

批发供应制茶八法陶瓷工艺品爱喝茶人士值得收藏珍品

产品名称	批发供应制茶八法陶瓷工艺品爱喝茶人士值得收藏珍品
公司名称	厦门欣之源贸易有限公司
价格	45.00/个
规格参数	类别:其他 材质:塑料 造型:人物
公司地址	厦门市湖里区金山西里10号之二十二A单元
联系电话	86 592 6755789 13328786555

产品详情

类别	其他	材质	塑料
造型	人物	工艺效果	仿真
适用场所	办公、家居、宾馆/饭店、体育场、娱乐场所、展览馆、园林、广场、机场、贸易集市、学校、商场	加印LOGO	可以
礼品类型	促销礼品	包装	纸盒包装
品牌	泉泉	产品编号	302211
规格	见图	产地	福建
使用场合	广告促销、会议庆典、办公福利、商务公关、答谢客户、节日庆祝、婚庆、生日、乔迁、毕业升学、文房用品、家居摆挂件、装饰品、纪念收藏品、玩赏品	是否提供加工定制	是
送礼对象	送父母/长辈/老师/领导、送情侣/爱人、送朋友/同学/同事、送兄弟姐妹		

说明，制茶工艺欣赏一套八个，批发一套480元，成本批发450元，市场也有仿冒的这款工艺，价格在两百多元就可以购买到，请认真鉴定，有什么不明白的要多多咨询。

安溪铁观音的加工流程

安溪铁观音制作严谨，技艺精巧。3月下旬萌芽，一年分四季采制，谷雨至立夏(4月中下旬—5月上旬)为春茶，产量占全年总产量的40—45%；夏至至小暑(6月中下旬—7月上旬)为夏茶，产量占15—20%；立秋至处暑(8月上旬—8月下旬)为暑茶，产量占25—30%；秋分至寒露(9月下旬—10月上旬)为秋茶，产量占25—30%。有个别地方由于气温较高，还可生产一季冬茶，冬茶颜色较青绿，滋味也较青，产量不多。制茶品质以秋茶为最好，春茶次之。秋茶的香气特高，俗称秋香，但汤味较薄。夏、暑茶品质较次。鲜叶采摘标准必须在嫩梢形成驻芽后，顶叶刚开展呈小开面或中开面时，采下二、三叶。采时要做到“五不”，即不折断叶片，不折叠叶张，不碰碎叶尖，不带单片，不带鱼叶和老梗。生长地带不同的茶树鲜叶要分开，特别是早青、午青、晚青要严格分开制造，以午青品质为最优。铁观音茶经高级评茶师介绍说：铁观音茶的采制技术特别，不是采摘非常幼嫩的芽叶，而是采摘成熟新梢的2—3叶，俗称“开面采”，是指叶片已全部展开，形成驻芽时采摘。采来的鲜叶力求新鲜完整，然后进行凉青、晒青和摇青(做青)，直到自然花香释放，香气浓郁时进行炒青、揉捻和包揉(用棉布包茶滚揉)，使茶叶卷缩成颗粒后进行文火焙干。制成毛茶后，再经筛分、风选、拣剔、匀堆、包装制成商品茶。凉青、晒青、凉青：鲜叶按标准采收进厂经过凉青后进行晒青。晒青时间以午后4时阳光柔和时为宜，叶子宜薄摊，以失去原有光泽，叶色转暗，手摸叶子柔软。顶叶下垂，失重6—9%左右为适度。然后移入室内凉青后进行做青。做青：摇青与摊置相间进行，合称做青。做青技术性高，灵活性强，是决定毛茶品质优劣的关键。摇青使叶子边缘经过摩擦，叶缘细胞受损，再经过摊置，在一定的温度、湿度条件下伴随着叶子水分逐渐丧失，叶中多酚类在酶的作用下缓慢地氧化并引起了一系列化学变化，从而形成乌龙茶的特有品质。铁观音鲜叶肥厚，要重摇并延长做青时间，摇青共3—5次，每次摇青的转数由少到多。摇青后摊置历时由短到长，摊叶厚度由薄到厚。第二、三次摇青必须摇到青味浓强，鲜叶硬挺，俗称“还阳”，梗叶水分重新分布平衡。第四、五次摇青，视青叶色、香变化程度而灵活掌握。做青适度的叶子，叶缘呈朱砂红色，叶中央部分呈黄绿色(半熟香蕉皮色)，叶面凸起，叶缘背卷，从叶背看呈汤匙状，发出兰花香，叶张出现青蒂绿腹红边，稍有光泽，叶缘鲜红度充足，梗表皮显有皱状。

炒青：炒青要及时，当做青叶青味消失，香气初露即应抓紧进行。揉捻、烘焙：铁观音的揉捻是多次反复进行的。初揉约3—4分钟，解块后即行初焙

。焙至五、六成干，不粘手时下焙，趁热包揉，运用揉、压、搓、抓、缩等手法，经三揉三焙后，再用50—60 的文火慢烤，使成品香气敛藏，滋味醇厚，外表色泽油亮，茶条表面凝集有一层白霜。包揉、揉捻与焙火是多次重复进行的。直到外形满意为止。最好才焙火烤干成品。

簸拣：慢烤后的茶叶最后经过簸拣，除去梗片、杂质即为成品。

铁观音的冲泡方法

以下方法适合泡制各类铁观音茶

- 1、泡茶前先用沸水把茶具淋洗一遍，泡饮过程中还要不断淋洗，使茶具始终保持热度。
- 2、分茶入壶，碎末填壶底盖以粗条，中小叶排在最上面，以免茶末堵塞壶口。
- 3、冲茶先要循边缓冲，以免冲破“茶胆”。冲水时要使茶叶打滚。
- 4、当水漫过茶叶时，立即倒掉，称之为“茶洗”。
- 5、第二次冲水至九成即可，加盖用沸水淋壶身，这时茶盘中的水涨到壶的中部，这叫“内外夹攻”。约1~2分钟后，乌龙茶的精美真味就浸泡出来了。

注意事项：

一、好茶好水好茶具 俗话说：“水乃茶之母，器乃茶之父”，有了好茶叶，更需好水好茶具，才能将其神韵表现淋漓尽致。水最好是纯净水或矿泉水，茶具则“宜陶景瓷”「宜兴的陶器(如紫砂壶)，景德镇的瓷器(盖碗)」为佳。

二、壶型与茶叶投放量

根据喝茶人数选定壶型，根据茶壶的容量确定茶叶的投放量(正常7克~10克)。若茶叶是紧结半球型乌龙，茶叶需占到茶壶容积的1 / 3—1 / 4；若茶叶较松散，则需占到壶的一半。

三、水温要求 由于乌龙茶包含某些特殊的芳香物质需要在高温的条件下才能完全发挥出来，所以一定要用沸水来冲泡。小提示:使用沸水泡制小叶或嫩叶型乌龙茶时,茶汤出水时间务必掌握在20~40秒之间.

四、开汤时间 闽南和台湾的乌龙茶冲泡时浸泡的时间第一泡一般是45秒左右，再次冲泡是60秒左右，之后每次冲泡时间往后稍加数10秒即可。闽北和潮州的乌龙茶开汤时间则要快得多，第一泡15秒就可以了。小提示:茶叶的开汤时间因个人口味而不同,主要得靠泡茶人自己掌握.

五、冲泡次数

乌龙茶则有“七泡有余香”的说法，方法得当每壶可冲泡七次以上。

泡制步骤解析:

“乌龙入宫”：将乌龙茶放入茶壶。“洗茶”：将沸水倒入壶中，又迅速倒出。“冲泡”：沸水再次入壶，倒水过程中壶嘴“点头”三次，即所谓“凤凰三点头”，以示向客人致敬。“春风拂面”：水要高出壶口，用壶盖拂去茶末儿。“封壶”：盖上壶盖，用沸水遍浇全身。“分杯”：用茶夹将闻香杯、品茗杯分组，放在茶托上。“玉液回壶”：将壶中茶汤倒入公道杯，使每个人都能品到色、香、味一致的茶。“分壶”：将茶汤分别倒入闻香杯，茶斟七分满。“奉茶”：以茶奉客。“闻香”：客人将茶汤倒入品茶杯，轻嗅闻香杯中的余香。“品茗”：客人用三指取品茗杯，分三口轻啜慢饮。