

《我的第一本泡茶专书》

图书基本信息

书名：《我的第一本泡茶专书》

13位ISBN编号：9787505720466

10位ISBN编号：7505720465

出版时间：2005-03

出版社：中国友谊出版社

作者：池宗宪

页数：155

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

《我的第一本泡茶专书》

内容概要

本书讲的不是大道理，却是实践经验。由细微的小地方下手，去找录品茗乾坤的究竟，去发掘茶趣所在！解构茶不是要看茶的化学元素，而是要揭开你的舌头与茶的结缘点，而是要你打开味蕾，去迎接茶带来的香、甜、韵！

《我的第一本泡茶专书》

作者简介

池宗宪：他曾在茶艺馆史料堆里找茶；茶给他无穷灵感，写了《台湾茶街》、《铁观音》、《我的第一本泡茶专书》、《吃茶趣》等。

《我的第一本泡茶专书》

书籍目录

茶风系列——我的第一本泡茶专书 PART1 第一章 怎样泡好茶 第一节 你喜欢茶吗？ 第二节 你准备好了吗？ 第三节 内心的茶结 第四节 老人茶 第二章 与茶叶对话 第一节 茶名千百种 第二节 中国六大茶类 第三节 台湾茶 第三章 水是茶之母 第一节 水的分级 第二节 挑战味蕾 第三节 改良水质 第四节 真假矿泉水 第四章 如何煮水 第一节 煮水的器具 第二节 煮水的程度 第三节 老水与嫩水 第四节 火器共生 第五章 好茶四大护法 第一节 色香双绝 第二节 味韵缠绵 第三节 清洗茶具 第六章 教我如何不想她——宜兴壶 第一节 买壶增值 第二节 土好发茶 第三节 挚爱泥料 第四节 烧结温度 第七章 泡茶秘法 第一节 忠于原味 第二节 玩美汤味 第三节 本土壶 第四节 怎样泡大壶茶 PART2 泡茶实战手册 第八章 乌龙茶摆尾 第九章 绿茶的泡法 第十章 铁观音泡法 第十一章 武夷茶泡法 第十二章 红茶的泡法 第十三章 普洱茶的泡法 PART3 结语茶风系列——一杯茶的生活哲学茶风系列——选好壶 泡好茶

《我的第一本泡茶专书》

精彩短评

- 1、无论是知识层面，还是文化层面，抑或操作层面都无甚实在内容可取。同类图书推荐蔡荣章的《茶道入门三篇_制茶、识茶、泡茶》。
- 2、这是目前我认为最好的一本泡茶入门书，浅显易懂把茶、器、水、技、道都谈到了，虽稍有些瑕疵，但瑕不掩瑜。
- 3、比较肤浅的一本论茶之书，篇幅不是很长，个人以为连入门级别都达不到。
- 4、茶，水，器，人四者共融才能得一杯好茶
- 5、水与茶的遇见，作者给了很性情的描述，仿佛一场缠绵的爱恋，或者如遇知音。水的好坏那部分我最喜欢，水的味道水的滑水的老，但凡用心的，味蕾能分辨得出。泡茶不只是形式上的一套动作，更在于专注与沟通。这么说，茶也有灵魂。
- 6、了解很多关于茶以及相关的各种基础知识，包括茶的分类、种类，泡茶的水，容器的选择，以及一些泡茶的方法。以前只喝过铁观音 大红袍 碧螺春神马的，读完才知道有那么多茶，泡不同的茶应该用不同的水，不同的器皿。
实习的时候有同事拿着煮茶器煮茶，看起来十分方便。回来之后自己也买了一个，尝试后发现效果一般，主要是壶盖上塑料的味道会把茶的味道弄的很奇怪，不知道多泡些时间会不会好点。不过这个煮茶器估计以后会给师妹用来煮鸡蛋。。。还煮过咖啡。。。有一次在金花发现了一家台湾的茶具产品，非常喜欢，打算过年的时候把买衣服的钱省下来去买个茶壶试试，嘿嘿。
- 7、第一本关于茶的书 算是我的入门吧 作者零零散散写了些心得 记了一些
- 8、这一本尚可，稍微有点啰嗦。另一本更甚，作者对自己看不过的事情真是够纠结，谁养壶用毛笔猛刷壶盖，谁买壶只买名家壶，在台湾把宜兴壶、普洱茶炒到天价，都是耿耿于怀，一说再说，这是写书唉不是吐糟。所以出这么一排流的烂书到底有何意思？可笑厦大图书馆还买这样多！如果是赠书我就忍了。
- 9、入门书籍
- 10、有关茶的基础知识。
- 11、很台湾
- 12、20160726，kindle读毕，泛泛而谈，关于第一泡茶的意见可取
- 13、喜欢喝茶，但这本书看不下去
- 14、入门还可以
- 15、品茗，观茶，赏水，静心。

《我的第一本泡茶专书》

精彩书评

1、了解很多关于茶以及相关的各种基础知识，包括茶的分类、种类，泡茶的水，容器的选择，以及一些泡茶的方法。以前只喝过铁观音 大红袍 碧螺春神马的，读完才知道有那么多茶，泡不同的茶应该用不同的水，不同的器皿。总结：泡茶喝茶最重要的几点。首先是茶叶，和吃饭一样，有口味和选择的问题，比如我就会觉得普洱的味道有些奇怪。之后是水，如文中所举实例，不同的水适合不同的茶叶。简单点来讲，纯净水泡的茶和自来水泡的茶是有区别的。作者为了追求最完美的水，会在端午时节到某地取水，让人感叹不已。曾经见过有人雪天开车到秦岭里面的山上取雪煮茶，赞叹不已，但是相比作者池宗宪还是略逊。其次是器皿，好的茶壶容易发茶性或减少茶中不好的味道(如苦味)。再其次是泡茶的方法，xxxx功夫茶之类的。最后一点我觉得最重要，就是氛围和感觉。尚在月下与美人对饮，茶的味道就在其次了，嘿嘿。实习的时候有同事拿着煮茶器煮茶，看起来十分方便。回来之后自己也买了一个，尝试后发现效果一般，主要是壶盖上塑料的味道会把茶的味道弄的很奇怪，不知道多泡些时间会不会好点。不过这个煮茶器估计以后会给师妹用来煮鸡蛋。。。还煮过咖啡。。。有一次在金花发现了一家台湾的茶具产品，非常喜欢，打算过年的时候把买衣服的钱省下来去买个茶壶试试，然后慢慢养，等到我有小汽车了，也会在雪天开车进秦岭煮雪水泡茶^_^。

2、作者发了好些茶器，可惜印刷缘故，无法欣赏到。作者对泡茶之水、煮水之器等的介绍很不错。值得推荐。

3、作者是台湾茶人，所以书中提及的一些台湾茶，对于大陆读者而言有些遥远。书中用一章的篇幅专门介绍了宜兴壶，因全书双色印刷，效果大打折扣。喝茶方法方面，介绍了各类茶的泡法，而且融入了作者的很多个人生活体验，譬如讲到安溪铁观音，“用高密度置茶入壶，又用快速出水的品茗手法，可以在短时间内‘挤’出焙火内的铁观音，就好似单品的意大利浓缩咖啡espresso的感觉：入口极浓，入喉极甘。”让我会心而笑。作者有传媒经验，所以全书语言流畅。据说他的第二个硕士论文写的就是茶，专业性可见一斑。对于各种茶叶尤其台湾茶的介绍，简单全面专业，尤其一系列表格，我很喜欢。封底说，“如何在茶的国度里找到严肃和轻松两端的协调对位，正是本书的精髓所在。”我想，作者努力做到了。

《我的第一本泡茶专书》

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