

《《红茶加工与审评检验》》

图书基本信息

书名：《《红茶加工与审评检验》》

13位ISBN编号：9787122237451

出版时间：2015-10

作者：张星海 何仁聘主编

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

《《红茶加工与审评检验》》

内容概要

首页>产品信息>茶书网：《红茶加工与审评检验》的商品信息茶书网：《红茶加工与审评检验》查看大图书 名：茶书网：《红茶加工与审评检验》产品状态：上架版 别：化学工业出版社作者：张星海 何仁聘主编书 号：ISBN 978-7-122-23745-3定 价：29.8元 会员价：29元 VIP价：28元出版日期：201510评 分：评论等级 共有0位网友参与打分 游览次数：17所属类别：茶文化书刊>A.文化类 立即购买 茶书网：《红茶加工与审评检验》的简介：编号：GDZPS5552

茶，是中华民族的举国之饮，如今已成了风靡世界的三大无酒精饮料(茶叶、咖啡和可可)之首，并将成为21世纪的饮料之王，饮茶嗜好已遍及全球，全世界已有160余个国家和地区、30多亿人每天都在喝茶！中国是茶叶的故乡，二十多个产茶省，八千多万茶农，是名副其实的产茶大国。在漫长的生产实践中，中国茶人积累了丰富的茶叶采制经验，历经数千年的发展，产生了花样繁多、品类各异的茶品。且制法之精、质量之优、风味之佳令人叹为观止。中国茶按制作方法不同，可分为六大基本茶类——绿茶、红茶、乌龙茶(青茶)、黄茶、白茶、黑茶；在此基础上再加工成为花茶、紧压茶、萃取茶、粉茶等。中国被称为茶的故乡，不仅因为这里的土地孕育出世界最早的茶树，更因为这里的人们将茶视为一种沟通天地的生命。一千多年来，东方人在一碗茶汤中，感悟生命的真谛，唐朝人煎茶，宋朝人创造了点注的喝法，明朝人一改吃茶的传统，品味到茶叶泡水的清香。近年来，随着茶叶产业的不断升级发展，一个崭新的“茶时代”呈现在众人面前，即中国茶叶产业产值迎来2000亿时代、全国人均年消费茶叶1000克时代及人人都想茶的时代。这对当前从事茶叶人才教育与培养学校院所既是机遇更是挑战，如何为“茶时代”人才培育编制适宜的教材就是一个不容回避的问题。

我国地域辽阔，茶区众多，茶类丰富，品种繁多，注定了茶学人才培养要适宜不同的地域性、专属性及生产实践性。我们组织了一支包括本科、高职、中职及科研院所和茶叶企业教学科研与生产实践团队，编写一套茶叶加工与审评检验的系列教材(《绿茶加工与审评检验》《红茶加工与审评检验》《黄茶加工与审评检验》《乌龙茶加工与审评检验》《黑茶加工与审评检验》《白茶加工与审评检验》及《名优茶加工与审评检验》)，以满足茶叶生产与加工人才培养需要，同时也可以作为企业培训教材和科研人员参考用书。

本书是在完成国家职业教育改革发展示范学校建设计划项目基础上，对近年有关各类茶叶研究的文献资料及生产实践，进行收集、整理与分析而撰写完成的。全书共分六个模块，包括初识红茶、探究鲜叶、红茶初制、红茶精制、红茶品饮及红茶审验等内容。编写过程中参考了许多专家、学者在红茶等相关茶学领域的研究成果和资料，在此谨表谢意！

鉴于红茶研究资料有限，同时受笔者水平限制，本书存在许多不完善的地方，缺点在所难免，衷心希望茶学专家与广大茶叶爱好者予以匡正，以期再版时予以修正，对此谨致以最真诚的感谢。

《红茶加工与审评检验》为“现代职业教育茶叶加工与审评检验系列教材”之一。本书是在完成国家职业教育改革发展示范学校建设计划项目基础上，对近年有关红茶研究的文献资料及生产实践，进行收集、整理与分析而撰写完成的。全书共分六个模块，包括初识红茶、探究鲜叶、红茶初制、红茶精制、红茶品饮及红茶审验等内容。

本书适合作为各类院校茶学相关专业教材，也可以作为企业培训教材和科研人员参考用书。

《《红茶加工与审评检验》》

作者简介

张星海，副教授，目前在浙江大学茶学专业攻读博士学位，现任应用工程系副系主任，浙江省教坛新秀。从事天然产物分离提取等研究、开发和教学工作。承担并参与科研教改项目多项，其中省级项目6项，发表论文10余篇，主编教材3本，其中省级重点教材1本。专业建设以来，张老师一直担任专业核心课程的教学工作，如《农产品深加工与创新创业》、《天然产物生产与实训技术》、《农产品深加工技术实训》、《生物资源加工与工艺设计》，其中《天然产物生产与实训技术》为国家级精品课程、《农产品深加工与创新创业》为省级精品课程。

张星海老师曾经在浙大茶叶科技开发有限公司、在浙江惠松药用植物提取有限公司、杭州浙大茶叶科技开发有限公司、杭州茗宝食品有限公司及杭州英仕利生物技术有限公司等相关企业工作和挂职，具有非常丰富的实践经验。

书籍目录

模块一初识红茶1
第一讲红茶寻源1
第二讲产区扫描4
第三讲红茶类别5
第四讲畅饮有益15
微博神聊19
模块二探究鲜叶20
第一讲物理表征20
第二讲化学组分24
第三讲品质适制34
第四讲采摘保鲜42
微博神聊52
模块三红茶初制53
第一讲工艺分解53
第二讲工序攻关57
第三讲手工初制69
第四讲机械初制71
微博神聊78
模块四红茶精制79
第一讲工艺分解79
第二讲工序攻关88
第三讲手工精制94
第四讲机械精制97
微博神聊102
模块五红茶品饮103
第一讲品质表征104
第二讲名茶茗品108
第三讲识茶选茶122
第四讲科学饮茶128
微博神聊141
模块六红茶审验142
第一讲因项术语142
第二讲审评技法156
第三讲物理检验164
第四讲化学检验173
微博神聊193
附录红茶国家标准(GB/T 13738—2008)194
参考文献210

《《红茶加工与审评检验》》

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