

铁观音的冲泡方法



冲泡技巧要从水、茶具、冲泡时间入手。

水：要用山泉水为佳，好的水质可以更好的发挥出茶的内质。

茶具：以小为佳。

1.浓香系列产品：本产品以传统工艺“茶为君，火为臣”制作的铁观音茶叶，使用百年独特的烘焙方法，温火慢烘，湿风快速冷却，产品“醇、厚、甘、润”，条。

型肥壮紧结、色泽乌润、香气纯正、带甜花香或蜜香、栗香，汤色深金黄色或橙黄色，滋味特别醇厚甘滑，音韵显现，叶底带有余香，可经多次冲泡。茶性温和止渴生津，温胃健脾。

浓香型铁观音则要用紫砂壶泡，并且要用大嘴的，这样才能开发出浓香型铁观音的“内涵”清香味道，这样才会有甘中带甜的味道。如果用小嘴的紫砂壶不利于茶叶的散热，茶叶在壶里很快就会“熟化”，茶叶的滋味会体现出“涩”的一面。

2.韵香系列产品特色：本产品制作方法是在传统正味做法的基础上再经过 120℃左右烘焙 10 小时左右，提高滋味醇度，发展香气。原料均来自铁观音发源地安溪高海拔、岩石基质土壤种植的茶树，经过精挑细选、传统工艺精制拼配而成。茶叶发酵充足，传统正味，具有“浓、韵、润、特”之口味，香味高，回甘好，韵味足，长期以来倍受广大消费者的青睐。



韵香型铁观音要用盖碗泡，这样才能泡出清香型铁观音的香气和美好的滋味。因为盖碗是白瓷制作，不吸味，导热也快。铁观音为珠茶，干茶与展开后的体积相差甚大，盖碗有利于其叶面的伸展，以鉴赏叶底。而且现代铁观音基本都是飘香茶的做法，即轻发酵轻火，与传统铁观音有别，所以更重视其香味，固以盖碗冲泡，当打开碗盖闻盖香时，这是紫砂壶无法比拟的。又称“三才杯”的盖碗，盖为天，杯为人，托为地，是为天地人，也喻为品茶时天地人合一，才能品出茶的真味。

除了水、茶具、冲泡时间外，还有一点就是“心”。好茶、好水、好茶具，没有一颗细品的“心”，所喝的不过是一杯开水罢了。所谓“一叶一菩提”，每一壶茶都是一个人生，每一壶茶都是一个轮回，每一壶茶都是一方世界。只有细细品味，触动到你的心底的“禅”，才能算是品茶人。

来自《学品茶》

秋冬季饮红茶好处多



红茶是一种经过揉捻、发酵、干燥等工艺处理的茶叶，特别是经过发酵工艺，使茶叶的内含成分发生了一系列的生物化学变化，构成了红茶红汤红叶的品质特色。由于发酵后绿叶变红叶，故称红茶，又称发酵茶。红茶的品质风格与绿茶迥然不同，绿茶以保持天然绿色为贵，而红茶则以红艳为上。不少喜欢喝清淡绿茶的人都不愿尝试味道厚重的红茶，觉得它的味道过于苦涩，似乎少了茶的轻逸之感。而红茶是全发酵茶，口感较重是它的特色，也是它的好处，特别适宜秋冬季节饮用。

人在没吃饭的时候饮用绿茶会感到胃部不舒服，这是因为茶叶中所含的重要物质——茶多酚具有收敛性，对胃有一定的刺激作用，在空腹的情况下刺激性更强。而红茶是经过发酵烘制而成的，茶多酚在氧化酶的作用下发生酶促氧化反应，含量减少，对胃部的刺激性就随之减小了。另外，这些茶多酚的氧化产物还能够促进人体消化，因此红茶不仅不会伤胃，反而能够养胃。经常饮用加糖的红茶、加牛奶的红茶，能消炎、保护胃黏膜，对治疗溃疡也有一定效果。

很多人都对红茶味苦、色重的口感不习惯。红茶要想变得清淡，主要靠茶叶用量和水量来调节。一般人放3~5克茶叶就可以，口味淡者可放得更少些，保证茶和水的比例为50:1。红茶不适于放凉饮用，因为这样会影响暖胃效果，还可能因为放置时间过长而降低营养含量。泡红茶最好用敞口杯，不要等到杯中的水都喝尽才补充热水，最好等水剩下1/3左右时就续水，以便稀释茶叶，保持茶的温度和浓度适宜，每杯红茶续水3次口感最佳。

来自《中华茶道》