

<<制茶学>>

图书基本信息

书名：<<制茶学>>

13位ISBN编号：9787109003644

10位ISBN编号：7109003647

出版时间：1979-11

出版时间：中国农业出版社

作者：安徽农学院

页数：344

字数：497000

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>

<<制茶学>>

内容概要

《全国高等农业院校教材：制茶学（第2版）》在全国教学改革浪潮推动下，进行教材修改补充，课堂教学也应相应地改革。应以学为主，课堂讨论为辅，教师只讲重点难点，在课堂讨论解决疑难问题。课堂讨论时不少于讲课时间，使课堂教学能有充分时间讨论研究制茶实习的理论问题，使理论与实习密切结合。

<<制茶学>>

书籍目录

绪论 第一节 发展制茶工业的意义 第二节 中国制茶技术的发展 第三节 制茶学任务与内容
 第一章 茶叶分类 第一节 茶叶命名 第二节 茶叶分类依据 第三节 茶叶分类方法
 第二章 鲜叶 第一节 鲜叶的形态特征 第二节 鲜叶叶片的内部结构特征 第三节 鲜叶的物理特性 第四节 鲜叶的主要化学成分 第五节 鲜叶质量 第六节 鲜叶的保鲜技术 第七节 鲜叶适制性
 第三章 制茶理论基础 第一节 化学作用 第二节 热的作用 第三节 光的作用 第四节 汽化作用 第五节 水的作用 第六节 机械作用
 第四章 制茶技术理论基础 第一节 制茶技术与制茶品质 第二节 萎凋 第三节 杀青 第四节 揉捻 第五节 变色 第六节 干燥
 第五章 再加工的技术理论 第一节 再加工的目的与意义 第二节 毛茶调理的技术措施 第三节 毛茶加工基本理论 第四节 毛茶加工的技术措施 第五节 湿热与压造 第六节 制茶的吸附作用
 第六章 绿茶 第一节 概述 第二节 眉茶制法 第三节 珠茶制法 第四节 烘青与花茶制法 第五节 蒸青绿茶制法 第六节 沱茶制法
 第七章 黄茶 第一节 概述 第二节 黄小茶炒制技术 第三节 黄大茶炒制技术
 第八章 黑茶 第一节 概述 第二节 湖南黑茶 第三节 湖北青砖茶 第四节 四川边茶 第五节 滇桂黑茶
 第九章 白茶 第一节 概述 第二节 白毫银针 第三节 白牡丹
 第十章 青茶 第一节 概述 第二节 武夷岩茶 第三节 安溪铁观音 第四节 凤凰水仙 第五节 台湾乌龙
 第十一章 红茶 第一节 概述 第二节 小种红茶 第三节 工夫红茶 第四节 切细红茶 第五节 红砖茶

<<制茶学>>

章节摘录

版权页：插图：中国春秋时代茶叶曾作菜食，其后转变为普通饮料，就要经过加工，改变它的性质。在加工过程中经过相当的历史时期，历代广大劳动人民辛勤实践及总结经验，技术不断地革新和演变，才逐步提高品质，成为普通饮料。

中国自仰韶文化时代（神农时期）发现茶叶有解毒作用，自然而然引起广大劳动人民的重视，从野生发展为人工栽培。

周朝就有初步发展。

西汉成为主要商品之一。

晋朝从封建统治阶级的贵重饮料发展为民间的普通饮料。

经过六朝的佛教宣传推广，到了唐朝就为人一日不可无的生活必需品。

茶叶既然跟着制法的改变，而逐渐变为良好饮料，封建统治阶级就订贡茶制度，强迫劳动人民每年生产大量优质团茶进贡皇室，对劳动人民进行残酷的剥削。

贡茶制度引起士大夫和有闲阶级的重视；文入学士，如唐朝李白、柳宗元、白居易和宋朝欧阳修、苏东坡等等，都歌颂饮茶的好处。

劳动人民更有机会亲身体会饮茶有益于身体，更加勤劳地搞好茶叶生产，技术改革，从而促进了制茶技术的发展。

<<制茶学>>

编辑推荐

《制茶学(茶业专业用)(第2版)》是全国高等农业院校教材之一。

<<制茶学>>

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>