃料，锅温宜（140~160）℃，每锅投鲜叶量500g左右，以手掌心试探锅温，掌心距锅心（3~5）cm，有烫手感即投鲜叶，用茶把（细软竹枝扎成的圆帚）稍快反复挑翻青叶，经（3~4）min，待青叶软绵后，用茶把尖收拢青叶，在锅中转圈轻揉裹条（将杀青适度的茶叶，用茶把在锅内顺斜锅自然旋转），动作由轻、慢逐步加重、加快，不时抖动挑散，反复进行。青叶进一步软绵卷缩，初步形成泡松条索，嫩茎折不断，然后用茶把尽快将茶叶全部扫入熟锅。生锅历时（7~10）min，茶叶含水率约55%左右。雨、露水鲜叶，火温提高（10~15）℃，勤翻多抖，嫩叶水分较多，火温稍高，动作宜轻。

### 4.熟锅

与生锅规格一致，与生锅并列排列，呈40°倾斜。在接纳生锅转来的茶叶后紧接操作。锅温（80~100）℃，开始仍用茶把操作，并以把尖先把茶团打散，然后以把尖团揉茶叶，继续“裹揉”，不时挑散，反复进行，约（3~4）min后，茶条进一步紧缩，茶把稍放平，进行“赶条”。待茶条稍紧直，互不相粘时，即用手“理条”（掌心向下，拇指与食指稍张开成“八”字形，其余三指与食指并拢，稍向内弯曲，成抓东西的虎口状。抓起锅中部分茶叶稍握紧，以抓满手心为宜。然后于锅心10cm高左右，手腕使劲，将手中部分茶叶从“虎口”甩出，撒开抛到茶锅上沿，茶条则顺斜锅自然滚回锅心），如此反复进行，逐渐形成紧细、圆直、光润的外形。全部过程的操作历时约（7~10）min，含水量30%左右时，立即清扫出锅，摊在簸箕上。

### 5.初烘

将熟锅陆续出来的4~5锅茶叶作为一烘，均匀摊开，厚度以2cm为宜，选用优质无烟木炭，烧着后用薄灰铺盖控制火温，火温宜（90~100）℃。根据火温大小，每（5~8）min轻轻翻动一次，经（20~25）min，待茶条定型，手抓茶条，稍感戳手，含水量为15%左右，即可下炕。

### 6.摊凉

初烘后的茶叶，置于室内及时摊凉在大簸箕内4h以上，厚度宜30cm左右，待复烘。

### 7.复烘

将摊凉后的茶叶再均匀摊在茶炕上（厚度以（4~5）cm为宜），轻轻于茶炕上（火温以（60~65）℃为宜），每烘摊叶量2.5kg左右，每隔10min左右轻翻拌一次。待茶条固定，用手揉茶叶即成粉末样，方可下

炕，复烘30min左右，含水量控制在7%。

## 8.毛茶整理

复烘后的毛茶摊放在工作台上，将茶叶中的黄片、老枝梗及非茶类夹杂物剔出，然后进行分级。

## 9.再复烘

将茶叶进一步干燥，达到含水量6%以下。厚度宜（5~6）cm，温度60 左右，每烘摊茶2.5kg左右，每隔10min左右手摸茶叶有热感即翻烘一次。经30min左右，待茶香显露，手捏成碎末即下烘。分级、分批摊放于大簸箕，适当摊凉后及时装进洁净专用的大茶桶密封，存放于干燥、低温、卫生的室内。

如果你是异地的信阳人，在外多年，你一定还记得家乡的信阳毛尖吧，那种香高浓郁，回味无穷的感觉。有句俗话说，茶是故乡好，月是故乡明，本店所销茶叶均是自产自销，货真价实，本店可用自己的信誉保证，如果有质量问题，我将无条件退货，承担一切费用，让你购物全程无后顾之忧。

信阳毛尖的鉴别方法:

### 一、干看评外形

首先，用双手捧起一把茶叶，放于鼻端，用力深深吸一下茶叶的香气。一是看是否具有熟板栗的香气；二是辨别香气的高低；三是嗅闻香气的纯正程度，凡香气高、气味正的必然是优质茶。

其次，抓一把茶叶平摊于白纸上，看一下干茶的色泽、嫩度、条索、粗细。凡色泽匀整、嫩度高，条索紧实，粗细一致，碎末茶少的是上乘茶叶。

### 二、湿看识内质

湿看，就是开汤审评。开汤俗称泡茶或沏茶。一般先取茶叶3克~5克，放入白色瓷杯中，然后冲上滚沸适度的开水200毫升左右。开汤后，应先嗅香气，接着看汤色，先尝滋味，后评叶底。

凡闻之茶香清高纯正，使人有心旷神怡之感者，就可算得上好茶。凡属上乘的茶叶，汤色以浅绿或黄绿为宜，并要求清而不浊，明亮澄澈。

绿茶茶汤浓醇爽口，属上等绿茶；如果平淡涩口，多为粗老绿茶。评判茶叶经冲泡去汤后留下的叶底，看老嫩、整碎、色泽、匀杂、软硬等情况以确定质量的优次，同时还应注意有无其他掺杂。

注意：发货的时候我们同时为您发了这款茶的小包样品，（约3g样品），请先品尝小包样品。如果您对茶叶满意，请确认收货，并给好评，交易成功；如果您不满意，收货7天内快递给我们，来回邮费由我们承担，无条件按您的要求退货或退款。

注：如果不喜欢，请不要打开茶叶的大包装，因为包装打开了，密封就不好了，再返回来的话，我们也没法卖，只有自己喝。如果大包装打开，对不起，就不再退货了，希望能理解我们，谢谢。