

## 应季葡萄【东坪高山茶】保定葡萄

产品名称	应季葡萄【东坪高山茶】保定葡萄
公司名称	浦江县茶艺轩农产品开发有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	浙江省浦江县东山路85号（茶艺轩）
联系电话	15167993111

### 产品详情

浦江县茶艺轩农产品开发有限公司是金华市农业龙头企业，以生态茶园种植---套养山鸡----鸡粪种茶----茶园套种黑木耳----黑木耳菇糟还田种茶的生态循环链模式经营基地。主要产品有：

- 1、东坪高山茶（浙江省著名商标，无公害认证）；
- 2、绿茶鸡蛋（绿茶沫子喂养，高山蔬菜、纯粮玉米、碎小细石）；
- 3、茶园黑木耳；
- 4、浦江葡萄水果。

茶艺轩(东坪高山茶)为您分享：冲泡

置茶入壶（杯）后，按照茶与水的比例，将开水冲入壶中。冲水时，除乌龙茶冲水须溢出壶口、壶嘴外，生态葡萄，通常以冲水八分满为宜。如果使用玻璃杯或白瓷杯冲泡，保定葡萄，可以特别注重欣赏的细嫩的茶叶，冲水也以七八分满为度。冲水时有“凤凰三点头”的讲究，就是将水壶下倾上提三次，这既是主人向宾客点头致意，也能使茶叶和茶水上下翻动，使茶汤浓度一致。

浦江县茶艺轩农产品开发有限公司是金华市农业龙头企业，以生态茶园种植---套养山鸡----鸡粪种茶----茶园套种黑木耳----黑木耳菇糟还田种茶的生态循环链模式经营基地。主要产品有：

- 1、东坪高山茶（浙江省著名商标，无公害认证）；
- 2、绿茶鸡蛋（绿茶沫子喂养，应季水果葡萄，高山蔬菜、纯粮玉米、碎小细石）；

3、茶园黑木耳；

4、浦江葡萄水果。

茶艺轩(东坪高山茶)为您分享：什么是茶叶的发酵？

发酵这个词在茶的制作中有两种含义。

一是指茶叶中的多酚类物质在酶的作用下产生氧化聚合作用，其它化学成分也相应变化。同一树种的茶在不发酵、半发酵和全发酵的茶香、色、味完全不用，发酵在其中起较大的作用。其中，白茶、乌龙茶和红茶的发酵是归于这类的。

二是接近我们通常认知中的“发酵”，即空气中的微生物对茶叶中的有机物腐化。黄茶、黑茶属于这第二类。

比如黄茶和白茶都可以称为微发酵茶，但是两者的“发酵”不是同一个概念。

茶艺轩(东坪高山茶)为您分享：有机绿茶

在无任何污染的产地，完全不施用任何人工合成的化肥、植物生长调节剂、化学食品添加剂等物质，按有机农业生产体系和方法生产出鲜叶原料，且在加工、包装、贮运过程中不受任何化学物品污染，并符合国际有机农业运动联合会（IFOAM）标准，经有机（天然）食品认证组织颁证的绿茶产品和再加工制品称为有机绿茶。

应季葡萄-【东坪高山茶】-保定葡萄由浦江县茶艺轩农产品开发有限公司提供。浦江县茶艺轩农产品开发有限公司（[www.pjdpcy.com](http://www.pjdpcy.com)）是从事“东坪高山茶”的企业，公司秉承“诚信经营，用心服务”的理念，为您提供优质的产品和服务。欢迎来电咨询！联系人：石元锋。