

《中国茶艺茶道轻松入门》

图书基本信息

书名：《中国茶艺茶道轻松入门》

13位ISBN编号：9787121202988

10位ISBN编号：7121202980

出版时间：2013-7

出版社：陈龙 电子工业出版社 (2013-07出版)

作者：陈龙

页数：200

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

《中国茶艺茶道轻松入门》

前言

“以茶尝滋味，以茶养身体，以茶驱腥气，以茶防病气，以茶养生气，以茶散闷气，以茶利礼仁，以茶表敬意，以茶可雅心，以茶可行道。”这是古人总结的茶“十德”。茶，是中华民族的举国之饮，发乎神农，闻于鲁周公，兴于唐朝，盛于宋代。历经几千年的茶文化之所以经久不衰，不仅因为喝茶对人体健康有益，更因为品茶是一种极优雅的艺术享受。然而，我国的茶文化博大精深，刚入门的茶人面对形态各异的茶叶、五花八门的茶具以及讲究颇多的冲泡技巧，总是无所适从，难免会摸不着头脑。比如：如何分辨好茶、坏茶，如何择水、选器，玻璃杯、盖碗、紫砂壶各适合冲泡什么茶，哪些茶适合闻香，哪些茶适合慢饮……这些茶文化常识，都是我们要在本书中一一告诉您的。这是一本入门指导书，主要从茶的品鉴、择水、选器、冲泡几方面入手，涵盖新手学茶各种必知的常识和礼仪，指导性极强。茶叶的鉴赏要点，以及所配的精实实物图片，能对您的实际购买起到指导作用；十几种茶具的使用方法介绍，能让您得心应手。此外，本书还特别介绍了各类茶的泡法，将水温、投茶量、所用茶具、冲泡步骤等细节一一涵盖，易学易会，实用性极强，无论是居家自饮还是待客饮茶，都能让您驾轻就熟。

《中国茶艺茶道轻松入门》

内容概要

中国是茶的故乡，在与茶打交道的漫长历史中，形成了一套丰富而独特的茶文化。近几年，关注茶文化的人越来越多，品茶艺、学茶道成了很多人休闲生活中不可或缺的一部分。本书从茶的发现发展入手，讲到茶叶的鉴赏。茶叶鉴赏中分别对每类茶的制作、名品等进行了详尽的阐述。茶叶鉴赏后，就对水和器进行了全面介绍，其中专门讲解了茶器精品紫砂壶。水和器之后，便是茶艺，即冲泡展示，均配有图片说明。本书的最后对茶道做了简单说明，以使读者初探其意并由此领悟。

《中国茶艺茶道轻松入门》

作者简介

陈龙，高级评茶员、高级茶艺师，出生于中国茶叶第一镇——安溪县感德镇。曾任大型电视纪录片《中国茶》制片人、《劳动午报·茶业品牌》副主编、感德茶铁观音品牌创始人；现为感德真品茶业机构总策划、《茶书网》主笔、《中国法治杂志》记者、北京中华茶艺协会马连道联络处负责人。

《中国茶艺茶道轻松入门》

书籍目录

绪论
茶乡茶事
茶叶源于中国
西南地区，中国茶树的摇篮
中国四大茶区
中国茶叶分类
茶叶的选购
茶叶的保存方法
悠悠茶往事
神农遇茶的传说
以茶代酒的故事
茶圣陆羽煎茶
宋徽宗与《大观茶论》
世界满茶香
茶马古道
茶叶在世界各地的传播
第1章 南方有嘉木，其芽浥凡尘
茶叶鉴赏五要
茶之色
茶之形
茶之香
茶之味
茶之韵
绿茶
西湖龙井
洞庭碧螺春
六安瓜片
太平猴魁
黄山毛峰
信阳毛尖
蒙顶甘露
竹叶青
红茶
祁门红茶
正山小种
宁红工夫
滇红工夫
川红工夫
金骏眉
坦洋工夫
政和工夫
黑茶
普洱生茶
普洱熟茶
普洱沱茶
千两茶
六堡茶

四川边茶
乌龙茶
安溪铁观音
黄金桂
武夷大红袍
武夷肉桂
闽北水仙
凤凰单枞
冻顶乌龙
黄茶
君山银针
霍山黄芽
蒙顶黄芽
白茶
白毫银针
白牡丹
贡眉
花茶
茉莉花茶
玫瑰花茶
桂花茶
金银花茶
造型花茶

第2章 好水好器泡好茶

水为茶之母
好水四要素
何为宜茶之水
古人如何寻泉评水
器为茶之父
新手入门必备茶具
资深茶人必备茶具
专题 壶中翘楚——宜兴紫砂壶
紫砂壶的材质和产地
紫砂之源
紫砂的特点
紫砂壶的选购
养出一把好壶

第3章 中国茶艺：水和茶的舞蹈

茶饮发展史
汉朝以前的饮茶方式
汉朝的饮茶方式
南北朝的饮茶方式
唐朝的饮茶方式
宋朝的饮茶方式
明朝的饮茶方式
清朝的饮茶方式
茶叶的冲泡技巧
杯泡和壶泡
水温要求

《中国茶艺茶道轻松入门》

投茶方法
茶叶用量
冲泡时间和次数
中国茶道礼仪
泡茶前的礼仪
泡茶中的礼仪
品茶中的礼仪
绿茶的冲泡方法
上投法
中投法
下投法
办公室简易泡法
红茶的冲泡方法
红茶家庭泡法
红茶办公室简易泡法
办公室调饮袋装红茶
黑茶的冲泡方法
紫砂壶冲泡法
盖碗冲泡法
飘逸杯冲泡法
乌龙茶的冲泡方法
紫砂壶泡法
盖碗泡法
办公室简易泡法
黄茶的冲泡方法
君山银针冲泡法
白茶的冲泡方法
白茶家庭泡法
办公室简易泡法
花茶的冲泡方法
花茶家庭泡法
办公室简易泡法
冲泡造型花茶
第4章 品茗成道：坐看云卷云舒
品茗四要
三看——色
三闻——香
三品——味
三回味——韵
品茗要有心境
清静
禅定
挚友
悠悠茶道
中国茶道
日本茶道
世界其他国家的饮茶习俗
英国的下午茶
俄罗斯的茶炊

《中国茶艺茶道轻松入门》

美国的冰茶、鸡尾酒茶和袋泡茶

印度的拉茶和煮茶

中国少数民族饮茶习俗

蒙古族的咸奶茶

藏族的酥油茶

维吾尔族的奶茶与香茶

傣族、拉祜族的竹筒香茶

白族的三道茶

苗族、侗族的油茶

章节摘录

版权页：插图：红茶 红茶发源于今福建省武夷山茶区，是我国最大的出口茶，出口量占我国茶叶总产量的50%左右。其干茶的色泽和冲泡的茶汤均以红色为主，故名红茶。但因为红茶刚开始创制时被称为“乌茶”，所以英语称其为“Black Tea”，而非“Red Tea”。红茶种类较多，小种红茶是最早的红茶种类。此外，红茶还在异国形成了独特的红茶文化，从中国引种发展起来的印度、斯里兰卡的红茶也很有名。品质特征 红茶与绿茶正好相反，是一种全发酵茶，其特点是红叶、红汤，滋味甘甜醇厚。制作工艺 萎凋：萎凋分为自然萎凋和萎凋槽萎凋两种方式。自然萎凋就是将鲜茶叶放在室内或者室外阳光不是很强烈的地方，经过一定的时间，令鲜茶叶失去一定的水分而变成萎蔫凋谢的状态。萎凋槽萎凋则是将鲜茶叶放在通气槽体中，使用热空气来加快鲜茶叶的萎凋过程，这是当前普遍使用的萎凋方法。揉捻：揉捻的作用是令茶叶初步成形，同时提高茶叶色、香、味的浓度，并且通过破坏叶细胞来促进一系列化学反应的发生，从而为下一步的发酵做准备。发酵：红茶发酵过程的实质是使茶叶中原本无色的多酚类物质，在多酚类氧化酶的作用下，形成红色的氧化聚合物——红茶色素。红茶色素的一部分能够溶于水中，因此会形成红色的茶汤，而另一部分则仍然留在叶片中，形成了红色的叶底。干燥：发酵之后，茶坯需要经过高温烘焙，迅速蒸发水分，固定茶形，与此同时，红茶所特有的一些高沸点的芳香类物质也被保留在茶叶当中，从而形成了红茶所特有的醇厚、香甜的味道。茶品分类 小种红茶：这是福建特有的一种红茶，红汤红叶，味似桂圆汤，并且因为使用松柴燃烧所产生的熏烟焙干的，茶叶吸收了大量的松烟，所以形成了一种特有的松烟香。小种红茶以福建武夷山市星村乡所产的正山小种品质为最高，其周边地区所产的则被称为外山小种。工夫红茶：工夫红茶是由小种红茶发展演变而来的。之所以被称为“工夫红茶”，是因为这种红茶在加工的过程中所花费的工夫更多，同时在冲泡和饮用的时候也需要更多的工夫去慢慢地欣赏和品味。工夫红茶中最为著名的是安徽祁门的祁红和云南的滇红。红碎茶：红碎茶是鲜茶叶经萎凋和揉捻后，切碎为颗粒型的碎片，然后再经过发酵和干燥制作而成的，因为外形细碎，所以被称为红碎茶，又叫作红细茶。红碎茶在精细加工后又可分为叶茶、片茶、碎茶、末茶等四类产品。红碎茶的特点是在冲泡时茶汤浸出快、浸出量大，因此适合于一次性快速冲泡，并且往往加糖或牛奶饮用。为了便于饮用，红碎茶通常盛在使用专用滤纸制作的包装袋中，冲泡后即将茶袋取出。

《中国茶艺茶道轻松入门》

编辑推荐

《中国茶艺茶道轻松入门》根据中国是茶的故乡，在与茶打交道的漫长历史中，形成了一套丰富而独特的茶文化。近几年，关注茶文化的人越来越多，品茶艺、学茶道成了很多人休闲生活中不可或缺的一部分。

《中国茶艺茶道轻松入门》

精彩短评

- 1、书本质量好，全彩图，非常喜欢，简单实用
- 2、很实用，图片精美，入门级好书
- 3、全图彩页的书，讲得很浅，不过基本的知识点都涵盖到了

《中国茶艺茶道轻松入门》

精彩书评

1、陈龙，高级评茶员、高级茶艺师，出生于中国茶叶第一镇——安溪县感德镇。曾任大型电视纪录片《中国茶》制片人、《劳动午报·茶业品牌》副主编、感德茶铁观音品牌创始人；现为感德真品茶业机构总策划、《茶书网》主笔、《中国法治杂志》记者、北京中华茶艺协会马连道联络处负责人。

《中国茶艺茶道轻松入门》

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