

<<轻松茶艺全书>>

图书基本信息

书名：<<轻松茶艺全书>>

13位ISBN编号：9787501976904

10位ISBN编号：7501976902

出版时间：2010-8

出版时间：中国轻工业出版社

作者：张旭明, 王缉东, 李洪 (摄影)

页数：179

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>

## <<轻松茶艺全书>>

### 内容概要

本书是一本关于茶的实用小百科，把茶的基本知识浓缩在一本篇幅不大的书中，茶的种类、泡茶的用具、泡茶的方法一应俱全，为喜欢饮茶和准备了解茶的人提供了方便的了解茶的渠道，文字表述简洁明了，具有指导性并易于操作。

本书内容、制作精良，是一本非常值得阅读的茶的工具书。

本书共180页，图片600余张。

内容分为以下几部分：一，轻松鉴茶；以中国茶叶的种类和分布说起，用“鉴茶五要素”统领介绍88种中国名茶；二，轻松泡茶；以泡茶的动作、器具、方法等各个细节入手，非常详细地介绍了最具代表性的15种茶的冲泡方法；三，轻松选茶具；从目前市场上最热销的茶具品种入手，细说茶具的材质、种类，详细介绍了五大类、32种泡茶所需的器具，并细致说明茶具选购、搭配、使用的细节。

本书所有有关茶叶、茶具的知识均经中国最权威的茶叶工具书《中国茶叶大辞典》匡正，为非常严谨、正规的知识体系，非攒、扒成书。

此外，本书还专门拍摄配制一张精美的DVD光盘随书送给读者，光盘内容结构与本书相同、内容互为补充，片长为50分钟左右。

读者在阅读中会获得视觉和精神的快感，得到超值的审美和知识体验。

## <<轻松茶艺全书>>

### 作者简介

李洪：茶艺技师，评茶师，茶艺师比赛考评委。

多年从事茶艺培训、专业茶艺师等级资格考试培训工作，编著有《轻松泡茶成高手》《轻松认识茶和茶具》等书。

张旭明（紫羿云天）：职业摄影人，《时尚》《瑞丽》等杂志的签约摄影师。

从事商业摄影十余年，擅长静物摄影，拍摄《轻松调饮养生保健花草茶》《北京小吃》及多本美食图书。

王辑东（东方茶韵国际文化交流中心）：本书策划人。

策划并拍摄多本茶书。

著有《茶马古道茶意浓》《轻松品饮普洱茶》等书。

## &lt;&lt;轻松茶艺全书&gt;&gt;

## 书籍目录

## PART 1 轻松鉴茶

## 一、中国茶叶产区和茶叶分类

## 1. 中国茶区

## 2. 茶叶分类

## 二、鉴茶五要素

## 三、名品茶叶识别与鉴赏

## (一) 绿茶篇

## 1. 绿茶的工艺

## 2. 绿茶的分类

## 3. 名优绿茶鉴赏

龙井/碧螺春/黄山毛峰/六安瓜片/松萝茶/竹叶青/蒙顶甘露/太平猴魁/安吉白茶/信阳毛尖/婺源茗眉/婺源绿茶/高桥银峰/石门银峰/黄金茶/恩施玉露/日照绿茶/崂山绿茶/汉中仙毫/紫阳毛尖/西乡炒青绿茶/都匀毛尖/湄潭雀舌/绿雪芽/滇青绿茶/茉莉银针/茉莉龙珠/碧潭飘雪/抹茶/玄米茶

## (二) 红茶篇

## 1. 红茶的工艺

## 2. 红茶的分类

## 3. 名优红茶鉴赏

正山小种/祁门红茶/祁红工夫/滇红金芽/滇红工夫/政和工夫/坦洋工夫/白琳工夫/英德红茶/宜兴红茶/四川红茶/荔枝红茶/玫瑰红茶/桂花红茶/CTC红碎茶/阿萨姆红茶/斯里兰卡红茶

## (三) 青茶(乌龙茶)篇

## 1. 青茶的工艺

## 2. 青茶的分类

## 3. 名优青茶鉴赏

铁观音/炭焙铁观音/冰鲜铁观音/黄金桂/本山/毛蟹/武夷肉桂/大红袍/水金龟/铁罗汉/白鸡冠/武夷水仙/永春佛手/漳平水仙饼茶/凤凰单丛/岭头单丛/桂花乌龙/炭焙乌龙/冻顶乌龙/人参乌龙/阿里山乌龙/白毫乌龙/金萱乌龙

## (四) 黑茶篇

## 1. 黑茶的工艺

## 2. 黑茶的分类

## 3. 名优黑茶欣赏

宫廷普洱/普洱茶散茶/自然发酵普洱饼茶/人工发酵普洱饼茶/普洱沱茶/螃蟹脚/菊花普洱沱茶/茯砖茶/千两茶/青砖/安茶/六堡茶

## (五) 黄茶篇

## 1. 黄茶的工艺

## 2. 黄茶的分类

## 3. 名优黄茶欣赏

君山银针/蒙顶黄芽/霍山黄芽

## (六) 白茶篇

## 1. 白茶的工艺

## 2. 白茶的分类

## 3. 名优白茶欣赏

白毫银针/白牡丹/寿眉/新工艺白茶

## 四、茶叶的选购和贮藏

## 1. 新茶上市时间

## 2. 选购茶叶备忘录

<<轻松茶艺全书>>

3. 茶叶的存放

4. 变质茶叶的鉴别

PART 2 轻松泡茶

一、泡茶的细节

(一) 准备的细节

(二) 泡茶过程中的细节

二、轻松泡茶

杯泡法和壶泡法/清饮和调饮

(一) 冲泡绿茶

要点/准备

1. 冲泡碧螺春

2. 冲泡西湖龙井

3. 冲泡太平猴魁

4. 冲泡婺源绿茶

5. 絮语清清绿茶

(二) 冲泡红茶

要点/准备

1. 冲泡滇红

2. 冲泡奶茶

3. 温暖浓情话红茶

(三) 冲泡青茶

要点/准备

1. 冲泡凤凰单丛

2. 冲泡大红袍

3. 冲泡铁观音

4. 冲泡冻顶乌龙

5. 青茶的工夫与神韵

(四) 冲泡黑茶

要点/准备

1. 冲泡普洱茶熟茶

2. 冲泡普洱茶生茶

3. 煮饮茯砖茶

4. 调饮黑茶

5. 以陈为贵健康“黑”

(五) 冲泡花茶

要点/准备/关于“花茶”

1. 冲泡碧潭飘雪

2. 冲泡造型花茶

3. 花茶絮语

4. 美丽花草

三、泡茶的其他问题

PART 3 轻松选茶具

一、时尚茶具，思古情怀

青花茶具

仿汝窑青瓷和龙泉窑青瓷茶具

白瓷茶具

玻璃茶具

<<轻松茶艺全书>>

紫砂茶具

陶艺茶具及辅助用具

二、茶具分类

三、细说茶具

四、茶具的细节——搭配、选购和使用

(一) 茶具的搭配细节

1. 茶台与环境相合
2. 按泡茶习惯选配茶具
3. 常规茶类与茶具的搭配
4. 茶具间协调
5. 视人数选用合适容量的壶具、公道杯
6. 辅助茶具与主要泡饮器具搭配
7. 办公室泡茶器具
8. 茶宠添趣

(二) 茶具的选购和使用细节

1. 紫砂壶的选购
2. 紫砂壶的使用和养护
3. 开片茶杯的使用和养护
4. 铸铁壶选购和使用
5. 盖碗的选购和使用
6. 茶叶罐使用注意
7. 随手泡使用注意
8. 公道杯的选购与使用
9. 茶盘(壶承)的选购和使用
10. 茶具的要求

## 章节摘录

插图：青茶俗称乌龙茶。

大杯泡绿茶，小杯品乌龙已成为现代人泡饮的时尚。

品饮乌龙茶重在品其“韵”，不同的乌龙茶茶韵各异，武夷岩茶为“岩韵”，铁观音讲“音韵”，凤凰单丛讲“山韵”“蜜韵”，台湾乌龙有“清韵”。

泡出乌龙茶的“韵”需要功夫。

青茶（乌龙茶）品质独特，冲泡用具讲究，冲泡技巧精细，冲泡过程隆重，体现了浓重的文化色彩和艺术色彩，为现代泡茶方法奠定基础。

某种程度上说，乌龙茶的冲泡品饮和“工夫茶”基本是个等同的概念。

工夫茶也作“功夫茶”，始于明清时期，盛行于广东潮汕地区及福建的漳州、泉州一带，融乌龙茶的制茶工艺、冲泡技艺、品饮的神韵、泡饮礼仪于一体，至今仍是广东潮汕、福建漳州、泉州一带乃至全国的饮茶风尚。

无论家人团聚、朋友登门，还是公务买卖，见面后先取泥壶泡茶，关公巡城、韩信点兵分好茶汤，滚烫浓醇的茶汤落肚，才开始叙旧或交易。

“酒满敬人，茶满欺人”“先客后主，司炉最末”“强宾压主，响杯擦盘”“喝茶皱眉，表示弃嫌”“先尊后卑，先老后少”等等一系列饮茶的讲究和礼仪早已成为约定俗成，深入人心。

有些比较讲究的饮者，还会用在潮汕泥炉填好龙眼炭甚至橄榄核炭，取山泉水用陶壶烧开泡茶。

泡茶饮茶在潮汕和闽南形成了极富特色的人文景观。

<<轻松茶艺全书>>

编辑推荐

《轻松茶艺全书》：静逸氛围，精美图片，专用光盘精神与视觉饕餮大餐。



<<轻松茶艺全书>>

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