

纯正兰花香安溪铁观音 精品礼盒装 神韵

产品名称	纯正兰花香安溪铁观音 精品礼盒装 神韵
公司名称	刘香平
价格	1400.00/盒
规格参数	品牌:聚祥春 种类:铁观音 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	铁观音
卫生许可证	闽卫食证字(2007)第350212	净重	400(g)
保质期	12个月以上(个月)	等级	特级
生产厂家	厦门聚祥春实业有限公司	外包装	木盒
内包装	铁罐(内置小包真空装)	特产	是
储藏方法	冰箱冷藏	规格	1*8
生产日期	2011	售卖方式	包装
原产地	福建		

神韵有一股兰花香,滋味纯、清淡纯正、汤色蜜绿清澈明亮、叶底软亮肥厚(07年第二届海峡情·两岸茶文化五星级茶王,以百克拍卖26万元,名称“神韵”铁观音)

产品名称:聚祥春神韵500g清香型铁观音

产品介绍:选自安溪感德高海拔山地优质茶树、采用无公害优质富硒养料培育、制法由传统和现代工艺相结合、经长和资深制茶师精心研制而成、所得之茶清新馥郁、口感纯正且回甘快。品之则觉清新怡人、心平气和、有如沐春风之感、为商务人事接洽及办公提神首选佳茗。07年第二届海峡情,两岸茶文化五星级茶王,以百克拍卖26万元,名称“神韵”铁观音

类别:清香型

产地:福建安溪

好坏的区别:外行人品饮铁观音可以从“观形、听声、察色、闻香、品韵”入手来辨别茶叶优劣。观形

：优质铁观音茶条卷曲、肥壮圆结、沉重匀整；松散、轻飘者次之听声：精品茶叶较一般茶叶紧结，叶身沉重，取少量茶叶放入茶壶，可闻“当当”之声，其声清脆为上，声哑者为次。察色：成品茶色泽鲜润，带砂绿色，红点鲜艳，叶表带白霜。冲泡后汤色金黄，浓艳清澈，茶叶展开后叶底肥厚明亮（铁观音茶叶特征之一叶背外曲），具绸面光泽，此为上，汤色暗红者次之。闻香：精品铁观音茶汤香气浓馥，其独特香气芬芳扑鼻，且馥郁持久，令人心醉神怡。品韵：细酌一口，舌根轻转，可感茶汤醇厚甘鲜；缓慢下咽，韵味无穷。

特点：有一股兰花香，滋味纯，清淡纯正，汤色蜜绿清澈明亮，叶底软亮肥厚（07年第二届海峡情，两岸茶文化五星级茶王，以百克拍卖26万元，名称“神韵”铁观音）冲泡方法：每次5-7克放进工夫茶杯（盖瓯），用沸水冲泡，1分钟即可倒出茶水，不可久浸，可连续冲泡6-7次。宜用山泉水、矿泉水或纯净水冲泡、泡饮效果最好。推荐使用功夫茶具品饮如：盖碗、紫砂壶、玲珑杯/茶道杯。

贮藏方式：防潮湿、防异味、避光直射、冷藏为宜。

铁观音最好用盖碗泡

水尽量用纯清水来泡，水温九十度左右为宜，第一道水洗茶和暖杯，第二道水十五秒为香，以后每道顺延十五秒，最好不超过七道茶水，若是春茶基本是五道，无明显茶香后属茶渣，虽有味实无保健之效，铁观音非越久越好喝，茶香回味为好茶独有，所以品茶以新茶为佳，且上好铁观音有酸度，若久存则酸度渐失去。新茶并非越新越好，喝法不当易伤肠胃，由于新茶刚采摘回来，存放时间短，含有较多的未经氧化的多酚类、醛类及醇类等物质，这些物质对健康人群并没有多少影响，但对胃肠功能差，尤其本身就有慢性胃肠道炎症的病人来说，这些物质就会刺激胃肠黏膜，原本胃肠功能较差的人更容易诱发胃病。因此新茶不宜多喝，存放不足半个月的新茶更不要喝。此外，新茶中还含有较多的活性生物碱以及多种芳香物质，这些物质还会使人的中枢神经系统兴奋，有神经衰弱、心脑血管病的患者应适量饮用，而且不宜在睡前或空腹时饮用。正确方法是放置半个月以后才可能使用。在泡行茶过程中，身体保持良好的姿态，头要正、肩要平，动作过程中眼神与动作要和谐自然，在泡茶过程中要沉肩、垂肘、提腕，要用手腕的起伏带动手的动作，切忌肘部高高抬起。冲泡过程中左右手要尽量交替进行，不可总用一只手去完成所有动作，并且左右手尽量不要有交叉动作。冲泡时要掌握高冲低斟原则，即冲水时可悬壶高冲、或根据泡茶的需要采用各种手法，但如果是将茶汤倒出，就一定要压低泡茶器，使茶汤尽量减少在空气中的时间，以保持茶汤的温度和香气。

品茶包括四方面内容：一闻茶名，二观茶形色泽（干茶、茶汤），三闻茶香（干茶、茶汤），四尝滋味在泡行茶过程中，身体保持良好的姿态，头要正、肩要平，动作过程中眼神与动作要和谐自然，在泡茶过程中要沉肩、垂肘、提腕，要用手腕的起伏带动手的动作，切忌肘部高高抬起。

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。