

绿茶 有机富硒茶叶恩施玉露（金版玉露春）恩施特产

产品名称	绿茶 有机富硒茶叶恩施玉露（金版玉露春）恩施特产
公司名称	刘香平
价格	78.00/盒
规格参数	品牌:润邦 商品条形码:6948266300400 卫生许可证:恩卫食证字（2007第0664号
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	润邦	商品条形码	6948266300400
卫生许可证	恩卫食证字（2007第0664号	产品标准号	GB/T14456-93
净重	200（g）	保质期	12个月以上（个月）
原料与配料	烘青绿茶	等级	二
净度	100%	生产厂家	湖北恩施市润邦国际富硒茶叶有限公司
外包装	烟条盒	内包装	易拉罐
特产	是	储藏方法	防潮，避光，忌高温
规格	4罐×50g	生产日期	2011春茶
售卖方式	包装	原产地	湖北
产品类别	玉露		

品质特征：天然富有机硒，含硒量为0.25-4ppm,是人体需要量的最适宜的范围。条索紧细、圆直，外形白毫显露，色泽苍翠润绿，形如松针，汤色嫩绿明亮，香气清鲜，滋味醇爽，叶底嫩绿匀整。恩施玉露具备:茶绿,汤绿,叶底绿（三绿）的显著特点。

产品功效：1.抗衰老2.抗菌3.降血脂4.瘦身减脂5.防龋齿、清口臭6.防癌7.美白及防紫外线作用8.可改善消化不良情况（胃不反酸）。9.具有安神作用，不会失眠。

卖家公告：

1：所有商品原料,生产，加工均来自恩施，每个商品都有详细说明，购买时请注意识别。

2：所有商品都可以开增值税发票

冲泡“恩施玉露”应注意什么

清人陆次云说：“茶真者，甘香兰，幽而不冽，啜之淡然，似乎无味，饮过之后，觉有一股太和之气弥留齿颊之间，此无味之味乃至味也”。

在大部分茶友的观念里认为绿茶最容易泡，其实在六大茶类中，绿茶的冲泡，看似简单，其实极为讲究。绿茶品种最丰富，每种茶，由于形状、紧结程度和鲜叶老嫩程度不同，冲泡的水温，时间和方法都有差异，此外，绿茶在色、香、味上，讲求嫩绿明亮、清香、醇爽。所以没有多次的实践，恐怕难以泡好一杯绿茶。

冲泡恩施玉露茶一定要掌握其特点，通过好的手法把其特点表现出来，因恩施玉露茶不经发酵，保持茶叶本身的鲜嫩，冲泡时略有偏差，易使茶叶泡老闷熟，茶汤混浊香气黯淡。极品茶叶用凉水都很容易泡出茶的滋味，所以恩施玉露茶用凉水泡好也适宜。

冲泡茶叶时，第一次注水入杯用水量浸过茶叶即可，这短暂的过程被称为“温润泡”。第一道水浇下去，为的是让紧压卷曲的茶舒展开来，算是热身了。而茶叶在制作、运输环节上难免沾染尘垢，混有杂质，通过温润泡，也洗去了这些尘埃。温润泡，茶由此会变得柔和。初之生涩，刚烈，如风霜，被温热之水激发后，茶显露出温润样貌。

冲泡后的恩施玉露复展如生，婷婷地悬浮杯中，继而沉降杯底，如玉下落，这和茶道精神是如此契合，静中含动，弱中有强，贫乏而富有，不足而圆满，让我们在平淡宁静的心境下去品一杯恩施玉露茶，去追寻那简单、纯朴、本真、自然的味道。

冲泡恩施玉露的水温最好控制在80度，再倒入适量的水，即可品尝。这样泡出的茶香气扑鼻，滋味甘醇。还可以依据个人习惯，采用上投泡茶法，先在杯子中倒入适量的水，再将茶叶放入杯中，看着玉露慢慢舒展开来，不愧是一种享受。

恩施玉露，发源于现恩施市芭蕉乡一带，相传于清康熙年间，恩施芭蕉黄连溪有一兰姓茶商，垒灶研制，所制茶叶，外形紧圆、坚挺、色绿、毫白如玉，故称《玉绿》。到晚清至民国初期，为茶叶发展兴盛时期，1936年湖北省民生公司管茶官杨润之，改锅炒杀青为蒸青，其茶不但茶之汤色、叶底绿亮、鲜香味爽，而且使外形色泽油润翠绿，毫白如玉，格外量露，故改名为《玉露》。1945年外销日本，从此“恩施玉露”名扬于世。中国茶叶学会副理事长、博士生导师施兆鹏先生给予极高评价并挥毫题词“恩施玉露，茶中极品”！恩施玉露深受国人及东南亚一带的厚爱，并被评为“中国十大名茶”。

采制工艺：恩施玉露茶是我国罕有的传统蒸青绿茶。该茶选用叶色浓绿的一芽一叶或一芽二叶鲜叶经蒸汽杀青制作而成。恩施玉露对采制的要求很严格，芽叶须细嫩、匀齐，成茶条索紧细，色泽鲜绿，匀齐挺直，状如松针；茶汤清澈明亮，香气清鲜，滋味甘醇，叶底色绿如玉。“三绿”（茶绿、汤绿、叶底绿）为其显著特点。日本自唐代从我国传入茶种及制茶方法后，至今仍主要采用蒸青方法制作绿茶，其玉露茶制法与恩施玉露大同小异，品质各有特色。

产品功效：恩施玉露含硒量适中，据中国农业科学院茶叶研究所分析，该茶干茶含硒3.47毫克/千克，茶汤含硒0.01~0.52毫克/千克，符合富硒茶0.3~5.0ppm的人类消费要求。

品饮建议

茶具的选择以200至250毫升透明度良好的优质无盖玻璃杯为最佳，白色瓷杯、碗次之。

泡茶的水以清醇甘冽的低硬度矿泉水为佳；蒸馏水、纯净水次之，而自来水冲泡的茶则更次。

泡茶的水温以85 左右煮沸过的水冲泡为宜，水温过热则茶香欠清纯，水温过低又滋味淡薄。

冲泡“恩施玉露”，首先在开水烫过的茶杯中放入3至4克茶叶，注入少量85 左右煮沸过的水；稍等片刻，再注入水至离杯沿约3厘米即可。3~5分钟后，茶已泡好。

另外也可以先注入1/3的95 左右的煮沸过的水，1分钟左右后在注入水温在60 左右的凉冷的开水，即可饮用。

注：因为目前市面上某些矿泉水并非纯天然矿泉水，建议最好使用纯净水，以保证茶叶营养物质不被破坏。

贮藏方法：放置阴凉干燥的地方或者冰箱冷藏（可以延长保存期限）

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。

贮藏方法：

茶叶具有怕潮湿、怕光照、怕异味等特点。因此，从市场上买回的茶叶，应及时将其装入盛器内，同时还应注意以下几点：

(1) 茶叶盛器应密闭：盛器密闭性能越好，就越容易保持茶叶的质量，容器内茶叶保存的时间也就相对越长。对于易走气的盛器，应在其盖或口内垫上1-2层干净纸密封，以防从入口处吸进潮气或异味。

(2) 茶叶盛器应放在避光处：光线直照，可使茶叶的内在物质发生变化，强阳光直接照射，这种变化就越明显。所以，白色透光的盛茶容器，绝对不能放在阳光直接照射处。如果要用无色透明玻璃瓶装茶叶，一定要在瓶壁四周罩1-2层干净纸，经密封后放入柜或橱内。如用罐、筒、盒装茶叶，也不要放在长期见光的桌子上或柜顶、窗台等处，以防光照影响茶叶质量。

(3) 茶叶盛器应放在干燥处，以防受潮：茶叶中水分越多，茶叶的质量就越不易保存，所以茶叶不能受潮。盛茶的盛器，有的不一定完全密闭，放在干燥处，吸潮的机会会相对少些，于茶叶保存有利。

(4) 茶叶盛器不应该放在温度过高处，以防茶叶“陈化”：茶叶“陈化”，除与存放时间有关外，还与存放处的温度高低有关。实验证明：温度每增高10 ，“陈化”速度可增加4倍。所以炎热的夏天，特别是南方，茶叶的盛器应放在阴凉干燥处。

(5) 放茶叶的盛器一定要干净而无异味，以防茶叶串味变质：因为茶叶特别容易惹诸味，所以一切茶叶盛器必须清爽无他味，否则茶叶被异味混扰而不堪饮用。不能用油印报纸等直接包茶叶，因为油墨很快会被茶叶吸附而使茶叶变质；也不要包装过蛋糕、奶粉、饼干、果脯等塑料口袋（或盒）直接盛茶；

茶叶，即使包装好的茶叶，也不要放到厨房、菜柜、衣柜以及樟木箱内，特别不要与香皂、樟脑丸等混放在一起，以防严重串味，使茶叶变质。

吃茶比喝茶更有营养:

茶叶中很多营养难溶于水，只喝茶会造成浪费。中国人喜欢喝绿茶，但很少有人知道，这其实是对茶叶中营养的浪费。茶叶的营养包括水溶性和脂溶性两部分，后者不溶于水，不管饮用多少次，始终会残留在茶叶中。因此，只有吃茶才能更好地吸收茶叶的营养。茶叶中含有丰富营养，茶叶中的水溶性营养主要包括儿茶素、维生素c、氨基酸；脂溶性营养则主要有维生素e、胡萝卜素、膳食纤维、矿物质、叶绿素和一部分儿茶素。在不溶于水的物质中，维生素e具有抗老化作用；儿茶素更是一种重要营养。儿茶素中含有的茶多酚，具有很强的消除氧自由基、抗衰老的作用。近年来的研究还证明，它不仅能消除色斑、减肥，还能降低胆固醇、血脂，杀死白血病细胞和预防流行性感。每天最好吃6克儿茶素的有效摄取量是1天约1克。平常人只要摄取0.8克，也就是6克茶叶就足够了。我们平时喝一杯茶，大概会用1—1.5克茶叶。以此推算，6克茶叶大概可泡6杯茶。但喝茶和吃茶对茶叶中儿茶素的摄入量并不相同。只有吃茶才能保证这6克茶中所有的儿茶素都被摄入体内。所以，专家建议，每天吃6克茶叶，再喝1—2杯绿茶，是有利于儿茶素吸收的最好的选择。吃法可以多种多样，茶叶的吃法有两种，一是将泡过的茶用来炒菜，另一种是直接食用。后者有以下几种吃法在日本非常流行，你也可以尝试一下：1.搅拌后撒在米饭上做调料。把绿茶磨成直径1—2毫米的小颗粒，然后撒在米饭上食用。2.用来制作糕点。有人喜欢在家里用烤箱自制饼干或曲奇，如果在做前将茶叶末与面粉一起搅拌，就能做出颜色很好看的绿茶饼干。3.与海带一起食用。将海带放入清水中漂洗、浸泡6小时后取出，晒干或烘干，磨成细末，与绿茶搅拌在一起后收起备用。每天两次，每次20克，放入杯中用沸水冲泡，加盖闷15分钟后喝下。有清热凉血、利尿、降血压的作用。

如何辨别绿色有机茶

为迎合公众的“无污染”需求，进而牟取暴利，目前许多厂商在茶市乱打绿色有机茶的招牌，使消费者真假难辨，甚至上当受骗。那么究竟什么样的茶才是绿色有机茶？消费者如何分辨？专家提醒，目前最直接的方法是要看防伪标志并刮开防伪涂层，且以电话查询真假。

在我国茶业市场，茶叶按品质高低分为绿色有机茶、绿色食品茶、无公害茶、一般常规茶。绿色有机茶叶是一种无污染，纯天然的茶叶，是茶叶中最高品质的代表，因此它需经过有机食品颁证组织严格的生产加工认证。近年来，我国共有20多个茶叶生产单位获得绿色有机茶证书，建立有机茶基地6000多亩。

“中国质量万里行”在宁夏茶叶行业的负责人强世国介绍，绿色有机茶在其生产过程中，完全不施用任何人工合成的化肥、农药、化学食品添加剂等物质，其产地一般在交通不便的山区，茶园土地的肥料都是人畜禽粪肥，或者是植物腐烂后的天然有机肥料。茶园平时的除草除虫工作都是通过生物链进行的，茶农们养一些羊，利用羊吃草的习性帮助除去杂草，保护一些茶树害虫的天敌如瓢虫、螳螂来达到以虫治虫，使生物生态达到平衡，因此，绿色有机茶茶树鲜叶中不会有农药残留。

如果泡喝绿色有机茶，比一般茶叶更加清香、甘醇，颜色更加清亮、翠绿。有着多年茶叶经营经验的强世国告诉消费者，一般应到大商场或大型茶叶专营店购买绿色有机茶，千万不要在街头小贩中购买。另外，目前市场上的绿色有机茶大都是封闭防伪包装，上贴有“有机茶”标志，且有可以刮开免费查询的

防伪涂层。我国目前只有 3 家认证机构从事绿色有机茶叶的认证工作，它们分别是杭州中农质量认证中心、南京国环有机产品认证中心、北京中绿华夏有机食品认证中心。

消费者在购买绿色有机茶时，可向经销商索要验证绿色有机茶认证机构颁发的《有机茶原料生产证书》《有机茶加工证书》《有机茶交易证明》三个证书，如果这三个证书没有或不全，即可证明经销商销售的绿色有机茶是假的。