



江南上品 旗舰店:府山西路217号 电话:0575-85086821



会稽红

招聘启事

因业务发展需要,绍兴会稽红茶业有限公司现招聘销售经理1名。

基本要求: 1. 大专及以上学历,茶学/市场营销相关专业,有相关岗位工作经验者优先;

2. 积极的工作态度和良好的团队合作精神;

3. 良好的沟通能力,富有创新精神;

4. 本地户籍。

请有意者将个人简历发送邮件到zjsxkjh@126.com或电话联系
联系人:邵小姐 联系电话:0575-85082091

百元一盒会稽红度寒冬 送长辈、自品均适用



这几日,北方的强冷空气直抵江浙沪,让原本美丽的江南多了肃杀之气。俗话说:秋天过后无病三分虚。春夏养阳,秋冬养阴。那在

冬季适当进补是恢复和调节人体各脏器机能的好时机。对于养生来说,秋冬是一个修养的季节。要保持内心宁静,神志安宁,心情

舒畅,切忌悲忧伤感,以避免肃杀之气。

冬凉已到,红茶泡起来吧!红茶在加工过程中,鲜叶中的化学成份变化较大,茶多酚减少90%以上,产生了茶黄素、茶红素等新的成分。由于收敛性的多酚类减少,而刺激性相对弱的茶黄素、茶红素增多,因此红茶对人体肠胃刺激较小。

儿茶素、茶黄素、茶红素、咖啡碱等形成的络合物具有鲜爽度,使红茶相对其它茶类来说,苦涩味下降,鲜爽度大幅提高,这也是人们品饮红茶时感觉温暖的原因之一。另外,对人体有一定兴奋作用的咖啡碱的减少,也让喝红茶的人们由心到身体感觉到安定温暖。

红茶在加工过程中,多糖类的物质逐步分解成单糖,对红茶的甜醇的滋味和近似“蜜糖”的香气有着极大的影响。而红茶中含有的丰富蛋白质和糖类,以及其它丰富的营养元素,能够增强人体的御寒能力,蓄养阳气,起到生热暖胃的作用。

人们在秋冬季食欲增强,进食油腻食品增多,饮用红茶有一定祛油腻、开

胃、助养生的作用。

绍兴的茶友知道“江南上品”会稽红茶采用的是福建“金骏眉”的工艺,很多茶友都认为“会稽红”茶品质上乘,但似乎价格小贵,其实“会稽红”茶目前已有16款产品,品质从两星到五星不等,从五星的50克580元1罐到50克46元1罐的都有,工艺都采用相同的“金骏眉”工艺,只是采摘标准分别是一芽三叶、一芽两叶、一芽一叶和单芽四个系列,可以适应大家的不同需求。

在晴朗的冬日里,茶余饭后,和家人到户外散散步赏赏冬日美景,运动休闲舒缓身心,时不时品饮一杯暖心暖胃的“会稽红”,有爱有茶有家人,更能静享这冬日的好时光。(王伟)



会稽红茶
公众微信号

茶言茶语之集萃(2)

【茶告诉我们的道理】

普洱——不要畏惧岁月的流逝,虽然时光常常是美好的敌人,但也能成就历久弥香的经典;

抹茶——馥郁浓烈的香气背后是倾其所有的付出,甚至粉身碎骨;

乌龙——要练就特殊的气质,必须耐得住静置的寂寞;

红茶——脚步可以遍及全球,是因为心够宽广,有无限的包容性。

【茶之养生】

1. 茶香通窍:泡一杯茶,茶香透过鼻子进入大脑,情绪即刻平静下来。心生欢喜,身心共治。

2. 茶味养肤:不同的茶都有其性味归经。饮茶、用茶得法,身体得到滋养,皮肤自然焕发光彩。

3. 茶性清心:喝茶养心,藉品茗使身体放松,心绪宁静,细品养生真谛。

【茶与友】

独啜日神,二客日胜,三四日趣,五六日适,七八日施。

【茶中众生】

茶耕者,谓茶农;茶贩者,谓茶商;

茶业者,谓茶人;茶评者,谓茶师;

茶聚者,谓茶友;茶品者,谓茶客;

茶醉者,谓茶痴;茶乐者,谓茶腻子也!

【泡茶七忌】

一、不如法(烧水泡茶不知方法);

二、恶具(茶具选配不当或不洁);

三、主客不韵(主客人修养素质不雅);

四、冠裳苛礼(官场不得已应酬);

五、荤肴杂味(肉素等搭配影响茶味);

六、忙冗(忙于应付或繁杂无心品茗);

七、壁间案头多恶趣(茶室布置凌乱)。

【六大茶书】

一、《茶经》(作者:陆羽);

二、《煎茶水记》(作者:张又新);

三、《品茶要录》(作者:黄儒);

四、《大观茶论》(作者:赵佶);

五、《茶具图赞》(作者:审安老人);

六、《续茶经》(作者:陆廷灿)。

(王伟 整理)

蜜香,花香,果香,薯香 你爱喝的红茶是哪种香型?

红茶,现在已经成为我们茶余饭后必不可少的一种“家常茶”了。那么,经常喝红茶的朋友们,是否了解红茶有几种香型吗?据茶艺师介绍,红茶的香味类型有蜜香、花香、果香、薯香、松烟香型等多种混合香型,今天一起来了解一下。

茶艺师首先介绍了红茶的蜜香。据说,红茶感觉到甜味,那是因为茶叶种的糖类和氨基酸两大类。红茶是经过全发酵的茶类,以适宜的茶树新芽叶为原料,经过萎凋、揉捻、发酵、干燥

等典型工艺过程精制而成,茶叶在发酵过程中发生了以茶多酚酶促氧化为中心的非常复杂的化学反应,茶叶鲜叶中的化学成分变化较大,茶多酚减少90%以上,产生了茶黄素、茶红素等新成分。香气物质比鲜叶明显增加。其中大部分的糖元素转化成了单糖,同时茶叶中的氨基酸随之增

加,所以红茶具有红茶、红汤、红叶和香甜味醇的特征,甜味比其它茶类比较明显。一般说原料比较嫩的话,茶叶中氨基酸的含量就会比较多,其茶汤就比较鲜甜,反之茶汤的鲜甜就比较少。这也就是为什么同样的茶树,都是红茶的制作工艺,但是金骏眉的品质就完全要高于正山小种一个等级的原因。

接着,茶艺师又介绍了薯香型。薯香的形成,一般来说,有两个原因:其一是与树种有关,比如闽红(包括坦洋工夫)所采用的茶叶原料,采用福源6号、7号居多。这个树种,甜度非常大,但是薯香也是它的品种香特征。另外,滇红采用的大白叶树,也是薯香比较明显。其二,与工艺有关。茶叶发酵后出来糖分和氨基酸,红茶是需要烘焙的。在发酵完成以后,红茶将立即进行烘焙或者进红锅炒。这

个时候,部分的糖分和氨基酸会被破坏,就出来焦糖香和类似烤地瓜的香气。部分的糖和氨基酸被高温破坏了,要降低薯香,工艺上,升温要慢,温度不宜长时间保持高温。

最后,茶艺师来说说花香、果香。这两种香气,都是武夷山纯正的红茶香气。武夷山现在做小种红茶的树种——小菜茶、梅占、黄观音等,品种本身就是高香茶,它是按传统工艺做出来的红茶,便自然带着花香。

而果香,不是茶树的品种香,它是由工艺带来的。在发酵的时候,稍微重一点,或者在工艺上做一些微调,便能做出荔枝香、龙眼香、水蜜桃香等各种果香。而绍兴的“会稽红”茶采用的是武夷山“金骏眉”的工艺,因此,其气高长鲜爽,茶香四溢,饱含花香、果香、蜜香,香型层次

分明,细细品味亦有兰花香,悠长而不浑浊,市场上把这种专门的香气叫做“会稽香”。其味醇和回甘,甘甜感回味悠久,甜中带香,香中带滑,经久耐泡,依旧毫香留齿。这无不与特殊的工艺关系甚密。

此外,茶艺师还介绍了一种比较独特的香型,即松烟香型。据茶艺师介绍,松烟香型在红茶中算比较独特的一种香型,而许多茶友很喜欢的正山小种就有独特的松烟香味。据了解,正山小种的松烟香是在烘干过程中形成的,利用松木柴经过烟道输送,茶坯在烘干的过程中不断地吸附松香,使“香”与“茶”融合在一起,从而产生独特的松烟香味,在评茶中我们一般称它为松烟香,这也算是正山小种的一个品种香。茶友在买正山小种的时候,可以根据松烟香的纯度高低来辨别这款茶的好坏。

茶友在品饮一款红茶时,除了追求甜醇的滋味与口感,认真地去感受红茶中所蕴含的各种馥郁的香气,对品饮者来说都会是一种美妙的体验。(王伟)

