

# 碧螺春茶叶供应商 碧螺春茶叶 金庭盛海林果园艺场

产品名称	碧螺春茶叶供应商 碧螺春茶叶 金庭盛海林果园艺场
公司名称	吴中区金庭盛海林果园艺场
价格	面议
规格参数	
公司地址	吴中区金庭镇堂里村涵头上2组13号
联系电话	18550519634 18550519634

## 产品详情

吴中区金庭盛海林果园艺场位于江苏省苏州市吴中区金庭（西山）镇。属于国家5A级景区，本公司成立于2010年，主要从事培育及销售各类果树和绿化苗木，庭园设计，绿化养护、技术服务等。同时还兼营各类花果的采摘与销售。

采摘：碧螺春采摘有三大特点：一是摘得早，二是采得嫩，三是拣得净。每年春分前后开采，谷雨前后结束，以春分至清明采制的明前茶品质最为名贵。

杀青:在平锅内或斜锅内进行，当锅温190~200℃时，投叶500克左右，以抖为主，双手翻炒，做到捞净、抖散、杀匀、杀透、无红梗无红叶、无烟焦叶，历时3~5分钟。

揉捻:锅温70~75℃，采用抖、炒、揉三种手法交替进行，边抖，边炒，边揉，随着茶叶水分的减少，条索逐渐形成。炒时手握茶叶松紧应适度。太松不利紧条，太紧茶叶溢出，易在锅面上结“锅巴”，产生烟焦味，使茶叶色泽发黑，茶条破碎，茸毛脆落。当茶叶干度达六、七成干，时间约10分钟左右，继续降低锅温转入搓团显毫过程。历时12~15分钟左右

搓团显毫:是形成形状卷曲似螺、茸毫满披的关键过程。锅温50~60℃，边炒边用双手用力地将全部茶叶揉搓成数个小团，不时抖散，反复多次，搓至条形卷曲，碧螺春茶叶价格，茸毫显露，达八成干左右时，进入烘干过程。历时13~15分钟5) 烘干:

采用轻揉、轻炒手法，达到固定形状，继续显毫，蒸发水分的目的。当九成干左右时，起锅将茶叶摊放在桑皮纸上，连纸放在锅上文火烘至足干。锅温约30~40℃，足干叶含水量7%左右，历时6~8分钟。

全程约为40分钟左右

炒制:手不离茶，茶不离锅，揉中带炒，炒中有揉，炒揉结合，连续操作，起锅即成。

吴中区金庭盛海林果园艺场位于江苏省苏州市吴中区金庭（西山）镇。属于国家5A级景区，本公司成立于2010年，主要从事培育及销售各类果树和绿化苗木，庭园设计，绿化养护、技术服务等。同时还兼营各类花果的采摘与销售。

唐朝时就被列为贡品，古人们又称碧螺春为“功夫茶”、“新血茶”。高级的碧螺春，茶芽之细嫩0.5公斤干茶需要茶芽6-7万个。炒成后的干茶条索紧结，白毫显露，色泽银绿，翠碧诱人，卷曲成螺，产于春季，故名“碧螺春”。此茶冲泡后杯中白云翻滚，清香袭入，是中国的名茶。主要工序为杀青、揉捻、搓团显毫、烘干。

### 碧螺春茶叶

吴中区金庭盛海林果园艺场位于江苏省苏州市吴中区金庭（西山）镇。本公司成立于2010年，主要从事培育及销售各类果树和绿化苗木，碧螺春茶叶，庭园设计，绿化养护、技术服务等。同时还兼营各类花果的采摘与销售。

#### 来历

碧螺春由土人朱元正独自制法，“出自其家，尤称妙品，碧螺春茶叶供应商，每斤价值三两。”这“碧螺春”茶名，据朱元正的记载是康熙皇帝亲自取的。康熙十四年仲春时节，康熙南巡。大驾光临太湖，来到秀丽的洞庭东山。巡抚宋荦命手下买朱元正家制作的“吓杀人香”茶，碧螺春茶叶生产商，进献皇上。康熙见此茶条索纤细，卷曲像螺，觉得十分可爱，冲泡后但见“雪花”飞舞，清香袭人。

他啜饮了几口。顿觉鲜爽生津。康熙问此茶叫什么名字？宋荦连忙回答说“吓杀人香”，意思是此茶香到了极点。康熙说：“茶倒是精品，但茶名登不了大雅之堂。朕以为，此茶既然出自碧螺峰上，茶叶又卷曲似螺，就改名为“碧螺春”吧！”

#### 注意事项

饭前后半个小时不能喝，头遍冲泡的茶叶水不能喝，感冒、生理期、怀孕、2岁以下小孩不能喝。

碧螺春茶叶供应商-碧螺春茶叶-金庭盛海林果园艺场(查看)由吴中区金庭盛海林果园艺场提供。“果树苗木销售,小区别墅绿化养护,果品采摘,农副产品销售等”就选吴中区金庭盛海林果园艺场（www.000.com），公司位于：吴中区金庭镇堂里村涵头上2组13号，多年来，金庭盛海林果园坚持为客户提供好的服务，联系人：张总。欢迎广大新老客户来电，来函，亲临指导，洽谈业务。金庭盛海林果园期待成为您的

长期合作伙伴！