

批发凤凰茗茶 凤凰高山锯利仔单丛

产品名称	批发凤凰茗茶 凤凰高山锯利仔单丛
公司名称	汕头市龙湖区金霞凤凰山茶行
价格	422.00/斤
规格参数	品牌:凤凰单丛 种类:凤凰单丛 商品条形码:其他
公司地址	汕头市龙湖区金谷园14幢104号之二
联系电话	86 0754 88467108 15915551805

产品详情

品牌	凤凰单丛	种类	凤凰单丛
商品条形码	其他	卫生许可证	粤卫食证0507B01394
产品标准号	其他	净重	500(g)
保质期	12个月以上(个月)	原料与配料	茶鲜叶
等级	一级	净度	一级
生产厂家	凤凰山茶行	外包装	茶叶专用外包装
内包装	茶叶专用内包装	储藏方法	避光 密封 防潮 防异味
规格	其他	生产日期	2011年春季
售卖方式	散装	原产地	广东

【品名】凤凰锯利仔单丛

为什么茶叶会有这样怪的名字叫“锯利仔”？因这种茶的茶叶边缘锯齿小、深且利，形似小铁锯，所以得名“锯利仔”。

【类别】乌龙茶类

【产地】广东潮州凤凰山

【干茶】成茶有明显锯齿形状

【香气】具有独特的天然杏仁香味，香气高锐持久，山韵明显独特，醇厚、甘甜

【汤色】汤色金黄

【生产日期】2011年春季

【制作工艺】

凤凰单丛茶是指经精工单株培育、单株采摘、单株制作而成的名优质茶。其制作工艺如下：

一、采青

一般选在晴下午采摘，做到眼紧，手快，轻采，轻放，采一个放一个，避免茶青紧压。

二、晒青晒青即日光萎凋。晒青时间最好在有阳光的下午4-5时。鲜叶薄置，不宜重迭。一般而论，若气温在22 ~ 28 ，晒15~20分钟；20 ~ 25 ，晒20~30分钟；28 ~ 33 时，晒10分钟左右。具体操作时，应依品种、气候、鲜叶含水量等不同情况，确定晒青时间的长短。通过晒青，使“茶叶晒贴筛”，鲜叶水分消失10%~15%，便算适度。晒青作用：蒸发叶子的部分水分，为促使叶内部产生一系列的生化反应创造条件，有利于提高成品茶的色、香、味。

三、凉青凉青又称“复式萎凋”。是指将晒青后的茶叶，移置阴凉处的凉青架凉青。凉青属静置阶段，一般1~2小时为宜。凉青的作用：凉青实际上是短时间内的自然萎凋，让叶内的各种生化变化在较低温度条件下均匀而缓慢地进行，继续增加水解产物，进一步强化叶细胞膜的透性，提高氧化酶的活性，从而发展香气。四、碰青碰青也称“做青”，俗称“浪茶”，是形成乌龙茶色、香、味的关键，也是半发酵和半萎凋（即轻发酵和轻萎凋）的综合过程。碰青的空气适宜温度一般为18 ~ 20 ，适宜的相对湿度一般为75%。碰青时间大约从晚上6：00~7：00开始，直到第二天天亮，历时需10~12小时；约隔2小时碰一次，全过程需碰青5~6次；每次适度碰青约2分钟。碰青包括碰青、摇青与静置反复交替的过程。这个过程慢不宜快，谨防发酵不足或发酵过度。若叶片出现“叶缘二分红，叶腹八分绿”（俗称红边绿腹），叶脉透明，叶形呈汤匙状，香气久存，这便是碰青适度的标准。碰青的作用：使茎脉及叶片组织中的各种有效物质成分得以充分利用和发挥。是凤凰单丛茶初制中最复杂、细致之工序。五、炒青炒青也称“杀青”。碰青结束，堆放一小时后才能进行炒青。其方法是将青叶投入锅内，先扬炒，后闷炒，均匀炒；锅温控制在150 ~ 200 之间。炒青要坚持炒熟，以柔软有粘手感手握成团、青臭味转为清香味为适度标准。炒青的作用：利用高温，破坏酶的活性，终止发酵作用，因定发酵成果；与此同时，使青叶水分汽化蒸发（减重率一般为20%~30%），叶质转柔，便于揉捻。炒青工序实质便是凤凰单丛茶内质基本定型的过程。六、揉捻从轻揉到重揉，再轻揉，中间解块2~3次。要揉得均匀，使条索紧结，叶细胞破碎在40%~50%之间为适度标准。揉捻的作用：揉捻是在炒青时破坏了局部叶细胞组织及酶的活性之基础上，又一次对叶细胞组织的更大破坏过程，从而促成叶细胞内含物进一步渗出混合，并粘附于叶表，使茶叶色泽油润，外形美观，味香耐泡。揉捻后要及时摊开，及时烘干。解块：将茶条分散，使之不成团结块，便于茶条散去热量，散走水份停止发酵。七、烘焙烘焙俗称“焙茶”，用炭炉烘干。烘干应坚持“悠火薄焙”，并经两次以上的分次烘焙。烘焙时温度要适宜；操作时手法要轻巧。一般而言，初焙约40分钟，七成干即可，然后取出松之。30分钟后第二次入焙，20分钟后熄火，停止鼓风，就焙笼中搁置到完全干后取出，即为成茶。烘焙的作用：烘焙过程的物质变化，以热催化作用为主导，使茶叶中的有效成分得以充分发挥与利用，提高成茶的色、香、味水平，并且有利贮藏

。【等级标准】一级【包装方式】凤凰单丛茶专用罐或纸包

【保质期】2年【保存方法】避光、密封、防潮、防异味

【冲泡方法】冲泡单丛茶的最大特点，可用一个“快”字来总结：投茶快，洗茶快，出汤快。单丛的投茶量一般应控制在6—7分满，水沸后冲瓯烫盏，然后投茶。投茶后不摇香，略略覆盖即可。洗茶要快，可用“刻不容缓”来形容。煎水泡茶如同做文一样，也要讲究起承转合；如同泼墨一样，也要讲究浓淡干湿；如同抚琴一样，也要讲究轻重缓急；如同参禅一样，也要讲究明心见性。冲泡单丛茶时投茶、洗茶一定要快而且轻，这样才能发茶香、益茶味，才能顺茶理、尽茶情。单丛茶出汤也要快。第一水不超过3秒，第二水不超过5秒，至第六水时不超过30秒。这样冲泡出的茶汤不苦不涩，品饮最宜。由于出汤快，所以从一水直至七水，中间不用换水或再加热，可一壶水一冲到底，可谓畅快淋漓。另外，三水

后可翻一下茶瓯，如果冲泡得法，茶胆紧抱成团，瓯底香气最为优雅纯正。冲泡单枞茶和乌龙茶有一定区别，而且冲泡难度要大一些，手法上也更加讲究，如果冲泡不如法，容易苦涩，有违茶道。

【品尝方法】先观其汤色，闻其香和韵，然后，啜吸茶汤，品其味，回其甘，分三次慢慢地饮完这杯茶，慢慢地品尝。单枞茶素有“先苦后甘”“健康之液”的美誉。入口感觉苦涩随即化为甘醇，极高境界的感官享受。

【功效】

凤凰单丛茶，属乌龙茶类极品名茶，有提神益思、生津止渴、消滞去腻、减肥美容、防癌症抗衰老、降血脂等功效。凤凰单丛茶综合了绿茶和红茶的制法，其品质介于绿茶和红茶之间，既有红茶浓鲜味，又有绿茶清芬香，品尝后齿颊留香，回味甘鲜。-----实验证明，每天喝一公升凤凰单丛茶，有抑制胆固醇上升的效果。虽然饮用量应该依各人身体的状况决定，但是当食物太油腻时，最好也能够搭配乌龙茶，不但有饱腹感，还可以去除油腻。凤凰单丛茶的保健功能：茶功如神，早已为人们所知。唐代诗人卢全是这样形容茶叶功效的：“一碗喉吻润，二碗破孤闷，三碗搜枯肠，唯有文字五千卷；四碗发轻汗，生平不平事，尽向毛孔散；五碗肌肤清；六碗通仙灵；七碗吃不得也；唯觉两腋清风生。”宋代吴淑《茶赋》说：“夫其涤烦疗渴，换骨轻身，茶茹之利，其功若神。明代李时珍《本草纲目》云：“茶苦而寒，阴中之阳，沉也降也，最能降火。”凤凰单丛茶是我国特种名茶，经现代国内外科学研究证实，凤凰单丛茶除了与一般茶叶具有提神益思，消除疲劳、生津利尿、解热防暑、杀菌消炎、解毒防病、消食去腻、减肥健美等保健功能外，还突出表现在防癌症、降血脂、抗衰老等特殊功效。

一、防癌症 1998年6月15日《健康报》(记者郑远翔)报道：不久前，由中国预防医学科学院营养与食品卫生研究所毒理和化学研究室副研究员韩驰和她的助手徐勇，进行茶叶在动物体内的抑癌试验。他们分别给大白鼠喂凤凰单丛茶等五种茶，同时给予喂人工合成的纯度大于99.8%的致癌物甲基卡基亚硝胺。三个月后，大白鼠食道癌发生率为42-67%，患癌鼠平均瘤数为2.2-3个。而未饮茶的大白鼠食道癌发病率为90%，患癌鼠平均瘤数为5.2个，五种茶叶抑癌效果为凤凰单丛茶最佳。与此同时，他们还进行另一种试验，即用亚硝酸钠和甲基卡胶做致癌前体物，结果发现，饮茶组的大白鼠无一发生食道癌，未饮茶组发生率为100%。这一结果证明，茶叶可全部阻断亚硝胺的体内内源性的形成。

二、降血脂 1981年，日本和洋女子大学宫川丰美和川村一男教授，就凤凰单丛茶对动物脂肪代谢的影响进行试验，证明能显著抑制血中胆固醇及中性脂肪的增加。1983年，省中医药研究所观察了一组血中胆固醇较高的病人，在停用各种降脂药物的情况下，每日上下午两次饮用凤凰单丛茶，连续24周后，病人血中胆固醇含量有不同程度下降。进一步的动物试验表明，凤凰单丛茶有防止和减轻血中脂质在主动脉粥样硬化作用。饮用凤凰单丛茶还可以降低血液粘稠度，防止红细胞集聚，改善血液高凝状态，增加血液流动性，改善微循环。这对于防止血管病变，血管内血栓形成以及中医“瘀血症”均有积极意义。此外，体外血栓形成试验，也表明凤凰单丛茶有抑制血栓形成的作用。

三、抗衰老 1983年，省中医药研究所进行抗衰老试验表明，他们分别加喂凤凰单丛茶和维生素e的两组动物，肝脏内脂质过氧化均明显减少，这说明凤凰单丛茶和维生素e一样有抗衰老功效。人体试验还表明，在每日内服足量维生素c情况下，饮用凤凰单丛茶可以使血中维生素c含量持较高水平，尿中维生素c排出量减少，而维生素c的抗衰老作用早已被研究证明。因此，饮用凤凰单丛茶可以从多方面增强人体抗衰老能力。1985年10月王泽农教授访问安溪茶乡时，赋诗一首，对凤凰单丛茶的保健功效作了高度的概括：凤凰单丛茶，益寿延年六根清。新选名茶黄金桂，堪称妙药保丹心。久服千朝姿容美，能疗百病体态轻。

【注意事项】忌空腹饮浓茶，冠心病心动过速患者，缺铁性贫血患者不宜饮茶，孕妇，神经衰弱患者不宜饮浓茶，忌睡前饮茶。