

<<中国名茶图谱>>

图书基本信息

书名：<<中国名茶图谱>>

13位ISBN编号：9787805117553

10位ISBN编号：7805117551

出版时间：1997-10

出版时间：上海文化出版社

作者：施海根

页数：142

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>

<<中国名茶图谱>>

内容概要

本书那千姿百态、清晰逼真的百余幅图片，仿佛和样盘中的名茶一模一样，犹如件件艺术珍品展现在人们的面前。

这批用高超的摄影技术摄制而成的精彩画面，使该书既具有重要的学术意义，又具有宝贵的欣赏与收藏价值。

这是全书的特点之一。

该书的第二个特点是，首次对全国绿茶类名茶品质进行了较全面的研究。

感官审评了159只名茶的外形与内质，逐一评分并写了评语；同时，根据国家茶叶理化检测方法标准，测定分析了它们的主要理化成分。

此外，还对不同产地、种类、形状的名茶进行了比较审评，对不同冲泡时间、次数、方法的样品进行了理化分析，并将数千个原始数据作了数理统计。

然后，对每只名茶的产地、生态环境、采摘标准、加工工艺流程、品质特点和理化成分等方面作了简要介绍，从而使读者对每只中国名茶的概貌一目了然。

这些珍贵的研究成果，是深刻认识名茶品质特点的重要依据，也是制订中国名茶标准的科学基础。

该书的另一个特别是，对推广名茶生产具有一定的指导意义。

作者在总结中国名茶传统加工经验的基础上，结合长期实践，着重对不同类型名茶外形加工手法进行了研究总结。

使一些基本掌握了某种名茶加工技术的人员，运用书中手法，就可加工出具有不同外形特色的名茶。

<<中国名茶图谱>>

书籍目录

题词序言一 中国名茶的历史二 中国名茶的概念、分类及命名 (一) 名茶的概念 (二) 名茶的分类 (三) 名茶的命名 1 我国现有名茶茶名浅析 2 名茶茶名中常用的十个字 3 名茶命名的原则 4 茶名设计的步骤三 适制名绿茶的茶树品种 (一) 名茶对茶树品种的要求 (二) 中国部分适制绿茶的优良茶树品种简介 1 国家级良种 2 省级良种四 名茶色香味形成的生化物质基础 (一) 色泽 (二) 香气 (三) 滋味五 中国名绿茶手工加工工艺技术 (一) 采摘 (二) 摊放 (三) 杀青 (四) 揉捻 (五) 摊凉 (六) 理条 (七) 整形 1 扁形名茶整形手法 2 针形名茶整形手法 3 螺形名茶整形手法 4 珠形名茶整形手法 5 片形名茶整形手法 (八) 提毫 (九) 焐锅 (十) 干燥 1 炒干 2 烘干六 名优绿茶机械及加工技术 (一) 机制名茶加工工艺 (二) 名优绿茶加工机械 1 杀青机 2 揉捻机 3 干燥机 4 理条机 5 电炒锅七 名茶加工专用油 (一) 传统制茶油 1 乌桕油 2 菜籽油 (二) 制茶用油的开发应用八 名茶的包装与保鲜 (一) 名茶的特性 1 吸湿性 2 吸附性 3 氧化性 (二) 造成名茶质变的主要因素 1 水分 2 温度 3 光线 4 氧气 (三) 常见名茶的包装材料及其特征 1 聚乙烯 2 低密度聚乙烯 3 中密度聚乙烯 4 高密度聚乙烯 5 聚丙烯 6 聚酯 7 蒸着铝薄膜 8 玻璃纸 (四) 名茶包装材料的选择 (五) 名茶的包装 1 大包装 2 小包装 (六) 名茶的保鲜技术 1 除氧剂 2 抽气充氮 3 真空包装 4 吸湿法 5 低温冷藏法九 名茶的感官审评与品饮 (一) 名茶的感官审评 1 名茶审评条件 2 名茶感官审评项目 3 名茶品质因子的权数 4 名茶审评技术 5 感官审评结果及分析 (二) 名茶的品饮十 名茶的理化成分分析 (一) 名茶测定采用标准 (二) 名茶测定结果及分析十一 中国名茶市场与销售 (一) 中国部分茶类的历史名茶在国际茶叶市场 1 黑茶 2 白茶 3 青茶 4 绿茶 (二) 名茶作价原则及其应用 1 名茶作价的依据 2 名茶作价原则 (三) 中国名茶市场的特点 (四) 名茶走向市场必须遵循的原则十二 中国名茶图谱 (一) 西湖龙井 (二) 贡字龙井 (三) 银眉 (四) 雀舌 (五) 径山茶 (六) 四明十二雷 (七) 四明龙尖 (八) 天目青顶 (九) 天目雪蕊 (十) 千岛玉叶 (十一) 婺州举岩 (十二) 双龙银针 (十三) 天尊贡芽 (十四) 天堂莲蕊 (十五) 五云曲毫 (十六) 龙山银尖 (十七) 古山云毫 (十八) 开化龙顶附录编后记

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>