

## 3大错误泡茶方法，中招的有你吗？

产品名称	3大错误泡茶方法，中招的有你吗？
公司名称	陕西天铭实业有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	陕西省杨凌示范区城南路火炬创业园C区4号
联系电话	029-87033180 18502901309

## 产品详情

茶在中国百姓的日常生活中扮演着非常重要的角色，俗话说“开门七件事，柴米油盐酱醋茶”，随着时代的变化，泡袋泡茶oem的技艺和方式也在不断变化。随之也出现了许多错误的泡茶方法，以下几点，你中招了吗？

### (1) 时间过长

很多茶是不宜久泡的，只有少数茶才适合闷泡。很多茶的最佳饮用时间在1分钟以内，还有一部分茶袋泡茶oem在5—10s之间就可以出汤，不需要让茶叶浸泡太长时间。很多人担心泡的时间太短，茶叶中的营养元素没有溶于水，其实茶叶中的营养元素只需要很短的时间就可以溶于水，反之浸泡太久茶的苦涩之味也会变强。

## (2) 扔掉泡过的茶叶

许多人在泡袋泡茶oem之后都会将茶渣丢弃，这个认识也是错误的，因为茶渣中含有丰富的维生素、胡萝卜素和各种微量元素。泡完花草茶oem茶之后茶渣还可以进行再次利用

## (3) 泡浓茶

很多人觉得浓茶好喝，习惯于泡浓茶，其实茶水太浓会对人的胃造成伤害，因为浓茶中含有的咖啡因、鞣酸等量都非常大。想要泡一杯不浓不淡恰到好处的茶并不难，泡一杯浓淡恰到好处的茶，茶叶的投放量通常在6—7g，普洱的投放量在4—6g。

## (4) 沸水泡茶

有的茶需要用沸水泡，而有的茶只需要80—95的水温，具体用什么水温还要因茶而异。有一部分茶需要用沸水，比如：普洱茶、黑茶等，这些茶叶需要用沸水才能将茶叶含有的营养元素释放出来。

## (5) 保温杯泡茶

用保温杯泡茶是一种很普遍的现象，在办公室随处可见别人用保温杯泡茶。因为很多人觉得保温杯泡茶可以保温，茶水的温度也得到保持。将茶叶放在保温杯中，茶叶的香气会减少，茶叶长期闷在保温杯中，营养元素会逐渐丧失。相反各种微量元素也会过度溢出，对人体内的粘膜产生较大的刺激，还会产生苦涩味。

错误的泡袋泡茶oem方法不仅会让茶滋味变差，也会让正确的泡茶方法得不到真正的传承。