

大红袍 150g经济实惠自用装

产品名称	大红袍 150g经济实惠自用装
公司名称	刘香平
价格	248.00/盒
规格参数	品牌:聚祥春 种类:大红袍 卫生许可证:闽卫食证字(2007)第350212
公司地址	中国 湖北 武汉市 汉口
联系电话	86 027 18627736001 18627736001

产品详情

品牌	聚祥春	种类	大红袍
卫生许可证	闽卫食证字(2007)第350212	净重	150(g)
保质期	12个月以上(个月)	原料与配料	武夷山岩茶
等级	一级	生产厂家	厦门聚祥春实业有限公司
外包装	纸盒	内包装	小方纸盒
特产	是	储藏方法	常温
规格	1*3	生产日期	2010
售卖方式	包装	原产地	福建
产品类别	大红袍		

大红袍外形条索，乌黑，香气韵浓。

茶在日常生活中的妙用

茶水去腥：许多人爱吃鱼，可又不喜欢那股鱼腥味。试试把鱼放进温茶水中泡洗，一般1条500—1000克的鱼，可用一杯浓茶兑成淡茶水，把鱼放进去泡5—10分钟，鱼就没有那么腥了。

茶水除膻：羊奶是一种营养价值高、又容易被吸收的好食品，但人人都它那膻味。如果在煮

羊奶时加入一小撮茉莉花茶，奶煮开后，再滤去茶渣，羊奶的膻味就会大减。

茶水泡肉：如果买回来的猪、牛、羊肉暂时不吃，不妨用淡茶水把它们浸泡上几个小时，捞出来晾至半干，然后再放进冰箱冷冻。据说这样可以使肉保持刚买时的新鲜。

茶水煮肉：牛肉好吃，但难做。煮半天也煮不软。如果在煮牛肉的锅里放进一个纱布茶叶包，那么牛肉不仅烂得快，而且味道也很清香。

茶水煮饭：煮米饭的时候，如果用绿茶水，你会发现煮出来的米饭带有茶的香味，口感更好。其方法是：将25克茶叶装入洁净布袋中，扎紧袋口，再把茶叶袋和清水放入锅中煮开10分钟，然后放入少许精盐和500克大米，用旺火煮开后盖上锅盖，用文火焖20分钟即可食用，煮出来的米饭珍美甘香。当然不要用太浓的茶水，那样会使米饭发黄、发苦。

消除葱蒜味：咀嚼一些泡过的茶叶，能慢慢消除嘴里吃葱、蒜时留下的气味。健齿、除口臭。饭后用喝剩的茶水漱口，可漱出食物残渣，清除牙垢，并可提高口腔黏膜的生理功能，增强牙齿的抗酸防腐能力。

护发：茶水可以去垢涤腻，洗过头之后，再用茶水洗涤，可以使头发乌黑柔软，富有光泽，而且茶水不含化学物质，不会伤害头发和皮肤。

美容：晚上洗脸后，用棉球蘸茶水涂抹脸部，长期使用可以消除脸上的黑斑。清晨用茶水擦抹眼部，可以消除黑眼圈。

饮茶的十大技巧

第一，茶最易受其他气味沾染，因此必须和其他气味尤其是酒隔离；

第二，茶叶必须保存在干燥而凉爽的地方，可把时常用的茶叶酌量存放在小罐中，其余的放在大罐中，用时再打开；

第三，喝茶的水很重要，山泉水最佳，江水次之，井水又次之，自来水则会使茶味尽毁；

第四，品茶应有一些好的朋友，人数不宜太多；

第五，茶的正常颜色普遍是淡黄色，除了红茶；

第六，最好的茶有一种回味，这要在半分钟以后，茶的化学成分和唾腺发生作用才能感到；

第七，茶必须泡好即喝，不可让茶在壶中泡太久；

第八，泡茶必须用刚煮沸的水；

第九，喝茶时最好别品尝别的食物；

第十，好茶如同好女人，东坡云：“从来佳茗似佳人。”好茶的味道和婴儿肉的香味一样。

如何泡茶茶才会更香？

绿茶花茶宜用三头盖碗，(绿茶也可用玻璃杯)90 左右的沸水，投茶3克左右，先冲入少许水作温润泡，后注适量水，三分钟左右即可饮用。

乌龙茶宜用宜兴紫砂等小壶小杯，投茶量占壶内腔1/3体积，100 沸水，先注水作温润泡，在10秒左右时将水倒掉，俗称洗茶，最好始终保持沸水温度，正式泡茶在1分钟左右将茶汤倒出，对火味儿(北京人说糊味儿)重的乌龙茶，要少投茶，水在10秒左右出壶。

绿茶，花茶宜在杯中余1/3水量时再续水，一般只冲泡三次。

红茶：用沸水冲泡，可清饮，也可调饮。加糖，加牛奶，加果汁，也可制成泡沫红茶作冷饮。

茶和与之配套的茶具、方法之外，要用好水，水的标准除了卫生标准外，应无异味，这样泡茶，才能喝出香味儿来。3.什么叫粗茶细喝，细茶粗喝？以北京人喝花茶为例：粗花茶，梗大叶粗，投茶量少，水要开，此为细喝。精制花茶，叶嫩芽鲜，味薄汁少，要多投茶，用落开水，或热水机中的开水，此为粗喝。

细喝粗喝要根据茶的特点，你自己认为不好喝的茶不妨少投茶，喝淡茶兴许能喝出点什么别的味道来。