

《喝茶入门轻图典》

图书基本信息

书名：《喝茶入门轻图典》

13位ISBN编号：9787506495158

10位ISBN编号：7506495155

出版时间：2013-1

出版社：姚松涛 中国纺织出版社 (2013-01出版)

作者：姚松涛

页数：192

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

《喝茶入门轻图典》

内容概要

《喝茶入门轻图典》本着初学者最应知道，最感兴趣的茶叶知识，最实用的茶叶识别、品鉴、冲泡、选购指南，从茶叶的形状、色泽、汤色、香气、滋味、叶底、产地等多各方面，重点讲述了7大茶类100种茶品的基本知识。给读者呈现了最全面的插茶入门知识。

书籍目录

第一章了解国饮—茶 茶叶的起源 / 12 茶树的起源 / 12 茶树原产地 / 12 “茶”字的演变 / 12 中国茶叶的加工发展史 / 13 茶树的形态特征 / 14 茶树的树型 / 14 茶树的根 / 15 茶树的茎 / 15 茶树的叶 / 15 茶树的芽 / 15 茶树的花 / 15 茶树的果 / 15 中国的四大茶区 / 16 西南茶区 / 16 华南茶区 / 17 江南茶区 / 18 江北茶区 / 19 茶叶中的化学成分大揭秘 / 20 中国茶叶的分类 / 21 中国十大名茶 / 22 第二章喝茶贵在品鉴知名茶味 绿茶篇 / 24 绿茶的制作工序 / 24 绿茶的冲泡方法及茶具选配 / 24 品饮绿茶的方法 / 25 名优绿茶品鉴 / 26 西湖龙井 / 26 开化龙顶 / 28 径山茶 / 29 普陀佛茶 / 30 余姚瀑布仙茗 / 30 望海茶 / 31 奉化曲毫 / 31 顾渚紫笋 / 32 安吉白茶 / 33 千岛玉叶 / 34 雪水云绿 / 35 黄山毛峰 / 36 老竹大方 / 38 太平猴魁 / 39 六安瓜片 / 40 洞庭碧螺春 / 42 南京雨花茶 / 44 安化松针 / 45 紫阳毛尖 / 45 庐山云雾 / 46 狗牯脑茶 / 48 婺源绿茶 / 49 井冈翠绿 / 50 浮瑶仙芝 / 50 恩施玉露 / 51 英山云雾 / 52 采花毛尖 / 52 蒙顶甘露 / 53 竹叶青 / 54 永川秀芽 / 54 日照雪青 / 55 崂山绿茶 / 55 都匀毛尖 / 56 遵义毛峰 / 58 湄潭翠芽 / 59 凤冈锌硒茶 / 59 梅尖银毫 / 60 信阳毛尖 / 61 红茶篇 / 62 红茶的制作工序 / 62 红茶的冲泡方法及茶具选配 / 62 品饮红茶的方法 / 63 名优红茶品鉴 / 64 正山小种 / 64 祁门工夫 / 66 滇红工夫 / 67 金骏眉 / 68 海红工夫 / 70 湘红工夫 / 71 川红工夫 / 72 黔红工夫 / 72 C.T.C红碎茶 / 73 荔枝红茶 / 73 坦洋工夫 / 74 政和工夫 / 75 白琳工夫 / 76 九曲红梅 / 77 宜红工夫 / 78 英德红茶 / 79 信阳红 / 79 乌龙茶篇 / 80 乌龙茶的制作工序 / 80 乌龙茶的冲泡方法及茶具选配 / 80 品饮乌龙茶的方法 / 81 名优乌龙茶品鉴 / 82 安溪铁观音 / 82 黄金桂 / 84 本山 / 85 毛蟹 / 85 永春佛手 / 86 平和白芽奇兰 / 87 武夷大红袍 / 88 武夷肉桂 / 90 武夷水仙 / 91 水金龟 / 92 白鸡冠 / 93 凤凰单丛 / 94 凤凰水仙 / 96 冻顶乌龙 / 96 东方美人 / 97 台湾高山茶 / 97 黑茶及紧压茶篇 / 98 黑茶及紧压茶的制作工序 / 98 黑茶及紧压茶的冲泡方法及茶具选配 / 98 品饮黑茶及紧压茶的方法 / 99 名优黑茶及紧压茶品鉴 / 100 广西六堡茶 / 100 天尖茶 / 102 普洱散茶 / 102 七子饼茶 / 103 下关生沱茶 / 104 熟普洱沱茶 / 105 普洱茶砖 / 106 安化黑砖 / 107 湖南茯砖 / 108 湖南千两茶 / 109 康砖茶 / 110 青砖茶 / 111 米砖茶 / 112 漳平水仙 / 113 白茶篇 / 114 白茶的制作工序 / 114 白茶的冲泡方法及茶具选配 / 114 品饮白茶的方法 / 115 名优白茶品鉴 / 116 白毫银针 / 116 贡眉 / 118 白牡丹 / 119 黄茶篇 / 120 黄茶的制作工序 / 120 黄茶的冲泡方法及茶具选配 / 120 品饮黄茶的方法 / 121 名优黄茶品鉴 / 122 霍山黄芽 / 122 君山银针 / 124 蒙顶黄芽 / 125 霍山黄大茶 / 125 花茶篇 / 126 花茶的制作工序 / 126 花茶的冲泡方法及茶具选配 / 126 品饮花茶的方法 / 127 名优花茶品鉴 / 128 玫瑰花茶 / 128 福州茉莉花茶 / 130 碧潭飘雪 / 131 杭白菊 / 132 黄山贡菊 / 133 金银花茶 / 133 歙县珠兰花茶 / 134 白兰花茶 / 134 第三章轻松学泡茶技艺 泡茶前的礼仪 / 136 泡茶前，梳拢头发 / 136 泡茶前，洗净双手 / 136 泡茶前，化妆穿衣要得体 / 136 泡茶前，恭敬行茶礼 / 136 从入门到专业的泡茶细节 / 137 泡茶时，肢体动作要规范 / 137 端茶不可随意 / 137 注意奉茶的先后顺序 / 137 敬茶的细节要到位 / 137 斟茶时不可过满 / 137 茶具的选购与使用 / 138 茶盘 / 138 茶叶罐 / 138 茶壶 / 139 随手泡 / 139 公道杯 / 140 品茗杯 / 140 茶荷 / 141 闻香杯 / 141 杯托 / 142 盖碗 / 142 水盂 / 143 过滤网和滤网架 / 143 茶道六用 / 144 泡茶的常用技艺 / 145 洗茶 / 145 醒茶 / 145 温壶温杯 / 145 淋壶 / 145 运茶遥香 / 145 凤凰三点头 / 145 高冲水，低斟茶 / 146 关公巡城 / 146 韩信点兵 / 146 茶艺表演 / 147 第四章茶养生及宜忌知多少 一片小茶叶里的大功效 / 152 健康人类身心的灵叶 / 155 自制药茶一点即通 / 158 不宜饮茶的3类人 / 160 不宜饮用的8种茶 / 161 9类特殊人群如何饮茶 / 162 走出饮茶十二大误区 / 164 第五章停下来，享受茶生活 一日饮茶，你喝对了吗 / 168 一年四季该喝什么茶 / 169 下厨房——享受茶叶大餐 / 174 你的生活可以更美好 / 176

《喝茶入门轻图典》

章节摘录

《喝茶入门轻图典》

编辑推荐

《喝茶入门轻图典》涵盖了中国茶的所有门类，精选7大茶类：绿茶、白茶、黄茶、乌龙茶、红茶、黑茶及花茶等茶类，详细阐述每种茶的产地信息、采摘标准、标准的冲泡方法等等。通俗易懂的文字，清新怡人的排版方式，加上《喝茶入门轻图典》大量的精美照片，让你轻松了解茶文化，时尚营养茶疗尽掌握。

《喝茶入门轻图典》

精彩短评

- 1、这本书讲的全面，让我恶补了茶文化知识，喜欢！
- 2、配有图片，让读者容易明白
- 3、放、冲、泡、闻、品，“中上下投”、水温、比例、时间。晨（7-9）。朝（9-11）。午（13-15）。晚（19-21）。
- 4、大量的图片，详细的各类茶的出处和泡发很好
- 5、实用，完整了我对茶的初级认识
- 6、在机场书店看到得，真的很不错，这里比书店便宜很多，早上定的，下午就送到了，包装很严实，书本里有很多关于茶叶，与喝茶得知识，还有不同节气，不同茶与其它食物得妙用，真的很好！

《喝茶入门轻图典》

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