



六步看“小青柑”如何诞生

新会柑普茶一向是广东茶品中的一大特色。柑普茶,就是挖掉柑果中间的果肉,填入普洱茶,经过晒干、烘干或半晒半烘制成的茶,而“小青柑”在柑普茶中最受欢迎。下面的六大步骤,让你看“小青柑”如何诞生!

第一步:甄选原料 柑果是否产自新会核心产区非常重要,核心产区的柑果挥发油含量较高,营养物质更丰富。重量在50克左右的柑果最佳,此般重量的柑果成熟度、香气浓度、柑果大小都刚好,柑皮与填茶量比例协调,搭配出的口感更佳。

青柑的挥发油含量高,橙皮苷含量高,清热杀菌的作用较红柑明显,糖分含量低,香气清新怡人,与红柑相比各有千秋。

第二步:采果、洗果(首轮清洗) 采摘柑果这一步骤也很重要,采摘时要保证柑果的完整性,果体不可损伤。用专业的果剪,在离果蒂约3毫米处开剪,保留果蒂,证明了这是健康、新鲜的柑果。

第一轮清洗,会用水枪喷射的方法进行清洗,以去除果皮表面的泥土或灰尘,保证下一步制作时保持洁净。

第三步:开盖儿去肉、第二轮清洗 清洗过后,就到了开盖儿去肉,需要工人熟练地操作专业的工具,将柑果的盖子套出来。

接下来,去除果肉,比较考验操作者的技术,需要保证柑果内无残留果肉,只留下柑皮,使“小青柑”拥有美观、完整的外形,便可进行第二轮清洗。

完成第二轮清洗后,稍待晾干,就可以进入下一步骤。

第四步:入茶 入茶可不是简单把茶叶装进柑皮里就行了哦!填茶的量也有讲究,因为经过后面的烘焙工艺后,柑皮脱水,整个柑果会缩小。

入茶太少,柑果干了以后表皮便可能产生凹陷,成品不美观;入茶太多,柑果被填得太满,有可能令“小青柑”变形、茶叶被压碎或者茶叶被挤出。



烘焙前的“小青柑”



“小青柑”成品

第五步:烘焙提香 这是最关键的一步,给柑皮脱水,使其干燥。干燥后的柑皮才能更好陈化。柑皮的香气,也会通过烘焙而形成。

通过提香工艺制作“小青柑”,需要反复尝试。柑皮中最重要的成分是挥发油,过高的温度会令其丧失活性,冲饮短时间内会有明显的焦香味,但回甘性较差,口感不佳。

通过近20个小时的低温烘焙,“小青柑”能最大程度地保留原有的清香,挥发油不会因高温而散失,使芳香的气味儿能更好地保留下来,且饮用时口感更醇香、更顺滑,回甘性也更好。

烘焙提香步骤完成后,“小青柑”就制成了。如果这时见到“小青柑”的表皮有一层白霜,不用担心,这层白霜可是好东西呢!这证明了“小青柑”的挥发油含量高,柑果质量较好。据研究表明,表皮上的这层白霜具有滋润肺部的作用,长期恰当饮用能改善抽烟后嗓子干涩、咳嗽等症状。

第六步:包装 “小青柑”需要包装才能妥善保存。

熟练的技工,10多秒就可以包好一个。包好茶果纸以后,在顶上贴一个标签儿,就包装好了!

想饮用的时候,拆开一个“小青柑”,用90摄氏度左右的热水泡开。冲泡时,散发出一阵阵的清香——柑香与茶香充满整个房间,让人神清气爽!

近日,鹤壁淘新一批2017年产“小青柑”。其中,桶装:218元/250克,398元/500克;散装368元/500克。

购买地址: 淇滨区华夏南路与紫荆巷交叉口鹤壁日报社一楼鹤壁淘。

咨询电话:3338061。

(杨萌)

“天朝上品”贵人酒 第十一届中国品牌节指定用酒

2017年8月8日,第十一届中国品牌节在北京市顺义区开幕,中外知名品牌战略专家、知名企业负责人、品牌经理人、消费者代表等出席活动。值得注意的是,“天朝上品”成为该活动唯一指定用酒。

第十一届中国品牌节秉承“品牌,让中国更受尊敬”的理念,以“创势与共进”为主题,围绕中国自主品牌发展,汇聚企业家、媒体人、消费者一同探讨中国自主品牌“创势与共进”之路,为国家品牌战略积极建言献策。

产自贵州的酱香型白酒素有“液体黄金”之称。贵州的好山、好水、好气候,滋养出柔和酱香型白酒“天朝上品”。自上市以来,“天朝上品”紧紧围绕国家品牌发展战略,只用了

短短数年时间,就从一个名不见经传的新品,成为中国知名白酒。

多年来,“天朝上品”不断践行“铸造民族品牌、助推国家经济发展”的精神,在多届中国品牌节上大放异彩。“天朝上品”在中国品牌节上连续五次被授予唯一指定用酒,现场众多的企业负责人、专家学者和白酒行业人士对其柔和的口感、别致的风味儿赞不绝口,一同分享柔和酱香型白酒“天朝上品”的独特魅力。

“天朝上品”生产企业坚持“给世界一瓶好酒,缔造世界级中国品牌”的目标,借助中国品牌节,传播柔和酱香的味道,讲述传奇品牌故事,为民族品牌的创新发展贡献自己的

力量。

据悉,在本次活动的颁奖典礼上,“天朝上品”生产企业凭借在我国白酒行业中的影响力荣获华谱奖。(张志嵩)



鹤壁淘联合茅台镇五星集团底价供好酒

5年封藏原浆 两箱仅售598元



广告

酒精度:52%Vol
产地:贵州茅台镇
净含量:500ml
香型:浓香型
厂商指导价:168元/瓶
特惠价:
598元/两箱(12瓶)

茅台镇直供5年封藏原浆

茅台镇具有典型的喀斯特地貌,天然溶洞较多,被誉为我国的酿酒“圣地”。五星集团的封藏原浆酒贮藏于地下、溶洞或者半地下酒窖内,未添加任何香料,成分稳定。该酒经半年封藏,刺激性较小,口感柔和,并且窖藏时间越久,酒中有益物质越多,酒的香气越大。这款酒采用复杂工艺酿制,喝着顺畅,喝后不口干,在茅台镇很受欢迎。

5年封藏原浆酒口感甘醇、入口绵长。该酒的厂商指导价为168元/瓶,现两箱(12瓶)售价为598元,每瓶仅合49.8元,超划算!

据了解,这款酒去年在鹤壁淘卖得非常好,7次断货、80多位顾客追加订单,口碑说明了一切!

温馨提醒:这款酒的价格已是最低价,现在拨打销售热线3338061就可下单。(杨萌)

即日起鹤壁淘会员
可用积分兑换礼品啦

99分兑换清森无磷洗衣液1桶、开心果1瓶、巴旦木1瓶(三选一)

299分兑换黄玛卡1斤 599分兑换黑玛卡1斤 本版图片均由鹤壁淘提供