

# 《《茶学应用知识》（福建省高职）》

## 图书基本信息

书名：《《茶学应用知识》（福建省高职高专农林牧渔大类“十二五”规划教材）》

13位ISBN编号：9787561551541

出版时间：2014-7

作者：蔡烈伟主编,周炎花 罗学平 陈开梅副主编

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](http://www.tushu000.com)

# 《《茶学应用知识》（福建省高职）》

## 内容概要

本书结合评茶员、茶艺师职业资格要求,以国家职业资格标准为依据,紧密结合茶叶生产、加工、消费实际,重点介绍茶树栽培技术、茶叶加工技术、茶叶审评技术、茶叶冲泡技巧和饮茶与健康等茶学应用知识,突出开放性和实践性,让学生学会解决生活中的实际问题。教材既有知识要点又有实训实操,体现了职业教育的特色,所选内容可操作性强,与企业实践紧密结合,注重学生实践技能和自主学习能力的培养。

## 书籍目录

### 第一章 绪论

- 一、茶叶生产的意义
- 二、《茶学应用知识》的主要内容
  - (一)茶的自然科学知识
  - (二)茶的社会科学知识
- 三、课程教学方法

### 第二章 茶的起源、传播与分布

- 一、茶树的原产地
  - (一)中国的西南部山茶属植物最多
  - (二)中国西南部野生茶树最多
  - (三)中国西南部茶树种变异最多
  - (四)中国西南部利用茶最早
- 二、茶的传播
  - (一)茶在国内的传播
  - (二)茶向国外的传播
- 三、茶区分布
  - (一)中国茶叶生产区域
  - (二)中国茶区的划分及其生产特点
  - (三)世界茶区分布

### 第三章 茶树生物学基础

- 一、茶树的植物学特征
  - (一)茶树的根
  - (二)茶树的茎
  - (三)茶树的芽和叶
  - (四)茶树的花、果实和种子
- 二、茶树的一生
  - (一)幼苗期
  - (二)幼年期
  - (三)成年期
  - (四)衰老期
- 三、茶树的一年
  - (一)茶树枝梢的生长发育
  - (二)茶树根系的发育
  - (三)茶树的开花结实
- 四、茶树适生环境
  - (一)光线
  - (二)温度
  - (三)水分
  - (四)土壤

#### 实训一 茶树品种性状调查

#### 实训二 茶树短穗扦插技术

### 第四章 茶树栽培技术

- 一、茶树品种与繁育
  - (一)茶树良种
  - (二)茶树品种的选用与搭配
  - (三)茶树无性繁殖
  - (四)茶树有性繁殖

## 二、新茶园建设

- (一) 茶园规划
- (二) 园地开垦
- (三) 茶树种植及初期管理

## 三、茶园土壤管理

- (一) 茶园耕作
- (二) 茶园除草
- (三) 茶园水管理
- (四) 茶园施肥

## 四、茶树剪采技术

- (一) 优质高产茶树的树冠要求
- (二) 茶树修剪技术
- (三) 茶树采摘技术

## 实训三 茶苗种植实践

## 实训四 鲜叶采摘技术

## 实训五 茶园施肥技术

## 第五章 茶叶加工与贮藏

### 一、茶叶命名与分类

- (一) 茶叶命名
- (二) 茶叶分类

### 二、茶叶的原料基础

- (一) 鲜叶的质量
- (二) 鲜叶的适制性

### 三、茶叶初加工技术

- (一) 茶叶初加工原理
- (二) 绿茶初加工技术
- (三) 红茶初加工技术
- (四) 乌龙茶加工技术

### 四、茶叶的贮藏技术

- (一) 茶叶贮藏过程中品质的变化
- (二) 茶叶贮藏与品质的关系
- (三) 茶叶贮藏与保鲜方法

## 实训六 炒青绿茶初加工

## 实训七 工夫红茶初加工

## 实训八 乌龙茶加工

## 实训九 茶叶流水线包装

## 第六章 茶叶审评技术

### 一、评茶基础知识

- (一) 评茶原理
- (二) 评茶条件
- (三) 评茶程序

### 二、绿茶品质与审评

- (一) 绿茶品质特征
- (二) 绿茶审评技术

### 三、红茶品质与审评

- (一) 红茶品质特征
- (二) 红茶审评技术

### 四、乌龙茶品质与审评

- (一) 乌龙茶品质特征

## (二)乌龙茶审评技术

### 实训十 绿茶审评技术

### 实训十一 红茶审评技术

### 实训十二 乌龙茶审评技术

## 第七章 饮茶与健康

### 一、茶叶的化学成分与保健功效

#### (一)茶叶的化学成分

#### (二)茶叶的功效成分

### 二、饮茶与健康的理论

#### (一)茶与健康

#### (二)茶疗保健

#### (三)茶食生产

### 三、茶俗茶会

#### (一)饮茶习俗

#### (二)民族茶俗

#### (三)无我茶会

#### (四)科学饮茶

### 实训十三 茶保健品与茶食品的市场调查

### 实训十四 当地茶俗调查

### 实训十五 组织校内无我茶会

## 第八章 茶叶冲泡技艺

### 一、茶艺礼仪

#### (一)茶艺礼仪的基本要领

#### (二)沏茶的基本礼仪

#### (三)仪容要求和仪态行为

### 二、茶席设置

#### (一)选配茶具

#### (二)茶席设计

### 三、择茶选水

#### (一)茶水关系

#### (二)择茶

#### (三)选水

### 四、泡茶技艺

#### (一)茶叶冲泡方式的演变

#### (二)泡茶技巧

### 实训十六 玻璃杯冲泡技艺

### 实训十七 壶盅单杯泡法工夫茶艺

### 实训十八 壶盅双杯泡法工夫茶艺

## 第九章 国外茶艺

### 一、日本茶道

#### (一)器具准备

#### (二)泡茶流程

### 二、韩国茶礼

#### (一)备具

#### (二)泡茶流程

### 三、欧美茶艺

#### (一)器具准备

#### (二)冲泡流程

#### (三)冰红茶茶艺操作步骤

四、非洲茶艺

(一)肯尼亚奶茶

(二)尼日利亚薄荷茶

参考文献

# 《《茶学应用知识》（福建省高职）》

## 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](http://www.tushu000.com)