

# 绿茶 有机富硒茶叶恩施玉露时尚礼盒 金风书盒 恩施特产

产品名称	绿茶 有机富硒茶叶恩施玉露时尚礼盒 金风书盒 恩施特产
公司名称	刘香平
价格	480.00/盒
规格参数	品牌:润邦 商品条形码:6948266300561 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	6948266300561
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	鲜嫩茶叶	等级	—
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	方盒	内包装	铁罐
特产	是	储藏方法	防潮,避光,忌高温
规格	4罐×50g	生产日期	春茶
售卖方式	包装	原产地	湖北
产品类别	玉露		

鹊桥仙宋：秦观纤云弄巧，飞星传恨，银汉迢迢暗度。金风玉露一相逢，便胜却人间无数。柔情似水，佳期如梦，忍顾鹊桥归路。两情若是久长时，又岂在朝朝暮暮。

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。