

恩施悦硒土特产商贸有限公司

茶文化





硒

硒是一种人体必需的微量元素。富硒产品（比如富硒食品、富硒农产品）的主要特点如下：

从健康角度讲，硒有抗氧化作用，能够帮助清除体内的自由基。适当补充富硒食物可以增强人体免疫力，对维持甲状腺的正常功能也很重要，并且在一定程度上可以预防心血管疾病等。

从农产品角度看，富硒农产品是在富含硒的土壤环境中生长或通过人工技术干预（如在种植过程中施用富硒肥料）培育出来的，它们可以增加农产品的营养价值，而且这类农产品往往也更受消费者青睐，市场前景较好。

制作工艺

采摘：鲜叶采摘老嫩一致，大小匀齐，节短叶密，芽长叶狭小，叶色浓绿的1芽1叶或1芽2叶初展，而且在晴天上午采摘。

蒸青：采用特制蒸青灶蒸青。

扇凉：将蒸青叶迅速扇凉，迅速降低叶温，散发水分以免余热和水汽积聚闷黄茶叶。如采用蒸汽杀青机或汽热杀青机蒸青，则省去该流程。

铲头毛火：将蒸青叶2千克至3千克投放在温度100℃至140℃左右的焙炉盘上，双手迅速捧叶高抛抖散，使水分蒸发。

揉捻：在焙炉上进行，一为回转揉。

铲二毛火：继续蒸发水分、卷紧条索，初步整理形状。

提香：经过整形上光的产品，再用烘焙或红外线提香机进行提香，至茶叶含水量5%至6%时下机摊凉。

拣选：提香后的产品，经冷却后用过筛簸扬、手工拣剔、除去碎片、黄片、粗条、老梗以及其他夹杂物。





恩施茶

恩施玉露	08
利川红茶	13
恩施藤茶	19
恩施硒茶	25

分类

荒野茶特级精选A
玉露特级精选A+
玉露特级精选A
荒野茶特级精选B
玉露特级精选B
荒野茶特级A
玉露特级精选C
玉露特级精选D
荒野茶特级
高硒野绿茶玉露特级
玉露特级A+++
玉露特级A++
玉露特级A+
玉露特级A
玉露特级B
玉露一级A++
玉露一级A+
玉露一级A
玉露一级B
玉露一级A+
玉露一级A
玉露一级B



恩施玉露

产品口感

恩施玉露：

口感清甜，鲜爽回甘生津，豆香馥郁，口感清爽，其干茶芽叶细嫩、匀齐，条索紧细匀整，紧圆光滑，色泽鲜绿，匀齐挺直，状如松针，白毫显露，色泽苍翠润绿，汤色清绿明亮。





产品介绍

恩施玉露：

是一种蒸青绿茶，产于湖北省恩施土家族苗族自治州恩施市，是中国国家地理标志产品。它的外形条索紧圆光滑、纤细挺直如针，色泽苍翠绿润。经过沸水冲泡后，芽叶复展如生，初时婷婷地悬浮杯中，继而沉降杯底，平伏完整，汤色嫩绿明亮，如玉露，香气清爽，滋味醇和。

恩施玉露含有丰富的有机硒，适量饮用有助于人体吸收，具有防癌抗癌、抗高血压、延缓衰老等功效，被誉为“生命的火种”、抗癌之王、心脏的守护神。

恩施玉露还被列入《全国茶叶重点区域发展规划》长江上中游特色绿茶和出口绿茶优势区，是中国传统的蒸青针形绿茶，形似松针，色泽翠绿油润，汤色明亮、幽香甘醇，叶底嫩绿匀整。因其独特的蒸青工艺和优良的品质，恩施玉露赢得了“湖北第一历史名茶”和“中国十大名茶”的称号，品牌价值已突破5亿元



饮用方法

温杯：首先，使用开水将透明玻璃杯进行烫洗，以温杯和进一步洁杯，然后将水倒掉。这一步骤的目的是提高杯身的温度，避免在正式冲泡时，由于热胀而导致玻璃杯的爆裂，同时也能让茶叶在温暖的环境中苏醒过来，有利于茶叶的色、香、味的发挥。

置茶：投入3-5克的恩施玉露茶叶到温热的空杯中。茶叶与水的比例大致为1:50，即每杯投恩施玉露茶叶3克左右，冲水150毫升。投茶量的多少并没有统一的标准，可以根据个人浓淡喜好适量增减。

冲泡：使用80℃至90℃左右的热开水，沿玻璃杯边缘轻柔注水，注入杯中约七分满。冲泡优质而又细嫩的恩施玉露茶时，宜采用下投法，这种方法操作简单，茶汁容易浸出，茶香透发完全，而且整杯茶的茶汤浓淡均匀。

品饮：冲泡好的茶汤应尽快饮用，不能放太长的时间，否则茶里的营养成分会变得不安定。注水后，即可闻其香，观其汤，待茶汤凉至适口，再品其味。恩施玉露素以“干茶翠绿、茶汤清绿、叶底嫩绿”的“三绿”特色著称。

可以充分享受到恩施玉露茶的色、香、味，体验其独特的“三绿”特色和鲜爽滋味。



利川红茶

产品口感

利川红茶是红茶中的佼佼者，享有很高的声誉。它以香气高、味道醇厚、形态美观、色泽艳丽、冷后浑（指冷后出现的浅褐色或琥珀色乳状浑浊现象）为其五大特点而闻名。

优质的利川红茶具有茶条细密、色泽乌润、香气浓郁，具有淡淡的土豆香味，口感醇甜，回甘持久。在冷却后，优质的利川红茶会呈现浅褐色或琥珀色的乳状浑浊现象，这是优质红茶的一个标志之一。



产品介绍

利川红茶传承200多年，在传统制作工艺上不断创新，生产加工出具有茶叶自然香味的红茶，其制作工艺有：萎凋、揉捻、发酵、做形、烘干、增香、风选、分筛、拣梗、拼配、包装等。

萎凋：萎凋是指鲜叶经过一段时间失水，使一定硬脆的梗叶成萎蔫凋谢状况的过程，是红茶初制的第一道工序。经过萎凋，可适当蒸发水分，叶片柔软，韧性增强，便于造形。将鲜叶置于萎凋槽中，通以热空气，以加速萎凋过程。

揉捻：降萎凋好的茶叶放入揉捻机中进行揉捻。红茶揉捻的目的，与绿茶相同，茶叶在揉捻过程中成形并增进香味浓度，同时，由于叶细胞被破坏，便于在酶的作用下进行必要的氧化，利于发酵的顺利进行。

发酵：将揉捻好的茶叶放入发酵室进行发酵。发酵是红茶制作的独特阶段，经过发酵，叶色由绿变红，形成红茶红叶红汤的品质特点。

做形：茶叶的做形其实不是一个单独的加工过程，是在揉捻和发酵过程中完成的。在揉捻和发酵过程中使茶叶条索紧结，质感厚重，做成需要达到要求的形状。

烘干：在茶叶加工过程中要经过多次烘干过程，每次干燥的程度根据需要都不一样。

增香：增香也不是一个单独的加工工序，也是在发酵、干燥等过程中完成的。

摊凉：干燥过程完成后，要及时进行摊凉，使茶叶的梗内水份得到重新均匀分配到整条茶叶中去，避免叶干梗湿，外干内湿。

风选、分筛、拣梗：这三道工序其实原理是一样的，只是运用的设备不同。风选是把加工成的茶叶半成品，多次通过风选机，分出轻重，剔出轻质茶叶，选出黄片，分选出不同规格标准的茶来。拣梗则是通过拣梗机，把半成品茶叶中的轻片、破叶、黄片、茶梗、杂质加以剔除。分筛是经过抖筛，初步分出茶叶的大小，分成多个号头来。

拼配(匀堆)：经过风选等工序分选出不同号头的茶叶，在品质、口感、汤色上都略有不同，根据客户的要求，茶叶各等级的不同规格，在茶叶包装上市前，要将各号头按一定的比例进行拼配，拼出符合规格的成品，以保证不同规格不同等级的品质特点。

包装(储存)：干燥、风选、拼配工序完成后，进行茶叶的分装入库，贮存茶叶要求库房专用，做到清洁卫生、通风干燥、无异味、无毒。



饮用方法

首先：需要准备一套适宜的茶具，如白瓷碗、公道杯、茶杯等。同时，准备适量的利川红茶，一般而言，每100毫升水放入5克茶叶。

烫洗茶具：用开水将茶具烫洗一次，这一步骤既能清洗茶具，又能预热茶具，为后续泡茶做好准备。

投茶：将适量的利川红茶放入茶具中，投茶量可根据个人口味适当调整。

注水：将沸腾的水注入茶碗，使茶叶充分受热。

出：等待2-3分钟后将茶倒入公道杯，再分倒入茶杯中。

出时，注意将茶均匀地倒入每个茶杯，使茶浓度一致。

品茶：品茶时，应细嚼慢咽，感受茶的醇厚口感和特别的香气。

注意事项包括：

水质选择：建议采用纯净水或山泉水，避免使用自来水中的氯气影响茶口感。

水温控制：泡利川红茶的水温应在95℃左右，过高或过低的水温都会影响茶的口感。

浸泡时间：利川红茶的浸泡时间一般在2-3分钟，可根据个人口味调整。浸泡时间过长会使茶变得苦涩；浸泡时间过短，则茶口感较淡。

分类

野生红茶特级精选A
高硒野生红茶特级精选C
高硒野生红茶特级
红茶特级A+
红茶特级A
红茶特级B
红茶一级A
红茶一级B
红茶二级A
红茶二级B
红茶二级





恩施藤茶

产品口感

· 口感舒适、回味甘甜，具有提高人体免疫机能、抗菌消炎、清热解毒、保肝护肝、醒酒、润喉、化痰止咳、改善失眠、胃肠病等功效。增量饮用可调节肾功能，抑制癌细胞，调节血糖，尤其是对软化血管、降低胆固醇、甘油三酯，抗高血压、抗心律失常、抗心肌缺血、抗氧化、消除自由基及心脑血管疾病，具有良好的预防、改善、调节作用此外还对咽喉炎、支气管炎、口腔溃疡、牙龈炎鼻炎有一定的药理作用，对减肥、除口臭的效果亦十分明显。

产品介绍

抗衰老：藤茶里面富含多种维生素、硒元素以及胡萝卜素和维生素「C」，具有很强的抗氧化作用，藤茶能有效清楚身体自由基，起到抗衰老的作用，而且经常喝藤茶还能让皮肤更加白嫩更加光滑。

降血脂和胆固醇：藤茶里面含有丰富的黄酮类物质，经常喝藤茶能让血管更加有弹性，改善血管的通透性，降低血脂和胆固醇，有效预防高血压和脑溢血的出现。

提高免疫力：藤茶里面富含高蛋白质，经常饮用能补充蛋白质，还能调节内分泌，为身体补充营养提高身体免疫力，提高身体新陈代谢，提高身体抗病能力，提高免疫力。

分类



- 特级芽藤茶A+++
- 特级芽藤茶A++
- 特级芽藤茶A+
- 特级芽藤茶A
- 特级芽藤茶B
- 特级龙须藤茶A+++
- 特级龙须藤茶A++
- 特级龙须藤茶A+
- 特级龙须藤茶A
- 特级龙须藤茶B
- 特级龙须藤茶C
- 贡芽特级精选C
- 贡芽特级A
- 贡芽特级B
- 贡芽特级C1
- 贡芽特级C2
- 抹茶粉
- 富硒抹茶粉



饮用方法

- 一、用保温杯冲泡，效果更佳。
- 二、用200~300毫升开水冲泡，10分钟后再次饮用。
- 三、每天2~3次。
- 四、可反复冲泡3次，喝完再续水。

温馨提示：

因水温、水量、茶叶数量、冲泡时间的不同，口感会有所不同，同时影响饮用效果。

注意问题：无需洗茶，黄酮首次融水溢出率为70%，第一泡才是精华。恩施藤茶的饮用方法主要包括以下几点：

用量控制：每次使用3~5克藤茶为宜，使用95度以上的开水冲泡，以充分释放其独特的香气和保健成分。不必洗茶，因为第一泡才是精华所在。

泡制方式：藤茶可以反复冲泡，每次冲泡的时间可以根据个人口味调整，但建议不要浸泡过久，以保持其营养成分。

饮用时间：藤茶宜空腹或饭后2小时内饮用，以提高饮用效果，带来更好的保健作用。

注意事项：

虽然藤茶具有一定的保健作用，但也不宜过量饮用，以免增加身体对咖啡因的摄入量，导致失眠、心悸等不适症状。建议每日3~5克为宜。

泡茶工具：建议使用陶瓷或玻璃杯泡茶，这样可以更好地观察茶叶在水中的舒展过程，同时控制泡茶的水温在80℃左右，以避免过热的水破坏茶叶中的营养成分。

此外，藤茶不仅可以泡茶饮用，还可以用来泡酒。泡酒时，需要将藤茶洗净、切段、晒干后放入泡酒容器中，加入白酒密封，放置3~6个月即可享用。不过，哺乳期的女性、术后患者、缺铁或缺钙者应尽量避免饮用藤。



分类

富硒茶一级B(烘青)
富硒茶二级A(6号烘青)
富硒茶二级A(秋木7号烘
富硒茶二级B(8号)
硒茶三级(10号)
硒茶四级
硒茶五级
硒茶六级



产品口感

口感醇厚、鲜爽、回甘。其茶叶紧细挺直，色泽绿润，汤色明亮嫩绿，喝起来口感醇厚，鲜爽甘醇，回甘生津，让人一喝就停不下来。

恩施硒茶



产品介绍

地理环境：恩施州位于北纬30度附近，拥有全球唯一的独立硒矿床和最大的天然富硒生物圈，土壤中富含硒元素，为茶树的生长提供了得天独厚的条件。

气候条件：该地区属于亚热带季风性山地湿润气候，冬少严寒，夏无酷暑，终年湿润，非常适宜茶树的生长。

茶叶品质：恩施硒茶水浸出物、咖啡碱、茶多酚、氨基酸等主要品质成分含量较高，具有“香气馥郁持久、滋味鲜爽甘醇、汤色明亮稳定”的特点。

恩施硒茶的种类

恩施玉露：最为著名的一种恩施硒茶，产于鄂西南武陵山茶区。绿林翠峰、伍家台绿针、雾洞贡羽、极叶高山野茶等也是恩施硒茶的佼佼者。

恩施硒茶的健康益处

除了具有普通茶叶的明目、提神、利尿、防龋齿等功效外，富硒茶还因其抗氧化能力强，能清除水中污染毒素，具有增强免疫力、解毒、排毒、保护肝脏、防止糖尿病、白内障等多种健康益处。

恩施硒茶的产业影响

恩施州是全国最大的富硒茶基地，茶园面积达到180万亩，茶叶产量和产值均位居全国前列。恩施硒茶不仅在国内市场广受欢迎，还通过“一带一路”倡议出口到国际市场，成为推动当地经济发展的重要产业。综上所述，恩施硒茶不仅是一种高品质的茶叶，更是一种具有健康益处的天然饮品，其产业的发展也为当地带来了显著的经济效益和社会效益。



饮用方法

准备材料：首先，准备好恩施硒茶叶和适宜的茶具，如玻璃杯或盖碗。建议使用玻璃杯以便更好地观赏茶叶在冲泡过程中的变化。

控制水温：恩施硒茶的冲泡水温应控制在80度左右。使用沸水冲泡时，需要稍微降低水温，以免破坏茶叶中的维生素等营养成分，同时避免茶汤变得苦涩。

温杯：在冲泡前，用沸水烫洗茶具，以去除异味并提高杯身的温度，这有助于茶叶的色、香、味的发挥。

投茶量：投茶量的多少并没有统一的标准，需要根据茶具的大小、茶叶的种类和个人的口味来决定。通常茶与水的比例约为1:50-60。

洗茶：在泡茶时，大多数茶友会遵循传统，将第一泡茶水倒掉，称为“洗茶”，这被视为一种卫生习惯，特别是在招待客人时，进行洗茶也是对客人的一种礼貌。

冲泡：采用下投法进行冲泡，这种方法操作简单，茶汁容易浸出，茶香透发完全，整杯茶的茶汤浓淡均匀。

尽快饮用：冲泡好的茶汤应尽快饮用，不宜放置过长时间，以免营养成分流失或茶汤变质。

避免久泡：不要让茶叶久泡，以免茶汤变得苦涩不爽，香气物质挥发殆尽。

享受品饮：注水后，可以闻其香、观其汤，待茶汤凉至适口时，品尝其味。恩施硒茶的汤色应清澈明亮，香气清新，滋味醇爽。

