

《《识茶泡茶品茶图鉴》》

图书基本信息

书名：《《识茶泡茶品茶图鉴》》

13位ISBN编号：9787550236887

出版时间：2014-10

作者：徐馨雅主编

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介以及在线试读，请支持正版图书。

更多资源请访问：www.tushu000.com

《《识茶泡茶品茶图鉴》》

内容概要

《识茶泡茶品茶图鉴》高清实拍茶品图鉴，1500余幅极具鉴赏价值的文物、古籍、书画，以及生动鲜活的茶艺步骤图，让读者一目了然，更易掌握。兼以灵活多变的版式，让读者赏心悦目，激发阅读兴趣。七大茶类、中国十大名茶、10种私房茶食，52种养生茶饮，实图对照，导读、制作方法细致易懂，便于操作，快速指导茶的鉴赏、烹饮、茶疗与茶膳。

《识茶泡茶品茶图鉴》是一本为想学茶或正在学茶的爱茶人士提供的入门图书，也是一本集识茶、鉴茶、泡茶、品茶、茶道与茶艺于一体的精品茶书。书中分为“初见芳茗露英华——识茶篇”、“省识茗心赏灵芽——鉴茶篇”、“悬壶高冲清香起——泡茶篇”、“一瓯甘饮惬余暇——品茶篇”、“从来佳茗似佳人——茶道与茶艺篇”和“君不可一日无茶——茶生活篇”六部分，将与茶相关的细节一一展现在众人面前，就像是带大家走进了一个有关茶的清净世界，不仅如此，书中还介绍了诸多防病祛病、强身健体的茶疗方，为大家的健康生活增添一道靓丽的茶韵风景。全书图文并茂，可以让您在边品读文字的同时，也欣赏到精美的图片，既能感受到茶的无穷魅力，同时又获得精神的愉悦与满足，从而找到清净平和的心境。

希望本书能让不了解茶的朋友开始认识茶、了解茶，更希望广大茶友因茶结缘，使茶文化发扬光大。

书籍目录

壹初见芳茗露英华——识茶篇

第一章 茶之源

茶的渊源与盛行

穿越千年墨香的茶历史

饮茶方式的演变

茶字的演变和形成

茶的主要分布区域

茶的海外流传路径

现代人与茶的不解之缘

茶马古道

中国十大名茶

茶的雅号别称

中国的茶文化研究

茶美学的发展历程

第二章 茶之类

传统七大茶系分类法

按茶树品种分类

按产地取名分类

按采收季节分类

按茶叶的形态分类

按萎凋程度分

按发酵程度分类

按烘焙温度分类

按薰花种类分

按制造程序分

按制茶的原材料分

按茶的生长环境分类

茶叶的其他分类方法

第三章 茶之效

茶富含多种营养元素

茶具有抗衰老功效

科学饮茶改善记忆力

饮茶可强身健体

饮茶可消脂减肥

饮茶可防辐射

饮茶可提神解乏

饮茶可利尿通便

饮茶可保护牙齿

饮茶可消炎杀菌

饮茶可抑制心脑血管疾病

饮茶可美容护肤

饮茶可清心明目

饮茶可消渴解暑

饮茶可助戒烟

饮茶可暖胃护肝

饮茶可防癌抗癌

第四章 茶之存

贮茶的注意事项

茶叶罐贮存法

冰箱贮存法

暖水瓶贮存法

干燥剂贮存法

食品袋贮存法

其他贮藏茶叶的方法

不同类型茶叶的贮存方式

第五章 茶之俗

潮汕啜乌龙

北京大碗茶

羊城早市茶

成都盖碗茶

潮汕工夫茶

昆明九道茶

绍兴四时茶俗

吴屯“喝”茶

青海的熬茶

吴江三道茶

周庄阿婆茶

亚洲茶俗

非洲茶俗

大洋洲茶俗

欧洲茶俗

美洲茶俗

贰省识茗心赏灵芽——鉴茶篇

第一章 红茶品鉴

滇红茶

金骏眉

九曲红梅

祁门红茶

政和工夫

第二章 黄茶品鉴

君山银针

蒙顶黄芽

霍山黄芽

广东大叶青

第三章 绿茶品鉴

安吉白茶

碧螺春

黄山毛尖

六安瓜片

蒙顶甘露

西湖龙井

第四章 青茶品鉴

安溪铁观音

凤凰水仙

水金龟

武夷大红袍

高山乌龙

铁罗汉

第五章 白茶品鉴

白毫银针

白牡丹茶

寿眉

第六章 黑茶品鉴

安化黑茶

茯砖茶

宫廷普洱茶

生沱茶

熟沱茶

第七章 花茶品鉴

茉莉花茶

女儿环

黄山贡菊

杭白菊

玫瑰花茶

千日红

叁悬壶高冲清香起——泡茶篇

第一章 甄选茶叶

好茶的五要素

新茶和陈茶的甄别

春茶、夏茶和秋茶的甄别

绿茶的甄别

红茶的甄别

黄茶的甄别

黑茶的甄别

白茶的甄别

青茶的甄别

花茶的甄别

第二章 好器沏好茶

入门必备的茶具

如何选购茶具

茶具的分区使用

精致茶具添茶趣

不同产地的瓷质茶具

茶具的清洗

茶具的保养

历史上的制壶名人与名器

第三章 水如茶之母

好水的标准

宜茶之水

名泉寻源

中国五大名泉

利用感官判断水质的方法

改善水质的方法

如何煮水

水温讲究

判断水温的方法

影响水温的因素

水含氧量与泡茶的关系

水温对茶汤品质的影响

第四章 茶的一般冲泡流程

初识最佳出茶点

投茶与洗茶

第一次冲泡

第二次冲泡

第三次冲泡

茶的冲泡次数

生活中的泡茶过程

待客中的泡茶过程

办公室中的泡茶过程

商家销售泡茶过程

旅行中的泡茶过程

第五章 泡出茶的特色

绿茶的冲泡方法

红茶的冲泡方法

青茶的冲泡方法

黄茶的冲泡方法

白茶的冲泡方法

黑茶的冲泡方法

花茶的冲泡方法

第六章 不同茶具冲泡方法

玻璃杯泡法

紫砂壶泡法

盖碗泡茶法

飘逸杯泡法

小壶茶泡法

玻璃壶泡法

瓷壶泡法

陶壶泡法

杯子与茶汤间的关系

冲泡器质地与茶汤的关系

肆一瓯甘饮惬余暇——品茶篇

第一章 品茶的四要素

观茶色

闻茶香

品茶味

悟茶韵

第二章 宜茶之境：雅室品茗

源远流长的历代茶馆

精彩纷呈的当代茶馆

温馨舒悦的家庭茶室

清新幽静的山水之间

茶室的类型与风格

第三章 品茶的精神与艺术

茶之十德

只斟茶七分满

六艺助兴

茶与修养

吃茶、喝茶、饮茶与品茶

品茶如品人

人生如茶，茶如人生

茶中的大雅——茶与《红楼梦》

茶中的大俗——茶与《金瓶梅》

第四章 品茶是一种心境

品茶需要平心

品茶需要清静

品茶需要禅定

品茶需要风度

品茶需要心意

品茶需要放松

品茶需要乐观的心态

伍从来佳茗似佳人——茶道与茶艺篇

第一章 修身养心论茶道

何谓茶道

茶道的核心灵魂

茶道修习的法则

茶道中的身心享受

茶道的终极追求

中国的茶道流派

中国茶道的三种表现形式

日本茶道

韩国茶道

俄罗斯茶道

英式茶道

茶道的自然美

茶道与茶艺的关系

第二章 伴茗之魂赏茶艺

什么是茶艺

传统茶艺和家庭茶艺

工艺茶茶艺表演

乌龙茶茶艺表演

绿茶茶艺表演

花茶茶艺表演

祁门红茶茶艺表演

禅茶茶艺表演

盖碗茶茶艺表演

第三章 不可不知的茶礼仪

泡茶的礼仪

奉茶的礼仪

品茶中的礼仪

倒茶的礼仪

习茶的基本礼仪

提壶、握杯与翻杯手法

温具手法

常见的4种冲泡手法

喝茶做客的礼仪

第四章 丰富多彩的茶文化

茶与名人

有关茶的著作

茶诗

茶画

茶联

茶与歌舞

茶与婚礼

茶与祭祀

茶与谚语

茶与棋

茶和道家

茶和儒家

茶与旅游

陆君不可一日无茶——茶生活篇

第一章 幸福每一天的保健养生茶

每日4款幸福养生茶饮

立春来杯养肝护肝茶饮

雨水要喝缓解春困的茶饮

惊蛰一杯防肌肤干燥的茶饮

春分喝温补阳气茶饮

清明喝调节血压茶饮

谷雨喝调理肠胃茶饮

立夏喝滋养阴液茶饮

小满喝清利湿热茶饮

芒种喝清热降火茶饮

夏至喝退热降火茶饮

小暑喝裨益消化茶饮

大暑喝预防中暑茶饮

立秋喝养胃润肺茶饮

处暑喝清热安神茶饮

白露喝滋阴益气茶饮

秋分喝调养脾胃茶饮

寒露喝强身健体茶饮

霜降喝滋肺润肺茶饮

立冬喝补充热量茶饮

小雪喝缓解心理压力茶饮

大雪喝预防哮喘茶饮

冬至喝滋补养生茶饮

小寒喝补肾壮阳茶饮

大寒喝有益心血管茶饮

第二章 强身健体的私房茶食

八宝茶粥

绿茶粥

普洱茶猪手

茶香鳊鱼片

红茶炒鸡丁

碧螺春鲜鱿

洛神优酪乳

甘草酸梅汤

双色绿茶饼干

抹茶泡芙

第三章 让青春永驻的抗衰美容茶

美容养颜茶

瘦身美体茶

明目亮睛茶

抗衰防老茶饮

保持年轻活力茶饮

补血益气茶

第四章 不同人群的养生保健茶

银发族的长寿茶

孕妈妈的安胎茶

老师的润喉茶

学生的健脑茶

吸烟族的健康茶饮

体力劳动者的健康茶饮

应酬族的健康茶饮

亚健康人群的健康茶饮

第五章 各类疾病的茶疗验方

防治感冒的茶疗验方

防治哮喘的茶疗验方

防治高血压的茶疗验方

防治冠心病的茶疗验方

糖尿病的茶疗药方

脂肪肝的茶疗药方

便秘的茶疗药方

口臭的茶疗药方

胃痛的茶疗药方

失眠的茶疗药方

月经不调的茶疗药方

前列腺炎的茶疗药方

关节炎的茶疗药方

第六章 喝茶的宜忌

喝茶需“度”量

不要饮隔夜茶

喝茶忌空腹

药茶要慎重选

喝茶要讲究中医五行

忌饮烫茶

忌饮冷茶

忌饭后立即饮茶

忌饮冲泡次数过多

附录

附录I 陆羽《茶经》精要解读

一 之源

二 之具

三 之造

四之器

五之煮

六之饮

七之事

八之出

九之略

十之图

附录 II 茶品质与品评因素评分表

附录 III 历代茶人佳话

茶艺师与茶

诗僧与茶僧

唐伯虎与祝枝山猜茶谜

白居易与茶

杨维桢与茶

“吃茶去”

《《识茶泡茶品茶图鉴》》

版权说明

本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问:www.tushu000.com