

# 【传统高香茉莉花茶】六窨一提 特色造型茉莉花茶 银麦穗SP0502

产品名称	【传统高香茉莉花茶】六窨一提 特色造型茉莉花茶 银麦穗SP0502
公司名称	福鼎市张元记茶业有限公司
价格	140.00/斤
规格参数	品牌:张元记 产品标准号:Q/DZYJ-004
公司地址	福建省宁德市福鼎市桐山街道岙里工业园区
联系电话	0593-7875368 18020633619

## 产品详情

品牌	张元记	卫生许可证	闽卫食证字(2008)第350 982-000191
产品标准号	Q/DZYJ-004	保质期	12个月以上(个月)
原料与配料	茉莉花, 福鼎大白茶或福 鼎大毫茶秋茶单芽	等级	特级
生产厂家	福鼎市张元记茶业有限公 司	外包装	瓦楞纸箱
内包装	铝箔袋	特产	是
储藏方法	常温、密封、防潮、防异 味	售卖方式	散装
原产地	福建		

茉莉花茶，又叫茉莉香片，有“在中国的花茶里，可闻春天的气味”之美誉。茉莉花茶是将茶叶和茉莉鲜花进行拼和、窈制，使茶叶吸收花香而成的，茶香与茉莉花香交互融合，“窈得茉莉无上味，列作人间第一香。”亲们仔细看下，我们产品外形包装图，长方形铁罐包装，内外双层，有效的防止挤压损坏，内用实用铝箔袋包装茶叶。还有我们的贴心小夹子，防止铝膜袋拆开口外界异味入侵，影响茶叶口感。

本品为“张元记”传承百年的独特工艺窈制的高香型茉莉花茶。该产品为六窈一提茶叶。利用优良福鼎大毫茶品种秋茶单芽鲜叶为原料，外形色白稍黄，形似麦穗，故名“银麦穗”。其成品香气韵味浓郁、鲜灵扑鼻持久。滋味鲜浓醇厚，汤色黄绿清澈明亮，叶底嫩梗嫩芽匀嫩完整。茉莉花采用三伏花和秋花，经过六次精心窈制而成，窈制时间长达2~3个月，完美融合了三伏花的香气和秋花的

鲜灵。因此本品香气持久、绵长、鲜灵，回甘迅速，从初泡至最后一泡香气如故！适合细细品味。

**【汤色】** 其成品香气韵味浓郁、鲜灵扑鼻持久。滋味鲜浓醇厚。

**【叶底】** 叶底嫩梗嫩芽匀嫩完整。

**【何谓花茶】**花茶属于再加工茶类，严格地说是采用香花与茶胚（通常是绿茶）拌合窈制而成，既保持浓纯、新、馥郁的花香，在茶类中别具一格，独树一帜。所谓“窈（yin）”即“熏”也。所以说，窈制花茶也

**【福建茉莉花茶历史】**福建产茶历史悠久，可追溯到1200多年前。唐代陆羽《茶经》（758年）中就有“福州及至晚清，福建名茶辈出，加以“八闽高山茶芽嫩，闽江两岸茉莉香”。名茶香花，相互为用，福建乃成为我地和主产区。

**【茉莉花茶主要成份】**茉莉花茶风味因子的“色、香、味”与其主要化学成分有关，其中色泽、滋味受茶胚影源于茉莉花。茉莉花茶的主要化学成分包括糖类、蛋白质、脂肪、茶多酚、氨基酸、生物碱、色素以及

**【茉莉花茶保健成份】**茉莉花茶同其他茶类一样，是一种兼具营养、嗜好、保健功能的饮料或食品，其有效营养功能：维持生命多必须的营养元素，如蛋白质、氨基酸、糖类、脂肪酸、维生素类、叶绿素、胡萝卜素以好功能：能满足人们对食物的嗜好，包括“色、香、味，”如茶叶中的色素（包括水溶性色素和水不溶性色素酸（鲜爽味）、儿茶素（苦涩味）以及香气成分（挥发性芳香化合物）等。3.生理调节功能：调节人体生理活、增进健康的机理，它能强化免疫、一直衰老、预防疾病、恢复健康、调节体内生物节奏。如多酚类、茶多糖抗氧化维生素和必须的微量元素。

**【茉莉花茶特殊生理功效】**1.镇静作用，提高工作效率茉莉花茶的香味对不同的人群生理和心理上都有镇静效京都大学农业研究所开展了合作研究，项目以10名21~36岁的男性或女性为试验对象，结果发现：茉莉花茶的香使副交感神经活动亢进的作用及镇静效果，能提高参试人员的工作水平。2.温暖情绪，提高青春活力茉莉花茶质，它能够调节人体的生理节律、增强免疫力、提高细胞的自愈能力，并能调节人体的神经系统，消除种种身香味可以刺激女性的创造力。茉莉花茶的香味能提振情绪，安抚神经，温暖情绪，可使人产生积极的

**喝茶禁忌** 平时情绪容易激动或比较敏感、睡眠状况欠佳和身体较弱的人，晚上还是以少饮或不饮茶为宜。另茶叶，不要将茶泡得过浓。喝茶的时间最好在晚饭之后，因为空腹饮茶会伤身体，尤其对于不常饮茶的人来说，碍消化，严重的还会引起心悸、头痛等“茶醉”现象。

**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℃，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：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，再将盏盖，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，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，使香味缓缓浸透，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，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**：经冲泡时，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，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；或如春花绽放，如菊花绽放，令人心旷神怡。

**漫谈品茶**：**观形**：观赏干茶的形态，不同的茶，特别是名茶可谓千姿百态，赏心悦目。**察色**：即观赏冲泡后的茶汤，同的名茶，其五彩缤纷的色泽及冲泡过程的变幻莫测，真令人心旷神怡、浮想联翩。**赏姿**：欣赏茶在冲泡过程中，如春笋破土、雀舌细语、春兰展姿、墨菊怒放……真是茶不醉人人自醉。**闻香**：即嗅品茶的香气，茶香沁人心脾。**品味**：品尝茶汤的滋味，让茶汤在舌头上循环滚动，才能品不尽茗茶滋味。茶类不同，花色不一，其品质特征是不同的茶，品的侧重点是不一样的，由此导致品茶方法上的不同。