

<<茶艺学>>

图书基本信息

书名：<<茶艺学>>

13位ISBN编号：9787503861864

10位ISBN编号：750386186X

出版时间：2011-9

出版时间：中国林业

作者：张凌云

页数：229

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>

<<茶艺学>>

内容概要

本书结构新颖、内容丰富，从基础理论出发，结合现代电子技术，全方位阐述了电子商务的特点、应用和技术创新。

通过对典型案例的分析，加深对电子商务理论知识的理解，突出职业能力培养，体现教、学、练过程一体化。

通过理论部分的学习，可以掌握电子商务基本概念、电子商务技术基础、电子货币和支付、网络营销、物流管理以及电子商务安全和相关法律法规等内容；通过电子商务实验室的操作训练，可以更好地使理论与实践相结合。

本书可作为全国职业院校电子商务和计算机应用类相关专业的教学用书，也可作为电子商务助理师的考试参考书。

<<茶艺学>>

书籍目录

第1单元 电子商务概述

案例导入：当当网上书店

项目1 熟悉电子商务基本概念

项目2 了解电子商务的产生和发展

项目3 认识电子商务的特点与功能

项目4 体会电子商务对社会的影响

单元小结

第2单元 电子商务相关技术

案例导入：21CN的网络宽频

项目1 了解计算机网络技术

项目2 了解电子数据交换技术(EDI)

项目3 了解网站建设技术

单元小结

第3单元 电子商务系统设计

案例导入：阿里巴巴网络系统分析

项目1 体会电子商务系统的概念模型

项目2 亲历电子商务系统的实施与维护

单元小结

第4单元 电子商务模式

案例导入：携程旅行网的网络经纪模式

项目1 理解电子商务模式的基本概念

项目2 理解B2B电子商务模式

项目3 体验B2C电子商务模式

项目4 体验C2c及其他电子商务模式

单元小结

第5单元 网络营销

案例导入：百度的广告运营模式

项目1 了解传统营销与网络营销

项目2 体会网络营销战略与规划

项目3 感受网络广告

单元小结

第6单元 电子支付与网上银行

案例导入：招商银行的网上银行

项目1 认识电子支付

项目2 认识电子货币

项目3 感受网络银行

项目4 体验移动支付

单元小结

第7单元 电子商务与现代物流

案例导入：联合包裹服务公司(UPS)的物流技术

项目1 体验现代物流理念与模式

项目2 感受电子商务物流

项目3 了解电子商务物流信息技术

单元小结

第8单元 电子商务安全

<<茶艺学>>

案例导入：金山公司的反病毒技术

项目1 初探计算机网络安全

项目2 初识电子商务安全

项目3 了解电子商务系统的安全技术

单元小结

第9单元 电子政务

案例导入：北京市海淀区信息化工程项目

项目1 认识电子政务

项目2 初识电子政务体系结构

项目3 感受电子政务与电子商务的关系

单元小结

第10单元 电子商务法律法规

案例导入：荷兰飞利浦公司域名注册案

项目1 初识电子商务法律

项目2 体会电子商务涉及的法律问题

项目3 感受电子商务信用体系建设

单元小结

第11单元 电子商务实训

项目1 系统初始化操作实训

项目2 CA认证操作实训

项目3 电子邮件操作实训

项目4 电子银行操作实训

项目5 B2C模式操作实训

项目6 C2C模式操作实训

项目7 物流管理操作实训

项目8 B2B模式操作实训

项目9 网络营销操作实训

项目10 电子数据交换(EDI)操作实训

项目11 网上单证操作实训

项目12 BBS操作实训

<<茶艺学>>

章节摘录

版权页：插图：（三）茶叶滋味的形成 茶叶之所以具有饮用价值，主要体现溶解在茶汤中对人体有益物质含量的多少，以及有味物质组成配比是否适合于消费者的要求。

因此，茶汤滋味是组成茶叶品质的主要项目。

茶叶滋味的化学组成较为复杂，各种呈味物质的种类、含量和比例构成了不同的滋味。

茶叶中的呈味物质主要有以下几类。

刺激性涩味物质 主要是多酚类。

鲜叶中的多酚类含量占干物质的30%左右。

其中儿茶素类物质所占百分比最高，儿茶素中酯型儿茶素含量占80%左右，具有较强的苦涩味，收敛性强，非酯型儿茶素含量不多，稍有涩味，收敛性弱，喝茶后有爽口的回味。

黄酮类有苦涩味，自动氧化后涩味减弱。

苦味物质主要是咖啡碱、花青素、茶皂素、儿茶素、黄酮类。

鲜爽味物质 主要是游离态的氨基酸类、茶黄素以及氨基酸、儿茶素、咖啡碱形成的络合物，茶汤中还存在可溶性的肽类和微量的核苷酸、琥珀酸等鲜味成分。

氨基酸类中的茶氨酸具有鲜甜味，谷氨酸、天门冬氨酸具有酸鲜味。

甜味物质 主要是可溶性糖类和部分氨基酸，如果糖、葡萄糖、甘氨酸等。

糖类中的可溶性果胶具有黏稠性，可以增进茶汤的浓度和厚感，使滋味甘醇。

甜味物质能在一定程度上削弱苦涩味。

酸味物质 主要是部分氨基酸、有机酸、抗坏血酸、没食子酸、茶黄素和茶黄酸等。

酸味物质是调节茶汤风味的要素之一。

以上不同类型的呈味物质在茶汤中的比例构成了茶汤滋味的类型，茶汤滋味的类型主要有浓烈型、浓强型、浓醇型、醇厚型、醇和型、平和型等。

影响滋味的因素主要有品种、栽培条件、鲜叶质量等。

不同的茶树品种其多种内含成分的含量明显不同，因为品种的一些特征、特性往往与物质代谢有着密切的关系，因而也就导致了不同品种在内含成分上的差异。

栽培条件及管理措施合理与否直接影响茶树生长、鲜叶质量及内含物质的形成和积累，从而影响茶叶滋味品质的形成。

如茶树在不同季节的鲜叶其内含成分含量的差异很大，制茶后滋味品质也明显不同。

一般春茶滋味醇厚、鲜爽，尤其是早期春茶的滋味特别醇厚、鲜爽。

另外，鲜叶原料的老嫩度不同，内含呈味物质的含量不同。

一般嫩度高的鲜叶内含物丰富，如多酚类、蛋白质、水浸出物、氨基酸、咖啡碱、水溶性果胶等的含量较高，且各种成分的比例协调，茶叶滋味较浓厚，回味好。

<<茶艺学>>

编辑推荐

《茶艺学》既可作为茶艺从业者茶艺创编、茶艺设计的指导性教材，还可作为高校茶艺方向专业课或选修课的教材，也可作为茶艺培训机构的参考教材，也是茶艺爱好者学习茶艺技能的重要读物。

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>