



杭州明前龙井 给狮城百姓带来春天的问候

每包250克 只要158元

春暖花开,万物复苏,阳春三月的十里春风吹遍祖国的大江南北,吹到了龙井的核心产区——杭州。经过整个寒冬的蛰伏休养、积蓄,茶山上满目翠色,明前龙井终于要开采了。在这个乍暖还寒的时节,无论是居家还是工作,泡上一杯醇香浓厚的茶叶,既温暖了身子又滋润了心田。

说到茶叶,明前茶又当属一绝。什么是明前茶呢?明前茶是清明节前采制的茶叶,受虫害侵扰少,芽叶细嫩,色翠香幽,味醇形美,是茶中佳品。在清明前开始采茶,只有差不多10天左右的时间。这期间,由于鲜茶发芽

数量有限,生长速度较慢,能达到采摘标准的很少。所以又有“明前茶,贵如金”之说。通常一个非常娴熟的采茶工,一天也只能采半斤鲜叶,而每斤干茶,需摘6万颗的鲜叶。物以稀为贵,明前茶的价值就这样体现出来了。同时,明前茶氨基酸的含量较高,而具有苦涩味的茶多酚含量相对较低,使得茶汤入口香浓而味醇。

“好龙井,三分看茶青,七分看炒功。”明前茶的炒制,则是考验师傅技术的时候。炒茶师傅大多有着二三十年以上的炒茶经验,利用抓、抖、搭、榻、撩、

压、磨、甩、扣、推这十大传统手法。炒茶时,手不离茶、茶不离手、手不离锅,浓郁的茶香就在这富有韵律的动作中飘散开来。传统手工炒制的龙井茶比机器炒制的贵30%以上,而真正高品质龙井茶均要求手工炒制,这也正是保证杭州龙井茶特色与品质的关键。手工炒制出的茶叶扁平挺秀,光滑匀齐,色如糙米,翠绿泛黄,冲泡后更高长悠远,茶汤清澈明亮,回甘持久。

一叶一春,一芽一清香。品一杯杭州明前龙井,留下一味易逝春光。



西湖工夫牌明前龙井(特级)为狮城百姓带来优惠福利,厂家直销,利惠读者,物超所值。

牛皮纸包装158元/包,净含量250克,买五送一。

西湖工夫一路有你礼盒368元,净含量250克(125g*2罐)。

预订热线:18931777908 19933419614

地址:沧州市运河区浮阳南大道新闻大厦门口北第三个门市

沧州日报社·全媒体融合发展交流中心

乘坐1路、29路、158路公交车即到



身在绿海共享美景 严防森林草原火灾