

《《轻松学泡茶》》

图书基本信息

书名：《《轻松学泡茶》》

13位ISBN编号：978712222693X

出版时间：2015-5

作者：中关村学院主编

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

《《轻松学泡茶》》

内容概要

茶叶对中国人来说是再普通不过了。但你了解茶叶有多少种吗，不同茶叶怎么储存吗，怎么分辨真假茶叶.....

茶叶需要茶具和茶水的配合才能激荡出独特韵味。你知道选购茶壶的“三山齐”原则吗，最适宜泡茶的是纯净水还是山泉水.....

很多人都喜欢喝茶，而茶之道——泡茶之法，却未必人人尽知。紫砂壶适合泡什么茶，怎么泡出大红袍的岩韵、君山银针的“三起三落”.....

茶叶中含有诸多有益于人体健康的营养成分。茶多酚有什么保健功效，喝茶有何禁忌.....

《轻松学泡茶》围绕新手学泡茶中关心的问题，为您详细介绍七大类茶叶基础知识，五种泡茶方法，茶具的选购和使用知识，专业茶艺师手把手教您轻松泡好茶。

早起开门七件事：柴、米、油、盐、酱、醋、茶。茶是中国人日常生活中不可缺少的一部分。

《轻松学泡茶》是专为您量身定做的泡茶书，从茶叶的鉴赏到水温讲究，从茶叶的功效到茶具的使用，七大类茶叶基础知识，五种泡茶方法，绿茶之清香、乌龙之幽香、红茶之醇厚、白茶之清锐、普洱之甘滑、花茶之芳香.....专业茶艺师带您品鉴其中的独特韵味。细品百味茶，悠然享人生！

《《轻松学泡茶》》

作者简介

中关村学院茶艺学堂，一家面向大众的茶艺茶道专业培训机构，多年来培训学员数万人，群体面向党政机关、企事业单位和高校师生等。中关村学院茶艺学堂拥有多名知名高级茶艺师，培训经验丰富。

书籍目录

壹

一杯好茶，
相逢何必曾相识

茶之源

茶之渊源

茶之演变

茶之习俗

茶之类

传统六大茶系

以茶树品种分

以茶叶形状分

以烘焙温度分

以发酵程度分

以萎凋程度分

以新茶与陈茶分

以茶叶采收季节分

茶之存

不发酵茶（绿茶、白茶、黄茶）的储存法

全发酵茶（红茶、黑茶）的储存法

半发酵茶（乌龙茶）的储存法

再加工茶的储存法

清心绿茶

西湖龙井

碧螺春

信阳毛尖

黄山毛峰

庐山云雾

六安瓜片

太平猴魁

蒙顶甘露

婺源茗眉

安吉白茶

竹叶青

温婉红茶

祁门红茶

正山小种

C.T.C红碎茶

滇红工夫

宜兴红茶

政和工夫

坦洋工夫

白琳工夫

九曲红梅

英德红茶

大吉岭红茶

阿萨姆红茶

留香乌龙

安溪铁观音

武夷大红袍

冻顶乌龙

武夷肉桂

武夷水仙

凤凰单枞

漳平水仙

黄金桂

文山包种

白毫乌龙

浓醇黑茶

普洱生饼茶

普洱熟饼茶

宫廷普洱茶

普洱老帕卡

六堡茶

茯茶

安化黑茶

冰清白茶

白毫银针

白牡丹

贡眉

金光黄茶

霍山黄芽

蒙顶黄芽

君山银针

再加工茶

茉莉花茶

菊花茶

玫瑰花茶

康乃馨茶

薰衣草茶

贰

一杯好茶，

一壶一盞总相宜

泡茶第二步

备器 择水

器为茶之父

茶盘

茶叶罐

茶壶

盖碗

品茗杯

公道杯

过滤网和滤网架

随手泡

茶巾

闻香杯

杯垫

《《轻松学泡茶》》

养壶笔

赏茶荷

水盂

普洱茶针

壶承

盖置

茶道六用

茶玩

水为

茶之母

宜茶之水

科学煮水茶更香

水温的讲究

叁

一杯好茶，

轻松泡茶茶更香

泡茶第三步

冲泡

盖碗

泡茶法

冲泡西湖龙井

冲泡铁观音

冲泡白毫银针

玻璃杯

泡茶法

冲泡碧螺春

冲泡霍山黄芽

冲泡君山银针

紫砂壶泡茶法

冲泡大红袍

冲泡冻顶乌龙

冲泡普洱生饼茶

白瓷壶泡茶法

冲泡祁门红茶

玻璃壶泡茶法

冲泡C.T.C红碎茶

肆

一杯好茶，

茶香袅袅韵味长

泡茶第四步

品饮 收具

品茗是一种意境

品茶要品“色、香、味、韵”

奉茶礼仪

泡茶后收具

伍

一杯好茶，

回归自然健康身

以茶养生益处多

《《轻松学泡茶》》

认清体质喝好茶
健康喝茶有禁忌
应季喝茶最养人

《《轻松学泡茶》》

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