

<<名茶冲泡技艺-读图时代 品茶馆>>

图书基本信息

书名：<<名茶冲泡技艺-读图时代 品茶馆>>

13位ISBN编号：9787501953011

10位ISBN编号：7501953015

出版时间：2006-5

出版时间：中国轻工业出版社

作者：读图时代

页数：128

字数：100000

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>

<<名茶冲泡技艺-读图时代 品茶馆>>

内容概要

有了好茶还要掌握科学的冲泡方法，所以我们首先要了解一些基础的茶艺技能。

茶艺为泡茶与饮茶的技艺。

泡茶，是指用开水将成品茶的内含化学物质浸出到茶汤中的过程，品尝是指赏形、闻香、观色、口味的过程。

每种名茶都有自己独特的品质特征，所以我们需要根据茶的自身特点来进行冲泡和品饮。

<<名茶冲泡技艺-读图时代 品茶馆>>

书籍目录

第一章 中国茶茶艺概述 茶艺概念 中国茶饮法源流 烹饪方法 茶艺分类第二章 茶艺技能 品茶环境 择茶 选具 选水 泡茶的科学程序 泡茶的时间如何掌握 奉茶的礼仪 品茶 收具第三章 中国名茶茶艺 西湖龙井 黄山毛峰 洞庭碧螺春 太平猴魁 六安瓜片 信阳毛尖 竹叶青 安溪铁观音 武夷岩茶 冻顶乌龙茶 君山银针 祁门工夫红茶 白毫银针 普洱茶 福建茉莉花茶
附录 中国名茶简介

<<名茶冲泡技艺-读图时代 品茶馆>>

章节摘录

书摘品茶 品茶包括四方面内容：一审茶名，二观茶形色泽(干茶、茶汤)，三闻茶香(干茶、茶汤)，四尝滋味。

茶叶的名称是茶文化的一部分，俗话说“茶叶学到老，茶名记不了。”茶叶名称的由来有的是出自产地、有的源于传说，很值得细细品味。

欣赏干茶，即在选茶后对茶的欣赏。

包括茶的产地、传说故事、诗词等名茶文化的内容，也包括茶的外形、色泽、香气等品质特征的鉴赏。

品尝茶汤的过程：先闻茶香，无盖茶杯是直接闻茶汤飘逸出的香气，如用盖杯、盖碗，则可取盖闻香。

感官审评中闻香气一般分热嗅、温嗅、冷嗅三次，其目的是热嗅主要评比香气是否正常，有无异气味，如有无烟、焦、酸、馊、异及陈霉等气味；温嗅主要评比香气的高低、类型、清浊；冷嗅主要看其香的持久程度。

然后再观看茶汤色泽。

茶汤色泽因茶而异，即使是同一种茶类茶汤色泽也有一点不同，大体上说，绿茶茶汤绿而清澈；红茶茶汤红艳明亮；乌龙茶茶汤黄亮浓艳各有特色。

最后尝味：小口喝茶，细品其味。

使茶汤从舌尖到舌两侧再到舌根，可辨绿茶的鲜爽、红茶的浓甘，青茶的韵味。

茶叶中鲜味物质主要是氨基酸类物质，苦味物质是咖啡碱，涩味物质是多酚类，甜味物质是可溶性糖。

红茶制造过程中多酚类的氧化产物有茶黄素和茶红素，其中茶黄素是汤味刺激性和鲜爽的重要成分，茶红素是汤味中甜醇的主要因素。

当然，品茶时也要注重精神的享受。

品茶不光是品尝茶的滋味，在了解茶的知识和文化的同时，提高品茶者的自身修养，并增进茶友之间的感情。

P27-28插图

<<名茶冲泡技艺-读图时代 品茶馆>>

编辑推荐

我国是一个多民族的国家，不同地区，不同民族的饮茶方法形成了多姿多彩的饮茶习惯。如南方人爱喝绿茶，北方人爱喝花茶。藏族人爱喝酥油茶，蒙族人爱喝奶茶，瑶族、壮族、侗族人爱喝打油茶，土家族爱喝擂茶等等。各地也都有自己的名茶，有了好茶当然还要掌握科学的冲泡方法，所以本书将带我们了解名茶冲泡的技能，让我们懂得如何泡茶，如何品茶。

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>