

<<茶叶鉴别>>

图书基本信息

书名：<<茶叶鉴别>>

13位ISBN编号：9787040286823

10位ISBN编号：7040286823

出版时间：2010-11

出版范围：高等教育

作者：张瑛

页数：267

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：<http://www.tushu007.com>

## <<茶叶鉴别>>

### 内容概要

本书以普通大众为读者对象，从文化的角度，对有关茶的知识进行了系统整理、归纳及更新，图文并茂，兼具知识性、科学性与普及性。

本书在介绍茶叶及其鉴别常识的基础上，结合最新的国家标准，重点介绍了绿茶、白茶、黄茶、乌龙茶、红茶、黑茶等不同茶叶的鉴别方法，以及日常购买、包装和保存茶叶的基本知识。

## <<茶叶鉴别>>

### 作者简介

张瑛  
深圳市人，籍贯湖北天门，中国茶文化门户网——陆羽网站的创始人，中国国际茶文化研究会理事，“茶道属性论”创立者，以“弘扬中国茶文化，传承中华悠久历史文明”为使命，专注于中国茶文化的研究与推广工作，成绩显著，被誉为“茶圣陆羽的传人”。

## <<茶叶鉴别>>

### 书籍目录

#### 第一章 茶叶常识

##### 第一节 标准的茶叶分类

##### 第二节 中国四大茶区

##### 第三节 中国十大名茶

##### 第四节 其他的茶叶分类与命名方法

#### 第二章 茶叶鉴别方法

##### 第一节 茶叶鉴别三类方法简述

##### 第二节 茶叶鉴别因子及方法比较

##### 第三节 日常茶叶鉴别通用术语

##### 第四节 日常茶叶鉴别的常见问题

#### 第三章 各类茶叶鉴别

##### 第一节 绿茶鉴别

##### 第二节 白茶鉴别

##### 第三节 黄茶鉴别

##### 第四节 乌龙茶鉴别

##### 第五节 红茶鉴别

##### 第六节 黑茶、紧压茶鉴别

##### 第七节 再加工茶鉴别

#### 第四章 茶叶的选购、包装与贮存

##### 第一节 怎样选购茶叶

##### 第二节 茶叶包装的种类与要求

##### 第三节 贮存茶叶的环境条件

##### 第四节 怎样贮存茶叶

#### 参考资料

## &lt;&lt;茶叶鉴别&gt;&gt;

## 章节摘录

版权页：插图：花茶因窈制的香花不同分为茉莉花茶、玫瑰花茶、桂花茶、珠兰花茶、白兰花茶、玳玳花茶、柚子花茶、梔子花茶和樱花茶等。

具体花茶的外形、汤色、香气、滋味、叶底请参见后文花茶鉴别。

2.紧压茶 各种散茶经再加工蒸压成一定形状而制成的茶叶称为紧压茶。

紧压茶是中国特有的茶类。

根据所采用原料茶类的不同，可以分为绿茶紧压茶、乌龙茶紧压茶、红茶紧压茶和黑茶紧压茶等。

(1) 绿茶紧压茶 此茶类产于云南、广西、四川，其中的主要品种有云南沱茶、普洱方茶、竹筒茶、广西粑粑茶、四川毛尖、四川芽细、小饼茶、香茶饼等。

(2) 乌龙茶紧压茶 按照乌龙茶的制造工艺制作并压制成的紧压茶，主要品种有福建的小仙饼茶等。采摘水仙种茶树鲜叶，经晒青、晾青、摇青、杀青和揉捻后，将揉捻叶压模造型，再用白纸包好进行烘焙至干即成，所以又称“纸包茶”。

水仙饼茶过去是手捏成团的，因手捏加工大小不一，后来才改用木模加工，压成方形茶饼。

水仙饼茶主销闽西各地及厦门、广东一带。

(3) 红茶紧压茶 以红茶为原料蒸压成砖形或团形的压制茶。

主要品种有米砖茶、小京砖等。

米砖主产于湖北省赤壁赵李桥，主要以红茶的片末茶为原料，蒸后在模中压制而成，上有商标花纹图案。

米砖每块重1.125千克，为23.7厘米×18.7厘米×2.4厘米的砖块形。

主销新疆、内蒙古，也有少量出口。

(4) 黑茶紧压茶 以各种黑茶的毛茶为原料，经蒸压制成各种形状的紧压茶。

主要有湖北的老青砖，湖南的湘尖、黑砖、花砖、茯砖，四川的康砖、金尖、方包茶，云南的紧茶、圆茶、饼茶，以及广西的六堡茶等。

紧压茶除了上述的几类之外，还有一种也可归属于紧压茶的茶类——“固形茶”，它是一种细条形的再加工茶。

用茶叶加工中产生的细茶末，研磨成茶粉，加入淀粉、蛋白质等黏合剂，调和成糊状，然后加压，通过滤孔挤压成直径1~1.5毫米，形似细面条的细条形，晾后烘干，切断成1~2厘米长即成。

这种固形茶，热水冲泡后不溶化，茶条不散，但茶汁能浸出。

固形茶的生产是副茶利用的一种途径，除中国外，日本、俄罗斯等国也有少量产生。

具体紧压茶的外形、汤色、香气、滋味、叶底请参见后文紧压茶鉴别。

3.保健茶 用茶叶和某些中草药或食品拼和调配后制成各种保健茶，使本来就有营养保健作用的茶叶，更加强它的保健和滋补功效。

保健茶种类繁多，功效也各不相同。

一些常见的保健茶及其功效如下。

## <<茶叶鉴别>>

### 编辑推荐

《茶叶鉴别》吸纳了最新的茶叶鉴别研究成果，融科学性、知识性、实用性、趣味性为一体，图片丰富，讲解全面，贴近读者生活，既有适用性，又有收藏价值，可供广大爱茶者，茶业、食品业、餐饮行业的工作者以及高等院校师生参考。

<<茶叶鉴别>>

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:<http://www.tushu007.com>