

# 出售天然优质油茶山茶仁

产品名称	出售天然优质油茶山茶仁
公司名称	信阳市正义茶籽加工农民专业合作社
价格	7000.00/吨
规格参数	新奇创意项目:报名
公司地址	浉河区谭家河乡四里桥村
联系电话	18637632519 13569798895

## 产品详情

新奇创意项目                      报名

## 油茶

百科名片油茶，原指的茶子树，是常绿小乔木，因其种子可榨油(茶油)供食用，故名。生活中有很多种被称为“油茶”的小吃和饮品。

植物 - 油茶基本信息 学名：camellia oleiferaabel 英文名：oil camellia 科名：山茶科 (theaceae) 别名：茶子树、茶油树、白花茶形态特征茶科茶属常绿小乔木。因其种子可榨油(茶油)供食用，故名。茶油色清味香，营养丰富，耐贮藏，是优质食用油；也可作为润滑油、防锈油用于工业。茶饼既是农药，又是肥料，可提高农田蓄水能力和防治稻田害虫。果皮是提制栲胶的原料。叶部含有花黄素、茶碱等，是医药工业的原料。木材可做小型农具。油茶树高达4~6米，一般2~3米。树皮淡褐色，光滑。单叶互生，革质，椭圆形或卵状椭圆形，边缘有细锯齿，长3-10厘米，宽1.5-4.5厘米，。花顶生或腋生，两性花，白色，直径6-9厘米，花瓣倒卵形，顶端常二裂。蒴果球形、扁圆形、橄榄形，直径3-4厘米，果瓣厚而木质化，内含种子。种子茶褐色或黑色，三角状，有光泽。

分布 油茶分布区的北界在淮河-秦岭一线；南界大致在北回归线附近；东界为东南海岸和台湾；西界是云南的怒江流域和青藏高原的东缘。垂直分布在东部地区一般在海拔800米以下，西部地区可达海拔2000米。习性 油茶喜温暖，怕寒冷，要求年平均气温16~18℃，花期平均气温为12~13℃。突然的低温或晚霜会造成落花、落果。要求有较充足的阳光，否则只长枝叶，结果少，含油率低。要求水分充足，年降水量一般在1000毫米以上，但花期连续降雨，影响授粉。要求在坡度和缓、侵蚀作用弱的地方栽植，对土

壤要求不甚严格，一般适宜土层深厚的酸性土，而不适于石块多和土质坚硬的地方。繁殖油茶以种子、插条或嫁接繁殖。为保持亲本的优良性状，多采用插条或嫁接育苗，然后进行栽植造林，最适造林季节是立春到惊蛰，也有在10月份进行的。直播造林以冬季最好。用途

种子含油30%以上，供食用及润发、调药，可制蜡烛和肥皂，也可作机油的代用品。油茶与油棕、橄榄和椰子并称为世界四大木本食用油料植物。茶油的不饱和脂肪酸含量高达90%，远远高于菜油、花生油和豆油，与橄榄油比维生素e含量高一倍，并含有山茶甙等特定生理活性物质，具有极高的营养价值。油茶具有很高的综合利用价值，茶籽粕中含有茶皂素、茶籽多糖、茶籽蛋白等，它们都是化工、轻工、食品、饲料工业产品等的原料，茶籽壳还可制成糠醛、活性炭等

，茶壳还是一种良好的食用菌培养基。研究表明，油茶皂素还有抑菌和抗氧化作用。此外，油茶还是优良的冬季蜜粉源植物，花期正值少花季节，10月上旬至12月，蜜粉极其丰富。在生物质能源中油茶也由很高的应用价值。同时，油茶又是一个抗污染能力极强的树种，对二氧化硫抗性强，抗氟和吸氯能力也很强。因此科学经营油茶林具有保持水土、涵养水源、调节气候的生态效益。

种植技术 一、选种 油茶采种要把好片选、株选、果选、籽选这四关，选取粒大、饱满、种壳黑褐色、无病斑、有光泽的新鲜优质种子。注意种子贮藏方法：茶果采回后，不能堆沤，不能曝晒，应薄薄地摊在空气流通、干燥的地方，让其自然开裂脱粒，种子室内阴干贮藏。一般多用湿沙在地面上层积贮藏，也可采用窑藏。二、细致整地 在造林前一年的夏、秋季节进行整地，在山区，整地一年前要进行砍山、炼山，整地方式有全面整地、带状整地、块状整地等，要因地制宜地采用合适的整地方式。三、备耕 在适宜种植的地方，按2×3.3米的株行距开穴备耕，先将直播地方整理成40×40cm的平台，再在平台内侧开一个10—15cm深的长形小穴，目的是利于蓄水，防止干旱。四、点播 在平台内的小穴内放置种子3粒，成三角形散放，注意种子一定要贴紧实土，利于种子吸水发芽，播后覆土宜浅，盖土要细，防止人畜为害和水分蒸发。另外为防止兽、鼠为害，可用药剂拌种。五、管理 种子发芽后，生长到20厘米高时，可以简苗，在3种苗中留下最壮实的一株，其它两株去掉或另种到其它地方，以备后用食品—油茶做法四川省阆中人，早上起来，就习惯于到小店去吃碗“油茶馓子”，它襄樊小吃中的滋补佳品。它是用面粉放入锅内炒到颜色发黄，麻仁也炒至焦黄，另加桂花和牛骨髓油，拌搓均匀，然后将搓得均匀的面茶放在碗内，加上白糖，用开水冲成浆糊状即可。油茶味道甜美，可作为早餐或午点，很受百姓喜爱。做法 先将白米打碎为细粉，放入锅中加清水搅成稀浆糊状，然后加热，

文火慢煮，待米糊煮熟粘勺子时，加入少许糖汁水，使之变为深黄色，便可起锅入碗。做馓子：先用盐水和面，将面和好，在上面抹一层薄薄的菜油，用湿毛巾搭上，让其自然发酵，夏天发十分钟，冬天发一小时左右。面发好后，将面盘成粗藕节般的大条，再发酵十分钟，又将其盘为小指头粗的小条，用干米粉扑面后，右手握起小条，左手捏小条一端作纺车状运行，将小条绕成更细的面圈，然后将面圈套在两根长筷子样的竹签上，再将面圈拉细绷直下锅用油炸，炸至面圈变硬之前，翻转竹签将其扭成梳子状，待成金黄色时，即可起锅备用。兑碗时先将油茶舀入碗中，再加上捏碎的散子，同时加上切成小块的大头菜、捣碎的花生米、椒盐、葱花、红油等，即可上席供顾客享用。

饮料 - 油茶 侗、瑶、汉等族饮料也叫做油茶。将茶叶用油炒，然后加水煮熬，沸开后滤出茶叶渣，即成油茶。食用时，要配以调料和副食。参见“打油茶”。回族食品。是荞麦面和糯米粉加牛油或羊油混合而炒的一种炒面。食用时用开水搅拦成糊状。多作早餐。著名的有武陟油茶等。相关传说 很久以前，有一个民族叫瑶族，他们住在“千家洞”，与外界很少来往，不知道朱皇帝的改革，仍然沿袭旧制煮油茶。明朝时说千家洞瑶人不交皇粮，派兵清剿千家洞瑶族。一部份瑶族逃到了恭城，其中一支瑶族八房人，人数比较多，选择了较平坦的加会一带定居下来，并带来了他们的传统美食——油茶。为什么是嘉会瑶族的油茶得到传播，因为嘉会瑶族住在茶江河边，占着交通便利，人数又多。清朝时，共和一个唐黄村就有上千户人家。在茶江上打渔的人，都要向他们交税。他们建有唐黄庙，每三年举行一次盛大的庙会，附近各族群众都来参加。庙会规定，本族人不准抢花炮，只准外来的村寨抢花炮。来参加庙会的外族人，八房人都盛情接待。喝油茶及油茶待客的习俗得以传开。

[编辑本段]

北京小吃—油茶 油茶也是北京小吃中的滋补佳品，它是用面粉放入锅内炒到颜色发黄，麻仁也炒至焦黄，另加桂花和牛骨髓油，拌搓均匀，然后将搓得均匀的面茶放在碗内，加上白糖，用开水冲成浆糊状即可。油茶味道甜美，可作为早餐或午点，很受百姓喜爱。

北京油茶

制作 原料配方：大米400克红辣椒面10克糯米100克生姜25克标准粉250克葱花25克菜油150克苏打粉3克芝麻150克干淀粉25克腌大头菜50克鸡蛋15个川盐75克麻油15克花椒5克 制作方法 1.锅内放清水3千克，烧开后放入10克姜块，一根生葱(挽结)，水沸撇去浮泡，捞去葱、姜，然后将锅端离火口10分钟，再将磨好的大米，糯米粉搅入水中。锅再置旺火上烧开，移放微火上煨熟成油茶糊。2.标准粉500克放盐5克、苏打3克，加清水200克，调匀揉好，静置1小时，再搓成条状，刷上菜油，盘条发汗。锅内放菜油烧至七成油温时，将发汗后的面扯成50克重的节，拉成细如麻绳的线条，卷曲入油锅炸成油茶馓子。3.菜油下锅烧熟后，分别舀入花椒粒、辣椒面中，制成椒油、红油。芝麻炒熟擀成细面，大头菜剁面细粒，生姜15克剁成末。4.吃时，先将鸡蛋打入碗中搅散(每碗1个)，再将油茶糊舀入碗中与蛋液和匀，放盐、芝麻面、椒油、红油、麻油、姜末、大头菜粒及葱花，油菜湖面上放入捏碎的馓子。产品特点 味咸鲜香带辣，宜早点、夜宵，冬季食之尤佳。

[编辑本段]

北方早餐—羊油茶 羊油茶和牛油茶的做法一样，只是放的油不一样。羊油茶，拿羊的骨髓炒面。先把羊骨髓用热锅融化，等油五成热倒入白面翻炒至面变淡棕色。面和油的比例掌握在1：5就好，面里可以放瓜子仁，花生渣一起炒就更香了。面的颜色不要太浅，油茶喝的就是那种有点糊，香香的味儿。喜欢甜的等面凉了可以放糖，喜欢咸的加盐进去就行了。喝的时候配上自家炉子上烤的馍馍片，香极了！