

<<名优绿茶鉴赏与冲泡>>

图书基本信息

书名：<<名优绿茶鉴赏与冲泡>>

13位ISBN编号：9787501972760

10位ISBN编号：7501972761

出版时间：2009-9

出版时间：轻工

作者：嘉叶

页数：132

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>

<<名优绿茶鉴赏与冲泡>>

前言

绿茶清心，心泉永漾春光满目的时节，入得清香四溢的茶山，看一株株蓬勃青翠的茶树，吐露出早春最鲜嫩的绿芽儿；撷一片绿茶，放进嘴里轻轻咀嚼，一股清幽淡雅、微苦回甘的滋味便在唇齿间蔓延，使心灵的每一个毛孔都舒展开来。

在茶类丰富的中国，绿茶历史最悠久、产区最辽阔、品种最丰富、产量最多、消费区域最广，是名副其实的第一大茶类。

在世界绿茶贸易中，中国绿茶更是占有绝对主导地位。

于是，因品质优良而驰名中外的名优绿茶便成了茶世界中的翘楚。

名优绿茶因为质优叶鲜、加工技术精湛、贮存得当，而具备外形美观、色泽翠绿、香气高长、滋味醇爽等特点；更因其富含营养保健成分，多饮利于健康，得到人们的喜爱。

《名优绿茶鉴赏与冲泡》一书，以清新脱俗的笔调、渊博沉静的姿态、赏心悦目的插图，为我们呈现了茶世界中的明珠——名优绿茶悠远绵长的历史、广袤辽阔的分布、传奇动人的故事；教我们冲泡一壶馥郁的绿茶，透过透明的玻璃壶，看那深深浅浅的绿在无色的水中，渐渐舒展、复活、完满，变得赏心悦目、有滋有味；带我们去品一杯芬芳的绿茶，在宁静悠远之中，淡泊功利、净化心灵、沉淀思想、过滤生命、提升境界……更以科学朴实的笔触，为我们展现了名优绿茶的养生保健功效及贮存选购方法。

期望这本书，能给全球经济危机大背景下的浮躁空气注入一丝清雅的茶香，使人们时常被尘俗蒙蔽的心灵，能够从悠悠飘散的绿茶香气里，感受到一种“明心见性”的美好意境。

<<名优绿茶鉴赏与冲泡>>

内容概要

绿茶是中国第一大茶类，产区分布广阔，历史悠久，文化深厚。

名优绿茶作为绿茶中的珍品，以品质优良而驰名中外。

名优绿茶干茶色泽翠绿；茶汤清绿透亮；叶底明亮，色绿、黄绿或嫩绿；香气清新、高长或有板栗香；滋味醇鲜爽口，不仅具有极高的欣赏价值，还有很好的营养保健功效。

本书通过对名优绿茶鉴赏、冲泡等知识介绍，带领读者走进名优绿茶优美的意境中，品一杯好茶。

<<名优绿茶鉴赏与冲泡>>

作者简介

叶嘉，茶文化爱好者。

<<名优绿茶鉴赏与冲泡>>

书籍目录

第一壶 清汤绿叶——认识绿茶 第一杯 绿茶源起 绿茶历史 绿茶种类 名优绿茶 第二杯
 绿茶产区 江南茶区 江北茶区 西南茶区 华南茶区 第三杯 绿茶特性 绿茶之形 绿茶之
 色 绿茶之香 绿茶之味 第四杯 绿茶制法 绿茶初制 绿茶精制 第二壶 在仙茗之都撷一片香
 叶——名优绿茶及产地 第一杯 浙江, 茶名满天下 西湖龙井——醉饮西湖风花月 径山香茗
 ——径山寺中品茶道 安吉白茶——异种不二是仙茶 顾渚紫笋——紫笋青芽谁得知 普陀佛
 茶——共晤佛心伴茶意 第二杯 江苏, 茶香醉乾坤 洞庭碧螺春——形美味香人煞 南京
 雨花茶——栖霞山后试雨花 第三杯 安徽, 处处是茶情 六安瓜片——细赏齐云山中茶 太平
 猴魁——独赞王者之风韵 黄山毛峰——清香冷韵香袭人 第四杯 四川, 名山逢仙露。
 蒙顶甘露——静品茶香叙故旧 峨眉竹叶青——巧得元帅赐茶名 第五杯 河南, 香茗奉知音
 信阳毛尖——画眉衔种情义长 第六杯 江两, 偶入茶香处 庐山云雾——庐山深处寻雅趣
 婺源茗眉——眉峰有意毓灵奇 第七杯 湖北, 佳苟亦醉人 恩施玉露——仙露如玉似琼浆
 仙人掌茶——摘将仙掌试清泉 第八杯 贵州, 茶趣山水闻 都匀毛尖——相媲龙井碧螺春 湄
 潭翠芽——茶界的后起之秀 第三壶 泡一杯香茗品真意——品鉴名优绿茶 第一杯 名优绿茶泡前准
 备 品茶环境 冲泡用水 选择茶具 第二杯 名优绿茶冲泡技法 上投法 中投法
 下投法 玻璃杯冲泡法 盖碗冲泡法 马克杯冲泡法 第三杯 名优绿茶表演 茶艺礼仪
 太平猴魁茶艺 碧螺春茶艺 西湖龙井茶艺 第四壶 善饮绿茶妙用多——名优绿茶养生 第
 一杯 名优绿茶的营养成分 蛋白质与氨基酸 糖类与类脂 多种维生素 矿物质 第二杯 名优
 绿茶的保健功交 提神醒脑, 强心利尿 帮助消化, 溶解脂肪 醒酒解毒, 杀菌消炎 预防龋齿, 去除
 口臭 预防动脉硬化, 降低血压 抗癌防辐射 第三杯 名优绿茶的饮用禁忌 病人慎饮绿茶 慎用茶
 汤服药 忌空腹饮绿茶 忌饭后饮绿茶 忌饮烫茶 饮绿茶要适量 不宜喝隔夜绿茶 附录 名优绿茶的
 选购与贮存 名优绿茶的选购 名优绿茶的贮存

<<名优绿茶鉴赏与冲泡>>

章节摘录

插图：第一壶 清汤绿叶——认识绿茶第一杯 绿茶源起 绿茶历史茶树的拉丁文学名为Camellia sinensis (L.) o.Kuntze, 属被子植物门, 双子叶植物纲, 原始花被亚纲, 山茶目, 山茶科, 山茶属, 为多年生常绿木本植物。

《茶经》：“茶，其字，或从草，或从木，或草木并。

其名，一日茶，二日檟，三日蔎，四日茗，五日蕒。

”陆羽还在《茶经》中记载巴山峡川（今重庆、湖北西部一带）有两人合抱粗的大茶树，需将树枝伐下来才能采摘。

古人利用茶叶最原始的方式是采摘鲜叶直接咀嚼，随后发展到生煮羹饮，继而晒干收藏。

魏晋南北朝时期饮茶成风，茶叶从奢侈品逐渐成为大众都可品饮的普通饮料，还出现了茶叶的简单加工，即将采来的茶先做成饼，再烤干或晒干，捣成末。

由于经过简单加工后的茶青草味浓郁，所以人们又发明了蒸青制茶法，对茶的鲜叶进行蒸汽杀青、碎制，穿成串烘干，以去除青草味。

不过这样虽然除去了青草味，但仍然留有苦涩味。

于是人们又采用清洗鲜叶、蒸青、压榨、制饼的方法，降低茶叶的苦涩之味。

唐代开启了中国茶文化的新局面，使茶跨人思想和文化领域与文化结缘，成为中国传统文化的组成部分。

从此，茶真正融入人们的精神世界，茶道大行于天下。

唐代蒸青制饼茶的方法已逐渐完善，形成了蒸茶、捣茶、拍压、烘焙、穿串、封茶完整的制作工序。

正如陆羽在《茶经》中所说：“晴，采之，蒸之，捣之，拍之，焙之，穿之，封之，茶之干矣。

”这也是绿茶加工技术的萌芽。

这种制饼茶的方法已达到了完备的境地，影响深远，当时还被人唐的日本僧人带回，在日本广为传播

。

.....

<<名优绿茶鉴赏与冲泡>>

编辑推荐

《名优绿茶鉴赏与冲泡》由中国轻工业出版社出版。

《名优绿茶鉴赏与冲泡》将有关绿茶鉴赏和冲泡方面的知识呈现给读者，科学、实用性强。书中图片精美，茶意浓浓，极具观赏性。

<<名优绿茶鉴赏与冲泡>>

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>