

<<茶艺与茶文化>>

图书基本信息

书名：<<茶艺与茶文化>>

13位ISBN编号：9787513616355

10位ISBN编号：7513616353

出版时间：2012-11

出版时间：中国经济出版社

作者：徐明，于宏 主编

页数：218

字数：275000

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>

## <<茶艺与茶文化>>

### 内容概要

《职业教育“工作任务驱动型”系列教材：茶艺与茶文化》全部内容以提问的形式来编辑，更符合现代中职生的特点。

《职业教育“工作任务驱动型”系列教材：茶艺与茶文化》把国内外茶俗、茶文化知识收录其中，中外茶文化的比较更能拓宽学生的视野；同时把花草茶艺知识也编入书中，让学生了解到中国在中医方面对饮品的理论认识是博大精深的，古老的茶文化奥妙无穷。

《职业教育“工作任务驱动型”系列教材：茶艺与茶文化》内容简明扼要，文字精练易懂，理论联系实际，着力反映国内外茶叶生产技术的新成果，突出理论知识的应用和实践动手能力的培养。

## <<茶艺与茶文化>>

### 书籍目录

#### 项目一 茶的基本知识

导语

任务一 掌握茶的起源与发展

任务二 熟悉茶叶的分类与制作

任务三 熟悉中国名茶及产茶区

任务四 了解世界其他产茶国的概况

项目小结

思考与练习题

#### 项目二 饮茶与健康

导语

任务一 熟悉茶的功效及科学的饮用方法

任务二 熟悉茶叶的选购与品质的鉴别方法

任务三 掌握茶叶的储存方法

项目小结

思考与练习题

#### 项目三 茶叶的冲泡技艺

导语

任务一 熟悉茶艺的概念

任务二 熟悉泡茶的器具

任务三 掌握茶叶的冲泡方法

任务四 掌握各类茶的茶艺

任务五 掌握茶艺中的品茶艺术

任务六 熟悉茶艺人员的礼仪要求

项目小结

思考与练习题

#### 项目四 中外饮茶风俗

导语

任务一 熟悉我国各民族的饮茶风俗

任务二 了解世界各国的饮茶习俗

项目小结

思考与练习题

#### 项目五 中国茶文化

导语

任务一 熟悉茶文化的基本概况

任务二 熟悉名人与茶的概况

任务三 熟悉茶与文艺的概况

任务四 了解茶的典故与传说

项目小结

思考与练习题

#### 项目六 茶道

导语

任务一 了解茶道的内涵

任务二 了解中国茶道的形成与发展

任务三 了解日本茶道的形成与发展

任务四 了解韩国茶道的形成和发展

<<茶艺与茶文化>>

项目小结

思考与练习题

主要参考文献

附录一 现代花草茶知识

附录二 中国各茶原产地的茶品目录

## 章节摘录

版权页：插图：2.春茶、夏茶与秋茶的品质特征 春茶、夏茶和秋茶的品质特征，可以从两个方面去描述。

### (1) 干看。

干看主要从干茶的色、香、形三个因素上加以判断。

凡绿茶色泽绿润，红茶色泽乌润，茶叶肥壮重实，或有较多白毫，且红茶、绿茶条茶条索紧结，珠茶颗粒圆紧，香气馥郁，是春茶的品质特征；凡绿茶色泽灰暗，红茶色泽红润，茶叶轻飘松宽，嫩梗宽长，且红茶、绿茶条茶条索松散，珠茶颗粒松泡，香气稍带粗老，是夏茶的品质特征；凡绿茶色泽黄绿，红茶色泽暗红，茶叶大小不一，叶张轻薄瘦小，香气较为平和，是秋茶的标志。

在购茶时还可结合偶尔夹杂在茶叶中的茶花、茶果来判断是哪个季节的茶。

如果发现茶叶中夹有茶树幼果，其大小近似绿豆时，那么，可以判断为春茶；若茶果接近豌豆大小，那么，可以判断为夏茶；若茶果直径已超过0.6厘米，那么，可以判断为秋茶。

不过，秋茶时由于鲜茶果的直径已达到1厘米左右，一般很少会有夹杂。

自7月下旬开始，直至当年8月，为茶树花蕾期，而9—11月为茶树开花期，所以发现茶叶中杂有干茶树花蕾期或干茶树花朵，当为秋茶了。

只是茶叶在加工过程中，通过筛分、拣剔，很少会有茶树花、果夹杂。

因此，在判断季节茶时必须进行综合分析，避免片面性。

### (2) 湿看。

湿看就是对茶叶进行开汤审评，作为进一步的判断。

凡茶叶冲泡后下沉快，香气浓烈持久，滋味醇，绿茶汤色绿中显黄，红茶汤色艳现金圈，茶叶叶底柔软厚实，正常芽叶多者，为春茶；凡茶叶冲泡后，下沉较慢，香气稍低，绿茶滋味欠厚稍涩，汤色青绿，叶底中夹杂铜绿色芽叶，红茶滋味较强欠爽，汤色红暗，叶底较红亮，茶叶叶底薄而较硬，对夹叶较多者，为夏茶；凡茶叶冲泡后香气不高，滋味平淡，叶底夹有铜绿色芽叶，叶张大小不一，对夹叶多者，为秋茶。

### (四) 花茶与拌花茶的鉴别

花茶既具有茶叶的爽口浓醇之味，又具鲜花的纯清雅香之气。

所以，自古以来，茶人对花茶就有“茶引花香，以益茶味”之说。

饮花茶，使人有一种两全其美、沁人肺腑之感。

#### 1. 历史悠久的花茶 我国的花茶生产，历史久远。

据唐代陆羽的《茶经》记载，唐代煮茶时就有加茱萸、葱、姜、枣、橘皮等同煮的做法。

北宋蔡襄的《茶录》、熊蕃的《宣和北苑贡茶录》也写到在贡茶中有掺“龙脑”以增加香气的做法。这些虽还不能称为花茶，但可以说是花茶产生的原型。

一般认为花茶正式产于南宋，对此，施岳的《步月吟茉莉》和赵希鹄的《调燮类编》中都有记载。

明代开始，花茶生产有所发展。

清代咸丰年间（1851—1961），福建的福州已成为花茶的督制中心。

1939年起，江苏的苏州发展成为另一花茶制造中心。

随着当代国内外对花茶需求量的剧增，花茶生产发展更快。

目前，我国的花茶产区遍及福建、江苏、浙江、湖南、安徽、广东、四川、江西、台湾、广西、云南等省区。

此外，湖北、河南、山东、贵州等省，亦有少量生产。

这些花茶，主销我国长江以北各省（区），尤其以北京、天津两大城市销量最大。

日本、美国以及西欧一些国家的人们，也喜欢我国的花茶。

他们认为，“在中国的花茶里，可以闻到春天的气味”。

## <<茶艺与茶文化>>

### 编辑推荐

《职业教育"工作任务驱动型"系列教材:茶艺与茶文化》内容简明扼要,文字精练易懂,理论联系实际,着力反映国内外茶叶生产技术的新成果,突出理论知识的应用和实践动手能力的培养。

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>