

本行創辦於1955年，專營茶葉，茶具、零售及批發，業務遍及東南亞與歐美各地，於2001年在加拿大溫哥華市開設分店。

門市位於中上環商業地區，地點交通方便，另本着「以茶會友」之服務態度，讓客人免費試茶，透過瞭解各種茶葉種類和特性，從而挑選適合自己口味的茶葉。為方便顧客，本公司特設郵購服務可供客戶傳真及網上訂購，郵購表格可於本公司網址：www.lkytea.com下載。



本行累積數十年經驗，
挑選名岩優質茶葉，精心研制，
並以優良傳統工序處理，
加工焙制，提高品質，
令茶味更芬芳濃馥，持久耐泡，
達致生津止渴之飲料，
更能增進健康，
誠為飲茶愛好者首選。

林奇苑茶行有限公司
LAM KIE YUEN TEA CO., LTD

HONG KONG

G/E, 105-107 Bonham Strand East,
Sheung Wan, Hong Kong
香港上環文咸東街105-107號地下
T +852 2543 7154 / F +852 2851 0015
E info@lkytea.com

CANADA BRANCH
AROMA TEA HOUSE

8059 Granville Street, Vancouver, BC, V6P 4Z5
T (1) 604 266 7738 / F (1) 604 266 7782
E aromateahouse@gmail.com



www.lkytea.com

觀色相
VISION

聞其香
SMELL

品其味
TASTE

會真韻
SPACE

賞形美
SHAPE



Concept & Design by : www.boxbranddesign.com

林奇苑茶行有限公司
LAM KIE YUEN TEA CO., LTD.
始創於一九五五年 Since 1955



茶的種類 Types of Tea

根據製法及以茶的湯色區分，茶葉可分類為綠茶、白茶、黃茶、青茶、紅茶、黑茶六大類。



綠茶〔未發酵〕

Green Tea (non-fermented)

綠茶屬未發酵茶類，亦是中國產量最多的一類茶葉，具有「清湯綠茶」的特徵，味道清新甘鮮，性寒。綠茶含有維他命C、少量咖啡因及兒茶素，對增強抵抗力防治感冒有效。



白茶〔輕發酵〕

White Tea (slightly fermented)

白茶屬輕發酵茶類，茶葉色澤為銀白色，形狀成條狀，茶湯為淡黃和其他茶葉茶湯相比，也較淺淡，故名白茶。由於製作時間短，加工過程簡易，因此保留了白茶中含量較高之「兒茶素」，是天然的抗氧化劑，更可提高免疫力。



黃茶〔輕發酵〕

Yellow Tea (slightly fermented)

黃茶屬輕發酵茶類，特點是茶湯帶黃，香氣清悅，滋味醇厚。其最佳品種為君山銀針，產於湖南，湯色杏黃明澈。



青茶〔半發酵〕

Oolong Tea (semi-fermented)

青茶屬半發酵類，品種繁多，包括福建烏龍、鐵觀音、台灣烏龍、武夷大紅袍、武夷水仙及廣東鳳凰單叢等。其葉片成綠葉紅鑲邊，綠葉是未發酵部份，而紅鑲邊則屬已發酵，香氣為花香或果香，茶湯顏色深淺要視乎其發酵程度，分別有偏黃、偏青或偏紅，味道香而甘醇，有適度的苦甘。



紅茶〔全發酵〕

Red Tea (fully fermented)

紅茶屬全發酵茶類，香氣多為玫瑰花香，湯色鮮艷，其特點是經過發酵後形成的。中國大部份茶區也有出產，較為聞名的有安徽祁門紅茶及雲南特級滇紅。



黑茶〔後發酵〕

Black Tea (late fermented)

黑茶屬後發酵茶類，在適合的溫度的條件下，多年的儲存，讓茶葉自然製作地發酵。中國黑茶最常見的類型為雲南普洱茶。普洱茶葉比一般的茶葉為大，並可全年採摘。普洱茶葉可在發酵後才被壓縮成餅，反之，亦可在發酵前已被壓縮成茶餅或茶磚及不同形狀，普洱茶是一種除了注重品質，亦可講究年份，以存放越久越陳香稱為珍品。





茶的歷史 The History of Tea

中國是茶的故鄉，是世界上最早發現茶葉的國家，也是茶樹資源最為豐盛的國家。中國的西南地區是茶的原產地，而國內茶區之廣，茶類之多，飲茶之盛，茶藝之精，堪稱世界之最。「茶之為飲，發乎神農氏，聞于魯周公」，這老古文足以證明茶已有五千年歷史。古時中國的貢品—茶葉，經過數千年的傳播，現已被全世界所認識。

現今，全世界約有五十多個國家種茶，飲茶風氣遍及全球。中國的開門七件事，柴米油鹽醬醋茶，茶亦已成為華夏民族的生活必需品。茶更是世界流傳最廣、耗量最多、最為人熟悉的飲品。

茶的選購 How to choose tea

判辨茶葉質量的好與壞，主要借助：視覺、嗅覺、觸覺和味覺。採用一看、二聞、三摸、四覺來確定茶葉質量。

- 一看** 就是看茶葉的外形，乾看茶的型態和色澤，濕看茶的嫩度和湯色。
- 二聞** 就是聞茶的香氣，採用乾聞和泡茶後濕聞互相結合的方法進行。
- 三摸** 就是摸茶葉的身骨，重實與輕飄，光潔與粗糙，以及用手研碎，估量茶葉水份的高低。
- 四覺** 就是選購茶葉時，不妨泡一杯，嘗一嘗滋味。

SMELL
聞其。

TASTE
品其。

VISION
觀。

色

味

SPACE
會真。

音韻

SHAPE
賞

形美。

水質之重要 Water – A Key Factor

俗語稱「水為茶之母」，古人用山水、江水等泡茶，現代人則多用自來水泡茶。但自來水含有消毒藥劑及偶有氣味，因此需經過濾器從而取得更優良水質來泡用。

此外，燒水時切勿煮得太久，令水蒸氣蒸發過多，水中所含的礦物質及氯化物較多、鹼性較重，從而降低鮮純的茶味，所以水滾後幾秒鐘內即應取之泡用，或以文火維持溫度。

泡茶水溫 Infusions of Temperature

綠茶 [Green Tea]	80-85°C
白茶 [White Tea]	85-95°C
黃茶 [Yellow Tea]	90°C
青茶 [Oolong Tea]	95-100°C
紅茶 [Red Tea]	100°C
黑茶 [Black Tea]	100°C



茶葉保存 Storage of Tea Leaves

- 不要接觸到濕氣，保持乾爽。
- 用一些密實不易透氣的罐子，把茶葉盛起保存，這可把茶葉的品質及香氣保存起來。
- 可再加上一個「保鮮袋」把茶葉先盛起來，然後才放進罐子，這樣「保鮮」的效果會更加好。
- 不要把不同種類茶葉包起，存放在同一個罐子內。

