

《鉴赏中国茶》

图书基本信息

书名：《鉴赏中国茶》

13位ISBN编号：9787508837215

10位ISBN编号：7508837215

出版时间：2012-8

出版社：龙门书籍

作者：王广智

页数：318

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

《鉴赏中国茶》

内容概要

《鉴赏中国茶(中英文限量铂金典藏版)》是一本关于茶艺的工具书，内容一应俱全，包含茶的种类、泡茶的用具、泡茶的方法等，语言轻快，具有指导性，易于操作。本套丛书是荟萃最新最雅致生活的系列丛书，是系列化的选题，拥有广大的市场潜力。书中凝结了作者多年的工作经验，使《鉴赏中国茶(中英文限量铂金典藏版)》既具有指导性又能够充分兼顾到读者的真正需要，是一本经得住验证，且是广大读者，真正需要的图文读本。

《鉴赏中国茶(中英文限量铂金典藏版)》的一大特色是图文有效结合，既有言简意赅的文字，又有非常直观的步骤图，读者朋友可以对照进行操作，可以说是一本随身的宝典。

《鉴赏中国茶》

作者简介

王广智

中国农业大学研究员

吴觉农茶学思想研究会副会长

王广智，中国安徽无为市人，1937年7月10日出生，1964年安徽农业大学茶学系毕业。研究员，曾任中国农业博物馆研究员、原中国农业博物馆茶叶馆馆长、全国农业展览馆研究员、中华名茶园黄山名茶科学园地（筹建）总策划。现任华侨茶业发展研究基金会茶人之家理事。担任职务全国高科技食品产业化委员会茶业专业委员会主任，联合国工业发展组织中国投资与技术促进处绿色产业专家委员会委员，中国老科协农业分会副理事长，吴觉农茶学思想研究会副会长。共获部委级奖11个，发表论文60多篇，享受国务院津贴，并获国务院颁发的“政府特殊津贴证书”，2006年度，又被中国老科协评为全国优秀科技工作者光荣称号。

书籍目录

第1章 走进茶的前世今生

“茶”字的由来和历史演变

茶之趣事

茶的生长条件

四大茶区

茶叶的制作过程

茶叶的保存方法

第2章 水如茶之母，器如茶之父

泉从石出更清冽

专题各地名泉汇集

茶具大观

专题 宜兴紫砂壶为壶中翘楚

专题 饮茶器具如何选购

第3章 赏茶知味，轻松泡茶分外香

泡茶的正确礼仪

泡茶的方法

绿茶的冲泡

乌龙茶的冲泡

红茶的冲泡

黑茶的冲泡

白茶的冲泡

黄茶的冲泡

花茶的冲泡

专题 花草茶和造型花茶赏析

专题 不同场合的泡茶法

专题 残茶物尽其用

专题 茶与点心的完美结合

专题 天乐饮

第4章 香叶嫩芽，洁性涤尘

绿茶——自古佳茗似佳人

乌龙茶——紫砂七泡有余香

红茶——香高味浓独树一帜

黑茶——品味能入口的古董

白茶——北苑灵芽天下精

黄茶——金镶玉色尘心去

花茶——闻花香，品茶韵

第5章

清心悠然悟茶道

“茶”颜观色闻香品味

在清幽中慢慢品味

中国的茶道

我国各地茶俗

世界各地的茶俗

附录

名优绿茶品质特征与品评要素评分表

乌龙茶品质特征与品评要素评分表

工夫红茶品质特征与品评要素评分表

黑茶品质特征与品评要素评分表

白茶品质特征与品评要素评分表

黄茶品质特征与品评要素评分表

花茶品质特征与品评要素评分表

章节摘录

版权页：插图：茶叶的制作过程 采摘 茶叶制作的第一步是将茶的嫩芽或嫩叶从茶树上采摘下来。不同种类的茶叶有不同的采摘标准，但总体而言，可将茶叶分为芽茶和叶茶两类，芽茶以茶树芽为主要原料，而叶茶则以茶树叶为主要原料。因为芽是新生出来的，所以芽茶较叶茶更为鲜嫩，但是除了最为高档的芽茶，普通的芽茶也是含有一定的茶树叶的，而叶的老嫩程度又有所区别，所以芽茶和叶茶的鲜嫩度都有所不同。一般而言，芽的比重越高，叶质越鲜嫩，茶的品质就越高，但是也有部分茶叶是特别采摘较为粗老的茶树叶制作而成的，如安溪铁观音、武夷岩茶等。晾青与萎凋 鲜茶叶采摘之后所要进行的步骤，以制作茶类的不同而有所区分。对不发酵茶而言，接下来的步骤是杀青。杀青又分作蒸青和炒青，对炒青而言，还要在杀青之前进行晾青，也就是将鲜茶叶摊放一段时间，蒸发一定的水分。对发酵茶和部分发酵茶而言，鲜茶叶采摘之后首先要进行萎凋。萎凋分作室外萎凋和室内萎凋。室外萎凋就是将鲜茶叶放在阳光下晒（阳光过强时要放在遮阴的地方），待茶叶变软后就转移到室内，接着进行室内萎凋。在萎凋的时候，每过一段时间要对叶子进行一次搅拌，前半阶段，搅拌的目的是让茶叶中的水分散发得更为均匀；后半阶段，搅拌的频率和力度会有所加大，因为这时在散发水分之外，还需要让叶与叶之间发生摩擦，从而促进氧化反应的发生。萎凋时需要注意控制水分散发的程度，不可将茶叶完全晒干或阴干。杀青 不发酵茶在采摘或晾青之后的步骤是杀青。杀青分作蒸青和炒青两种，在古代，蒸青是主要的方式，而在现代，炒青制作已经成为主流。炒青茶的特点是香味较浓，而蒸青茶的特点是色泽更绿。杀青的目的是继续蒸发茶叶的水分，破坏叶中酶的活性和产生香气。对杀青的效果而言，锅温是一个关键因素。当锅温较低时，酶的活性反而会较常温下更强，因而叶中无色的茶多酚会迅速氧化，从而令茶叶变红；当锅温过高时，茶叶则会被烧焦。

《鉴赏中国茶》

编辑推荐

《鉴赏中国茶》是一本关于茶艺的工具书，内容一应俱全，包含茶的种类、泡茶的用具、泡茶的方法等，语言轻快，具有指导性，易于操作。本套丛书是荟萃最新最雅致生活的系列丛书，是系列化的选题，拥有广大的市场潜力。书中凝结了作者多年的工作经验，使《鉴赏中国茶》既具有指导性又能够充分兼顾到读者的真正需要，是一本经得住验证，且是广大读者，真正需要的图文读本。

《鉴赏中国茶》

精彩短评

- 1、东西不错，挺喜欢的！物流也挺快的，满意！
- 2、很明白写的很好 光盘暂时没看
- 3、封面上说，此书的著者是某省的当今茶文化学术带头人，书中的内容大抵展现了目前这几十年有关于茶的“可见”的大部分内容，以及点到为止的又或是仅有的“形而上”内容。总体来说，属制作比较精良的工具书，适合初学茶者浏览。但典藏二字，值得商榷：既然用“典藏”二字，何不在这两个字中多做文章，包括翻译、文学性、思想性等，而把“非典藏”的内容留给其他畅销书作者。考虑到著者及译者的种种苦衷，仅就此书而言，给4分。
- 4、这本书很好，中英文版的很喜欢，书的质量很好，书很厚，内容丰富，图片很多，方便学习。反正就是很喜欢。

《鉴赏中国茶》

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