

《《茶叶加工技术》（高等职业健

图书基本信息

书名：《《茶叶加工技术》（高等职业教育茶叶生产加工技术专业系列教材）》

13位ISBN编号：9787518400510

出版时间：2015-1

作者：成洲主编

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

《《茶叶加工技术》（高等职业健

内容概要

茶叶加工发展迅速，为满足茶学专业学生和茶叶生产者的学习需要，适应培养茶叶类专业应用型实用人才的需要需求，组织相关院校、专业主管部门、生产企业的专业人员编写本教材，以供茶学专业的高职高专学生和专业人员学习与参考。

本教材编写中章节采取项目化形式，其目的是使各茶类品种花色加工与实际生产结合紧密，并自成体系。包括了从产品质量标准、鲜叶标准、鲜叶处理、初制、再加工到成品的全过程，使学生通过学习一个项目就可以掌握一种茶叶的完整加工技术，并可适用于生产。各茶类品种花色加工尽量使用茶厂实际生产规程，兼顾普遍性、突出代表性，偏重于机械制茶技术。同时按照使用够用的原则，讲述茶叶加工过程中的内含成分变化和外形变化原理和规律。教材在每单元内容之前有知识目标和技能目标，单元后有小结，以便读者学习参考。

本教材由宜宾职业技术学院成洲副教授主编，并负责总体设计和布局，参加编写人员及分工如下（以执笔章节先后为序）：绪论，成洲、赵先明；单元一，成洲；单元二，成洲；单元三，成洲、蔡红兵、刘兆斌；单元四，成洲、颜泽文；单元五，唐洪、廖茜、颜泽文；单元六，廖茜、蔡红兵、罗学平；单元七，罗学平；单元八，罗学平；单元九，廖茜；单元十，成洲、邓小林；单元十一，李清；实训部分，赵先明。

本教材在编写过程中，借鉴或参考了国内外同类教材及有关参考资料。同时，得到了茶叶生产企业、行业协会等人员的大力帮忙，为本教材提供了资料和建设性意见建议。在此表示诚挚的谢意！

采用项目化形式介绍了从茶叶产品质量标准、鲜叶标准、鲜叶处理、初制、再加工到成品的全过程。具体内容包括：茶叶加工概述、茶叶分类与命名、鲜叶、大宗绿茶加工、特种绿茶加工、红茶加工、黑茶加工、乌龙茶加工、白茶加工、黄茶加工、茶叶精制技术、花茶加工、茶叶加工技术实训。

《《茶叶加工技术》（高等职业健

作者简介

成洲，副教授，宜宾市第七批学术和技术带头人，从事茶叶加工技术和生产机械设备的教学、研究和推广工作，主讲《茶叶机械与设备》、《茶叶生产技术》、《茶学概论》等课程，参加了《茶叶加工技术》和《茶文化传播》课程建设工作，分别被评为四川省教育厅精品课程，2007年被评为省级优秀教学团队。

书籍目录

模块一 绪论

知识目标

技能目标

必备知识

- 一、我国茶叶加工技术的发展
- 二、发展茶叶加工的意义
- 三、茶叶加工技术的学习目标与内容

小结

模块二 茶叶分类与命名

知识目标

技能目标

必备知识

- 一、茶叶的分类
- 二、茶叶命名

小结

模块三 茶鲜叶

知识目标

技能目标

必备知识

- 一、鲜叶的质量
- 二、鲜叶的保鲜技术

小结

模块四 大宗绿茶加工

知识目标

技能目标

必备知识

- 一、绿茶品质形成机理
- 二、炒青加工技术
- 三、烘青加工技术

小结

模块五 特种绿茶加工技术

知识目标

技能目标

必备知识

- 一、特种绿茶品质特征与工艺分析
- 二、扁型（芽型）特种绿茶加工技术
- 三、卷曲型特种绿茶加工技术
- 四、毛峰型特种绿茶加工技术

小结

模块六 红茶加工

知识目标

技能目标

必备知识

- 一、红茶品质形成机理
- 二、工夫红茶加工（条形红茶、名优红茶）
- 三、红碎茶加工
- 四、小种红茶加工

小结

模块七 黑茶加工

知识目标

技能目标

必备知识

一、黑茶品质形成机理

二、四川边茶加工

三、新型黑毛茶加工技术规程

小结

模块八 乌龙茶加工

知识目标

技能目标

必备知识

一、乌龙茶特点

二、武夷岩茶加工技术

三、安溪铁观音加工技术

四、台湾乌龙茶

五、广东凤凰单枞

六、乌龙茶品质形成机理

小结

模块九 白茶加工

知识目标

技能目标

必备知识

一、白毫银针加工技术

二、白牡丹

三、白茶品质形成机理

小结

模块十 黄茶加工技术

知识目标

技能目标

必备知识

一、黄茶品质形成机理

二、黄大茶加工

小结

模块十一 茶叶精制技术

知识目标

技能目标

必备知识

一、精制的目的和意义

二、毛茶验收归堆与拼配付制

三、精制的作业

四、精制程序设计

五、绿茶精制技术

小结

模块十二 花茶加工技术

知识目标

技能目标

必备知识

- 一、花茶窈制原理
- 二、花茶窈制的原料
- 三、茉莉花茶窈制技术
- 四 叙府香茗茉莉花茶加工技术规程
- 小结
- 模块十三 茶叶加工技术实训
- 实训一 名优绿茶杀青技术
- 实训二 揉捻（造型）技术
- 实训三 名优绿茶干燥技术
- 实训四 扁型名优茶加工
- 实训五 卷曲型名优茶加工
- 实训六 毛峰型名优茶加工
- 实训七 针型名茶加工
- 实训八 芽型名茶加工
- 实训九 特种绿茶生产技术操作规程
- 实训十 炒青绿茶加工
- 实训十一 烘青绿茶加工
- 实训十二 大宗绿茶生产技术操作规程
- 实训十三 乌龙茶加工
- 实训十四 红茶加工
- 实训十五 茉莉花茶加工
- 实训十六 玉兰、珠兰花茶加工
- 实训十七 花茶生产技术操作规程
- 实训十八 茶叶筛分技术
- 实训十九 茶叶切断与轧细及其技术
- 实训二十 茶叶风选技术
- 实训二十一 茶叶拣剔、茶叶精制干燥技术
- 实训二十二 茶叶精制工艺
- 实训二十三 鲜叶机械组成分析
- 实训二十四 鲜叶表面水和含水量测定
- 实训二十五 杀青叶过氧化物酶活性测定
- 实训二十六 揉捻叶细胞损伤率和成条率测定
- 实训二十七 做青过程中失水率的测定
- 实训二十八 萎凋叶水分散失与叶面变化观察

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