



图书基本信息



内容概要



作者简介

谢德群、谢红波

经营茶楼多年，对中国茶文化和茶道茶艺，都有深刻的理解和认识。渴望将全面的茶知识，分享给爱茶人士，在品茶中感悟人生的酸甜苦辣，使越来越多的爱茶人士从喝茶步入懂茶的境界，成为茶道高手。



书籍目录

【第一篇】：细味茶经

- 一、
 - 中国茶学，从茶经开始
 - 古今茶学典籍概况
 - 隋唐五代的启蒙，茶经研究概况
 - 宋元两代，茶经体现出专业性和地域性
 - 明清时代，是高质素茶经涌现的年代
 - 现当代茶经，空前繁荣品种多
 - 世界上的第一本茶的专著——《茶经》
 - 第一本鉴水专著——《煎茶水记》
 - 最早的品茶专著——《十六汤品》
 - 宏观全面的茶叶专著——《大观茶论》
 - 不可多得的茶品专著——《茶录》

【第二篇】：闻香识茶

- 一、“茶”，从何而来
 - 中国茶道缘何起
 - 不同朝代的茶文化
 - “茶”的出现、发展及盛行
 - 为什么说中华文化少不了茶文化
 - 从吃茶到饮茶的茶文化蜕变
 - 为什么中国茶扬名海外
 - “茶马古道”的由来
 - “饮茶”的文化
 - 茶的文学发展
 - 中国十大名茶有哪些
- 二、
 - 七大传统茶系
 - 茶树品种分类
 - 产地取名分类
 - 采收季节分类
 - 茶叶形态分类
 - 萎凋程度分类
 - 发酵程度分类
 - 烘焙温度分类
 - 薰花种类分类
 - 制茶原材料分类
 - 茶叶生长环境分类
- 三、各地名茶大盘点
 - 西湖龙井
 - 洞庭碧螺春
 - 安溪铁观音
 - 南京雨花茶
 - 黄山毛峰
 - 恩施玉露
 - 信阳毛尖
 - 都匀毛尖
 - 太平猴魁



六安瓜片
庐山云雾
上饶白眉
敬亭绿雪
白牡丹
竹叶青
白毫银针
婺源茗眉
仙人掌茶
蒙顶黄芽
鹿苑茶
莫干黄芽
贡眉
君山银针
武夷岩茶
祁门红茶
潮州凤凰茶
台湾冻顶乌龙
文山包种
正山小种
滇红
黔红
茉莉花茶
白兰花茶
珠兰花茶
桂花茶
柚子花茶
玫瑰花茶
白琳功夫茶
云南普洱茶
四川边茶
湖南黑茶
湖北黑茶
六堡茶
茯砖茶
千两茶

四、饮茶的健康之道

茶叶富含多种营养成分
懂得饮茶，有助提升记忆力
饮茶强身的道理
为什么饮茶能帮助减少脂肪
饮茶能提神醒脑
科学饮茶，能利尿通便
合理饮茶，预防心脑血管疾病
清心养气的茶道
如何饮茶能护肤

巧喝中国茶，帮助防癌抗癌

【第三篇】：古今制茶

一、制茶工艺的发展与演变



一切从煮茶开始
制茶工艺的萌芽——晒茶叶
煮茶工艺的出现
从煮茶到茶饼制作
直接烘干法的诞生
从“饼茶”到“团茶”
“从团到散”的制茶演变
“蒸青团茶”与“蒸青散茶”的区别
将茶香进一步发挥——炒茶工艺的出现

二、制茶七工序

采茶
蒸茶
捣茶
拍茶
焙茶
穿茶
藏茶
采茶
拣茶

三、不同茶类的制茶工艺

绿茶的制茶工艺
红茶的制茶工艺
青茶的制茶工艺
白茶的制茶工艺
黄茶的制茶工艺
黑茶的制茶工艺
花茶的制茶工艺

四、茶的贮存方式

贮存茶叶要注意的事宜
不同品种的茶叶，贮存方式不同
使用茶叶罐进行贮存
利用冰箱进行贮存
利用暖水瓶进行贮存
借用干燥剂进行贮存
使用包装袋进行贮存
其他贮存茶叶的方法

【第四篇】：悦泡好茶

一、
选好茶叶是泡好茶的基础
“好茶”应该具备的要素
新茶与陈茶怎么分
不同季节的茶，要如何区分
如何挑选好的绿茶
如何挑选好的红茶
如何挑选好的青茶
如何挑选好的白茶
如何挑选好的黄茶
如何挑选好的黑茶
如何挑选好的花茶



二、
要泡好茶，好茶具具有讲究
泡茶必备的茶具有哪些
不同的茶具，应该如何选购
茶具的使用次序
茶具的使用方法
茶具的清洗方法
为什么茶具要分区
好茶具应该如何保养
不同茶具具有不同的泡茶效果
如何挑选品质上乘的茶具
古朴的粗陶茶具
雅丽的瓷茶具
幽雅的玉石茶具
通透的玻璃茶具
绚丽目的漆器茶具
出彩的植物茶具
高雅的紫砂茶具
失传的金属茶具
优质茶具的名优产地

三、
好水配好茶，选择优质水源泡茶
如何鉴定水的质量
用感官来分辨水的质量
不是每一种水都适合泡茶
适合泡茶的水有哪些
中国五大最适合泡茶的名泉
改善水质量的方法
好水，还要懂得煮
泡茶，一定要掌握好温度
如何判断水温？
水的含氧量和泡茶质量有什么关系？

四、
泡茶基本功，手艺你要懂
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
接待客人的泡茶过程
工作环境下的泡茶过程
旅行过程中的泡茶过程
五、不同品种茶类的泡茶方法
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

六、不同茶具的泡茶方法

紫砂壶泡法

玻璃杯泡法

小壶茶泡法

玻璃壶泡法

瓷壶泡法

陶壶泡法

盖碗泡茶法

飘逸杯泡法

【第五篇】：品味佳茗

一、品味好茶各显神通

老北京的大碗茶

羊城爱喝早市茶

成都地区的盖碗茶

昆明习惯九道茶

绍兴讲究的四时茶俗

吴屯“喝”茶

青海熬茶乃一绝

吴江的三道茶

潮式乌龙，饮茶要“啜”

潮汕地区闻名中外的功夫茶

二、不同茶类，不同的品鉴方法

品味红茶：滇红茶

品味绿茶：碧螺春

品味黄茶：君山银针

品味青茶：安溪铁观音

品味白茶：白毫银针

品味黑茶：安化黑茶

品味花茶：茉莉花茶

三、惬意品茶四要素

观茶色

闻茶香

品茶味

悟茶韵

四、

雅室品茶的境界

品茶场所的类型与风格

茶馆，品茶的最佳地点

“茶馆”的缘起与发展

细数历史上历代茶馆的“大不同”

从古代茶馆到当代茶馆的演变

在家品茶，如何创造舒悦环境

在赏心悦目的山水间品茗

五、

品茶的心境

平心，放宽心境

清净，免却烦嚣



禅定，渐入佳境
风度，敞开胸怀
心意，真挚追求
放松，远离急进
乐观，悠然自得

【第六篇】：茶的精神

“茶”有自己的品德

茶道，体现修为

品茶如识人

吃茶、喝茶、饮茶与品茶

泡茶的礼仪

品茶的礼仪

奉茶的礼仪

倒茶的礼仪

品茶做客的礼仪

以茶待客的礼仪

斟茶，只斟七分满

“酒满敬人，茶满欺人”

自古文人与茶

“茶兴大发”与“诗词歌赋”

历史上的“品茗大师”



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