第一图书网, tushu007.com

<<中国茶品鉴掌中查>>

图书基本信息

书名：<<中国茶品鉴掌中查>>

13位ISBN编号：9787533541859

10位ISBN编号：7533541855

出版时间：2013-1

出版时间：姚松涛 福建科学技术出版社 (2013-01出版)

作者：姚松涛

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

内容概要

《中国茶品鉴掌中查》是一本既方便、实用，又详实、权威的中国茶品鉴工具书，全面涵盖了中国茶的七大门类——绿茶、乌龙茶、黑茶及紧压茶、红茶、黄茶、白茶、花茶，总共汇集了178种茶叶，对每种茶叶的产地、嫩度、条索、色泽、香气、汤色、滋味、叶底等品鉴内容都一一做了阐述，且上百幅干茶图、叶底图、茶汤图（名茶包括业内流行的第一泡、第二泡、第三泡）一目了然地反映了茶叶的品质特征，极大地增强了《中国茶品鉴掌中查》的实用性和可读性。
让您品味茶香，享受阅读，鲜明深刻地认知茶叶。

作者简介

姚松涛，国家一级评茶技师，高级茶道师，茶艺技师，资深茶道讲师，全国1+N职业培训茶课程发展中心课程部主管，中外茗庄茶友联谊会副会长、高级讲师，北京中外茗庄文化交流中心课程总监，国内最大型的茶叶连锁企业之一“天福茗茶”，前营运主管、培训主管。
国内少壮派茶界培训推广普及专家，从事茶行业12年，专业从事茶文化培训工作8年；入行以来一直致力于茶文化茶知识的普及、推广和传播工作。
为摩托罗拉、友邦等世界500强企业及行业内大批茶界企业做过职业培训和企业内训。
足迹遍布全国多个省市，走访过国内绝大部分茶区，积累了数千节课时的茶界教学经验，为数万人教授过茶叶品评及茶道知识。

第一图书网, tushu007.com

书籍目录

第一章 绿茶品鉴第二章 乌龙茶品鉴第三章 红茶品鉴第四章 黑茶及紧压茶品鉴第五章 白茶品鉴第六章 黄茶品鉴第七章 花茶品鉴

章节摘录

了解绿茶绿茶是未经发酵制成的茶，因此较多地保留了鲜叶的天然物质，含有的茶多酚、儿茶素、叶绿素、咖啡碱、氨基酸、维生素等营养成分也较多。
其干茶色泽和冲泡后的茶汤、叶底以绿色为主调，故得此名。
绿茶品质特征为清汤绿叶，形美、色香、味醇，性凉而微寒。
制作绿茶需经杀青、揉捻、干燥等典型工序。
杀青：即高温破坏茶树鲜叶中的氧化酶活性，保持茶叶绿色，并蒸发大部分水分，以便造型。
揉捻：即反复揉搓杀青后的茶叶，使其溢出茶汁，便于冲泡时茶的内含物质迅速溶于水，并使茶叶形成一定的形状。
干燥：即使茶叶进一步失去大部分水分，以利于贮藏。
绿茶的分类炒青绿茶长炒青：成品有特珍、珍眉、秀眉、凤眉等。
圆炒青：成品有珠茶等。
细嫩炒青：成品有西湖龙井、休宁松萝等。
烘青绿茶普通烘青：包括闽烘青、浙烘青、微烘青、苏烘青等。
细嫩烘青：黄山毛峰、太平猴魁、华顶云雾等。
蒸青绿茶煎茶、玉露等。
晒青绿茶滇青、川青、陕青等。
绿茶中的精品西湖龙井、洞庭碧螺春、黄山毛峰、信阳毛尖、庐山云雾茶、南京雨花茶、六安瓜片、太平猴魁、蒙顶甘露等。
绿茶的保健功效清热解毒相传，神农尝百草“日遇七十二毒，得茶而解之”，这里所说的就是绿茶。
与其他茶相比，绿茶最大限度地保留了鲜叶内的天然物质，如茶多酚、叶绿素、维生素等，具有强大的清热解毒功效，虚热者、炎症患者及肠炎、痢疾等消化道疾病患者可常饮绿茶。
另外，平时抽烟或喝酒的人，还有嗜食鱼肉的人，多会出现口腔异味、大便秘结、口舌生疮、面部长痘等问题，其实这些大多都是体内毒素累积的结果，而喝绿茶则能帮助人体排除体内的毒素。
去火绿茶性寒，适合体质偏热、上火之人饮用。
如冬季易上火之人可以适当喝些绿茶；夏天天气热、阳气旺，喝绿茶可以消暑解渴、预防上火。
再者，上火的症状有所区别，喝绿茶的方式也会有差别。
如嗓子疼，可用绿茶配菊花冲饮；如大便秘结严重，可用绿茶配决明子饮用。
减轻辐射伤害现代社会的人们每时每刻都生活在各种辐射中。
美国夏威夷大学的研究显示，在众多茶类中绿茶的防辐射功效最强。
实验也证明，茶叶中的儿茶素类化合物可以吸收90%的放射性同位素，防止其在体内扩散。
因此，专家建议，在电脑前工作的人尤其适合多喝绿茶。
抗癌专家研究发现，绿茶、红茶、乌龙茶对肝癌、口腔癌、肺癌、食道癌等症都有不错的预防作用。
其中，包括西湖龙井、碧螺春、黄山毛峰在内的绿茶效果最显著，其防癌成分是其他茶叶的5倍。
抗衰老研究发现，绿茶抗氧化功效好，绿茶所含的抗氧化剂有助于抗衰老。
西湖龙井产地 浙江省杭州市西湖的狮峰、龙井、五云山、虎跑一带嫩度 细嫩，无毫毛条索 扁平挺直，光滑色泽 嫩绿偏黄，呈糙米色香气 馥郁持久，有“兰花豆”香汤色 清亮，偏鹅黄色滋味 甘醇鲜爽叶底 幼嫩成朵，嫩绿明亮“茶中之美数龙井”，西湖龙井位列中国名茶之首，以“色绿、香郁、味醇、形美”四绝著称于世，有其独特而骄人的龙井茶文化。
西湖龙井按产地可分为“狮、龙、云、虎”四个品类，一般认为狮峰龙井品质最佳。
早在唐代时，茶圣陆羽的《茶经》中就有杭州天竺、灵隐两寺产茶的记载，清代风流天子乾隆更把龙井封为“御茶”，一时声名显赫，从此驰名中外。
说茶解道：龙井茶的采摘采摘龙井茶“一要早，二要嫩，三要勤”，茶农们常说：“早采三天是个宝，迟采三天变成草”，明代田艺衡在《煮泉小品》中也曾有“烹煎黄金芽，不取谷雨后”之句。
龙井茶通常以清明前采制的品质为最佳，称“明前茶”；谷雨之前采摘的茶称“雨前茶”，用来制作成茶后品饮最为香醇。

胡峤有诗云：“ 玉髓晨烹谷雨前，春茶此品最新鲜。
”谷雨过后，春茶的品质就变差了。
鉴真品西湖龙井条形整齐，宽度一致，条索扁平，叶细嫩，色泽绿中显黄，手感光滑，不带夹蒂或碎片，品之馥郁鲜嫩，隐隐有蚕豆瓣的香味，即“ 兰花豆 ”香。
假冒的西湖龙井夹蒂较多，而且手感不光滑，色泽为通体碧绿。
就算是绿中带黄，也是那种“ 闷 ”出来的黄焦焦的感觉，且多含青草味，无“ 兰花豆 ”香。
赏龙井茶以新为贵，只有品尝到真正的新龙井，才能领略其清香馥郁、醇厚鲜爽的绰约风姿。
冲泡高级龙井茶时，多用玻璃茶杯，用85°C左右的水来冲泡，在冲泡过程中一般不需要盖杯盖，以免龙井茶产生闷熟味。
杯中龙井经冲泡后芽叶一旗一枪，交错相映，簇立杯中，上下浮沉，宛如青兰初绽、翠竹争艳，栩栩如生。
品品饮冲泡好的龙井茶，可顿觉满口香郁味醇、甘鲜和美，香气清高持久，无浓烈之感，宜细品慢啜。
品后香馥若兰，沁人心脾，齿间留香，回味无穷。
清代茶人陆次之曾赞曰：“ 龙井茶，真者甘香而不洌，啜之淡然，似乎无味，饮过之后，觉有一种太和之气，弥沦于齿颊之间，此无味之味，乃至味也。
为益于人不浅，故能疗疾，其贵如珍，不可多得。
”

编辑推荐

姚松涛编著的《中国茶品鉴掌中查》上百幅干茶图、茶汤图，叶底图业内流行的一泡、二泡、三泡茶叶产地、嫩度、条索、色泽、香气茶汤中含有的各种滋味让你从外行变内行、从入门到资深。
一起来翻阅《中国茶品鉴掌中查》吧！

第一图书网, tushu007.com

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