

忆柑香15年东甲新会陈皮

产品名称	忆柑香15年东甲新会陈皮
公司名称	江门市新会区和茗陈皮茶业有限公司
价格	2800.00/斤
规格参数	品牌:忆柑香 产地:广东新会 年份:15年
公司地址	江门市新会区三江镇深吕村义龙四村民小组
联系电话	0750-6209189 13702289707

产品详情

大家好，我是新会陈皮阿华！我教大家怎样才选到好的新会陈皮，怎样的陈皮用好字呢？在我个人定义，好的陈皮先要条件是自然陈化，非工艺制作年份，产地来自正宗的新会。挑选新会陈皮，我总结了4种易学的方法：一看、二闻、三刮、四品尝。

一看：要看陈皮的外观，油包是否明现，颜色转化是否自然。

二闻：陈皮不同年份，味道区别比较大，5年以上的陈皮陈香味，15年以上的陈皮yao香味。

三刮：用指甲刮一下陈皮表面，看能否刮出柑油，如果正宗的新会陈皮，存放的时间久了也一样会刮出柑油，这就是新会陈皮的特点。

四品尝：通过煮泡陈皮，试一下陈皮水是否有苦味，如果没有苦味，如果有苦味，不能说不是正宗的新会陈皮，因为就算同是新会产地，在种植的时候，没有妥善施肥，或者过量施复合肥，这样也会产生苦味。我记得前段时间，在深吕村和茗陈皮的柑园分享种植经验的时候，也跟其他柑农深入探讨过这样的问题，如果新会柑种植，通过复合肥与传统的机肥合并发酵，这样减低陈皮的苦味。如果质量好的陈皮应该是微苦但也带微甜，但不能过甜，过甜的新会陈皮有违常理。因此鉴别新会陈皮，品尝是很重要的步骤，也比较考经验的。除非此外，在品试陈皮的时候，要注意陈皮是否有咸味或者有焦味。因为有咸味，有可能利用盐水来加速陈皮的转化，如果有焦味的时候，就有可能通过高温烘烤对陈皮造假。