

<<优质茶叶加工新技术与手工炒茶>>

图书基本信息

书名：<<优质茶叶加工新技术与手工炒茶>>

13位ISBN编号：9787110076750

10位ISBN编号：711007675X

出版时间：2012-2

出版时间：科学普及出版社

作者：张福胜

页数：170

字数：110000

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>

<<优质茶叶加工新技术与手工炒茶>>

内容概要

本书共七章。

第一章主要介绍优质茶叶，对茶叶命名与分类以及鲜叶的知识作了讲解；第二章主要介绍优质茶叶加工生产工艺，分三种茶进行介绍：毛峰茶、针形茶、扁形茶；第三章到第六章分章介绍绿茶、红茶、乌龙茶以及其他茶叶的具体加工技术；第七章主要介绍优质茶叶的保鲜和贮藏技术。主要供广大茶农学习使用。

<<优质茶叶加工新技术与手工炒茶>>

书籍目录

第一章 概论

第一节 优质茶叶加工新技术概述

第二节 茶叶命名与分类

第三节 鲜叶

第二章 优质茶叶加工

第一节 优质茶叶生产工艺

第二节 毛峰茶加工工艺

第三节 针形茶加工工艺

第四节 扁形茶加工工艺

第五节 我国茶叶加工技术的发展

第三章 绿茶加工

第一节 绿茶加工原理

第二节 绿茶加工工序

第三节 珠茶

第四节 炒青茶

第五节 烘青绿茶

第六节 蒸青绿茶

第七节 夏秋季绿茶加工

第四章 红茶加工

第一节 红茶加工原理

第二节 红茶加工工序

第三节 功夫红茶

第四节 小种红茶

第五节 红碎茶

第五章 乌龙茶加工

第一节 乌龙茶加工

第二节 乌龙茶加工技术

第三节 安溪铁观音

第四节 台湾冻乌龙茶

第六章 其他茶叶加工

第一节 花茶加工

第二节 黑茶加工

第三节 黄茶加工

第四节 白茶加工

第七章 优质茶叶生产与保鲜贮藏技术

第一节 生产基地

第二节 栽培与管理

第三节 茶叶保鲜与贮藏

第四节 茶叶卫生质量

参考文献

<<优质茶叶加工新技术与手工炒茶>>

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>