

<<名门双姝>>

图书基本信息

书名：<<名门双姝>>

13位ISBN编号：9787109169876

10位ISBN编号：7109169871

出版时间：2012-8

出版时间：中国农业出版社

作者：徐庆生，祖帅 著

页数：103

字数：72000

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>

## <<名门双姝>>

### 内容概要

倘若通过《中国名茶丛书》，使您增进了对于所介绍的中国名茶的了解，编者也就聊以自慰了。中国名茶源远流长，文化蕴涵博大精深，尽管编者殚精竭虑，也难免挂一漏万，本丛书倘有不足，敬请方家赐教指正。

这本《名门双姝--金针梅金骏眉》(作者徐庆生、祖帅)是其中一册。

## <<名门双姝>>

### 作者简介

徐庆生，男，1964年7月生，江西广丰人，硕士研究生，副研究员、国家评茶师、厦门茶叶学会副会长、厦门百人评茶团团长。

长期从事基层工作，曾任邵武市沿山镇党委书记，中共武夷山市委常委、组织部长，对农村经济和茶文化颇有研究，发表了大量的相关文章，公开出版有《走进三农》、《中国名茶，金针梅》、《中国名茶，金骏眉》、《茶叶对外贸易实务》等书。

现供职于厦门海洋职业技术学院。

## &lt;&lt;名门双姝&gt;&gt;

## 书籍目录

## 总序

## 第一章 名茶之乡——武夷山

## 一、武夷山概况

(一) 武夷山丰厚的文化资源

(二) 武夷山丰富的生物资源

## 二、丰富的茶树品种资源

(一) 菜茶品种

(二) 水仙

## 三、独特的武夷茶文化

(一) 武夷茶历史久远

(二) 生长环境得天独厚

(三) 制作工艺独特、品质优异

(四) 武夷茶是中国茶文化对外传播的使者

(五) 武夷茶文化博大精深

## 第二章 名茶的生长环境

## 一、自然环境

(一) 海拔高度

(二) 气候条件

(三) 土壤状态

## 二、环境与茶叶品质的关系

## 三、名茶茶园分布

(一) 金针梅茶园分布

(二) 金骏眉茶园分布

## 第三章 金针梅、金骏眉的诞生

## 一、金针梅的研发

## 二、申奥第一茶

## 三、金针梅的命名及品质

(一) 金针梅名称的含义

(二) 金针梅的品质鉴定

## 四、金骏眉的研发

## 五、金骏眉的命名及品质鉴定

(一) 金骏眉的命名

(二) 金骏眉的品质鉴定

## 第四章 金针梅优良的茶树品种

## 一、优良茶树品种的特征特性

(一) 优良茶树品种的特征

(二) 优良茶树品种的特性

## 二、金针梅茶树良种

(一) 紫芽大红袍

(二) 名丛白鸡冠

(三) 紫阳灵芽

(四) 松针雀舌

(五) 仙霞梅占

(六) 名丛铁罗汉

## 第五章 金针梅、金骏眉生产加工技术

<<名门双姝>>

第六章 金针梅、金骏眉的品饮

第七章 金针梅、金骏眉的储藏

第八章 红茶的药用成分及独特的医疗功能

## &lt;&lt;名门双姝&gt;&gt;

## 章节摘录

版权页：插图：四、金骏眉的研发 江元勋是正山小种的第二十四代传人。

他9岁开始上山采茶，并采得一手好茶；13岁跟祖父学习精制红茶；24岁与傅华全、张美满共同创办桐木村首家精制茶厂；31岁出任桐木村第三任茶叶精制厂厂长；34岁凭8 000元借款，与徐善友一道，用自己的名字创办元勋茶厂。

2000年，江元勋在时任乡镇党委副书记祖耕荣的帮助下企业摆脱了困境，走上了快速发展之路。

2002年在时任武夷山市委书记张建光先生的关怀支持下，建筑面积4 000平方米的标准厂房竣工投入使用，元勋茶厂更名为“福建武夷山国家级自然保护区正山茶业有限公司”，“元正牌”正山小种红茶通过国家“原产地标记注册”。

同年，经福建省外经贸厅批准，“正山茶业”成为武夷山市民营企业唯一拥有红茶进出口经营权的生产企业。

如何为世界生产制作最好红茶，是江元勋始终思索，从没放弃的愿望。

2001年元勋企业摆脱困境后，“我要为世界生产最好红茶”被提上议事日程，2002年1月17日，江元勋主持召开由叶兴渭、祖耕荣、江素生、江素忠、龚雅玲等人参加的《关于如何生产制作最好红茶》的讨论会，会后决定成立“顶级红茶”研发组，由江元勋任组长、祖耕荣负责制定方案、叶兴渭负责技术指导。

2005年7月，江元勋在北京友人张孟江先生的建议下，用芽尖像生产绿茶一样试做些高端红茶。

江元勋即电话与时任武夷山市茶场场长祖耕荣先生联系，咨询武夷山市茶场原用武夷名丛芽尖生产莲心绿茶、青茶莲心的生产工艺及技术要点。

之后，江元勋便让公司制茶人员温永胜，以每斤茶芽40元的价格，让采茶妇女进行采摘。

傍晚时刻，采茶妇女共采摘茶芽头1.5斤。

江元勋与温永胜、梁骏德等人随后即按红茶制作工艺进行萎凋、搓捻、发酵、炭焙，得干茶3两。

该茶条形呈海马状，色泽黑黄相间，香气独特，发酵过程即有蜜糖香。

第二天，江元勋即让北京友人张先生等共同开泡品尝。

当沸水冲入，顿觉香气满室，汤色金黄透亮，滋味甘甜爽口、润喉、回味悠久，集蜜香、薯香、花香于一体，有高山韵味，这就是后来被命名的“金骏眉”。

这之后，江元勋、祖耕荣、吕毅、江素忠、龚雅玲等5人，又在张天福、骆少君、叶兴渭、叶启桐等茶界前辈的指导下，从品种选择、采摘时间、采摘标准、制作工艺，包括萎凋、搓捻、发酵、炭焙的温度、湿度、时间的掌握上进行反复试验、分析、比较。

2006年基本定型并有少量上市，主要供给北京、福州等地友人品鉴；2007年，又根据品鉴反馈意见，进一步完善，开始批量生产上市，主要以订购为主。

2008年正式投放市场并迅速走红，成为正山茶业的拳头产品。

## <<名门双姝>>

### 编辑推荐

《名门双姝:金针梅、金骏眉》编辑推荐：跟随茶界大师一起吃茶、品茶，学习茶文化。

《名门双姝:金针梅、金骏眉》为《中国名茶丛书》丛书之一，介绍当前比较有影响的高档红茶金针梅、金骏眉的制造工艺及品饮基础知识，在内容上突出知识性、实用性和趣味性，图文并茂，普及茶文化知识，形成高品位的茶文化图书。

## <<名门双姝>>

### 名人推荐

《中国名茶丛书》是一套深入研究名茶渊源，发展名茶生产，提高名茶品质的文献，它也为国内外消费者提供了一册名茶科学知识的好书。

——骆少君（全国政协委员、中华全国供销合作总社杭州茶叶研究院原院长、全国茶叶质量检测中心主任、研究员）



<<名门双姝>>

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>