第一图书网, tushu007.com

<<茶叶审评与检验>>

图书基本信息

书名：<<茶叶审评与检验>>

13位ISBN编号：9787504537195

10位ISBN编号：7504537195

出版时间：2003年1月1日

出版时间：中国劳动社会保障出版社

作者：王垚编

页数：132

字数：150000

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

第一图书网, tushu007.com

<<茶叶审评与检验>>

内容概要

本书由劳动和社会保障部教材办公室、上海市职业技术培训教研室依据"茶叶审评师"1+X职业技能鉴定考核细目组织编写。
本书从强化培养操作技能,掌握一门实用技术的角度出发,较好地体现了本职业当前最新的实用知识与操作技术,对于提高从业人员基本素质,掌握茶叶审评与检验的核心内容与方法有直接的帮助和指导作用。

主要内容包括:茶叶审评与检验的重要性,茶叶审评的基本理论与要求,各类茶的审评方法与程序,茶叶的理化检验,茶叶的贮藏与保管,茶叶标准的制定等。

本书可作为上海地区"茶叶审评师"(初级、中级)职业技能培训与鉴定考核教材,也可供全国其他地区从事茶叶审评与检验人员学习掌握先进茶叶审评与检验技术,或进行岗位培训、就业培训使用。

第一图书网, tushu007.com

<<茶叶审评与检验>>

书籍目录

第一单元　绪论　练习题第二单元　茶叶审评的基本理论与要求　第一节　茶叶审评的基本理论　第二节　茶叶感官审评的要求　第三节　茶叶感官审评的方法与程序　第四节　茶叶审评评分和评语的作用与应用　第五节　审评术语第三单元　茶叶品质的形成　第一节　茶叶中的化学成分与品质的关系　第二节　茶叶形状的形成　第三节　茶叶色泽的形成　第四节　茶叶香气的形成　第五节　茶叶滋味的形成　第六节　鲜叶质量、制茶技术品质的关系第四单元　各类茶的审评　第一节　红茶审评　第二节　绿茶审评　第三节　青茶（乌龙茶）审评　第四节　花茶审评　第五节　白茶审评　第六节　黄茶审评　第七节　黑茶审评　第八节　名优茶的品质特征　第九节　压制茶审评　第十节　其他茶类的审评　第十一节　春、夏、秋茶及新茶、劣变茶、假茶的鉴别　练习题第五单元　茶叶的理化检验　第一节　茶叶水分限量指标和检验方法　第二节　茶叶灰分限量指标和检验方法　第三节　茶叶粉末限量指标和检验方法　练习题第六单元　茶叶贮藏与保管　第一节　茶叶特征与环境条件的关系　第二节　茶叶包装　第三节　茶叶贮藏与保管　练习题第七单元　茶叶标准的制定　第一节　制定茶叶标准的意义　第二节　介绍种类茶叶标准　第三节　如何制定茶叶企业标准　练习题　初级茶叶审评师模拟测试（一）　初级茶叶审评师模拟测试（二）　初级茶叶审评师模拟测试（一）答案　初级茶叶审评师模拟测试（二）答案　初级茶叶审评师模拟测试（一）　初级茶叶审评师模拟测试（二）　初级茶叶审评师模拟测试（一）答案　初级茶叶审评师模拟测试（二）答案

第一图书网, tushu007.com

<<茶叶审评与检验>>

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