

<<中国红茶经典>>

图书基本信息

书名：<<中国红茶经典>>

13位ISBN编号：9787533540128

10位ISBN编号：7533540123

出版时间：2012-4

出版时间：陈安妮 海峡出版发行集团,福建科学技术出版社 (2012-04出版)

作者：陈安妮 编

页数：235

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>

<<中国红茶经典>>

内容概要

《中国红茶经典（第2版）》分浅论中国红茶、正山小种、祁门红茶、苏红工夫、川红工夫、坦洋工夫、海南红茶、宁红工夫、湘红工夫、自琳工夫、宜红工夫、滇红工夫、政和工夫、英德红茶、桂红工夫、台湾红茶、九曲红梅、黔红工夫和越红工夫等十九部分。各部分由国内知名茶叶专家介绍这些具有代表性红茶品种的制作工艺、品质特点和品饮要点。

<<中国红茶经典>>

作者简介

陈安妮，福建永安市人，祖籍福州长乐。

福建三明学院毕业，文学学士，福建元泰茶业有限公司董事长、香港中文教育工作者、励勤汉语教室总临、《香港邮报》（Hong Kong Post）及《终身教育》等专栏作家。

书籍目录

开篇 浅论中国红茶 一、中国红茶产业发展简史 (一) 中国红茶的创制与兴起 (二) 中国红茶产销的沉浮 (三) 中国红茶产销的恢复与复兴 二、中国红茶的种类与花色 (一) 小种红茶 (二) 工夫红茶 (三) 红碎茶 三、中国红茶优异品质的形成 (一) 优越的地理自然环境 (二) 优良的茶树品种 (三) 严格的采摘标准要求 (四) 讲究的红茶制造工艺技术 四、中国红茶的品饮与保健功效 (一) 中国红茶的品饮方法 (二) 中国红茶的保健功效 第一讲 正山小种——世界红茶的鼻祖 一、小种红茶的发明创制 二、小种红茶的种类及品质特征 (一) 小种红茶的种类 (二) 小种红茶的品质特征 三、正山小种的审评识别 四、正山小种品质成因分析 (一) 优越的地理生态环境 (二) 优质的鲜叶原料基础 (三) 独特的加工技术工艺 (四) 源自茶叶的香气成分比例高 (五) 茶叶中香精油的主要成分和含量不同 五、正山小种可持续发展策略与建议 第二讲 祁门红茶——中国红茶后起之秀 一、祁门红茶的渊源 二、解读祁红 三、祁红的百年辉煌 四、迎接红茶新时代 (一) 红茶新时代能到来吗? (二) 红茶新时代怎样才能到来? 第三讲 苏红工夫——五色土孕育的神奇 一、苏红的生产历史 (一) 苏红条茶 (二) 江苏红碎茶 (三) 苏红名茶 二、苏红的制作工艺 (一) 苏红工夫的初制与精制 (二) 江苏红碎茶的初制与精制 (三) 竹海金茗的制作 三、苏红的购销变化 (一) 计划经济时期 (二) 市场经济时期 四、振兴苏红的几点建议 (一) 从调优茶树品种结构做起 (二) 从革新茶树栽培技术做起 (三) 从鲜叶采摘和创新加工技术做起 (四) 从加大宣传推介力度做起 第四讲 川红工夫——香气鲜嫩橘子香 一、川红工夫概述 二、川红工夫红茶制作工艺 (一) 鲜叶原料要求 (二) 萎凋 (三) 揉捻 (四) 发酵 (五) 干燥 三、川红加工过程中品质的形成 (一) 鲜叶加工过程中的理化变化 (二) 红茶品质的形成 四、工夫红茶饮用方法 (一) 饮用红茶的保健功效 (二) 红茶饮用方法 第五讲 坦洋工夫——与世博会同龄 一、荣耀百年的坦洋工夫 二、焕发青春的坦洋工夫 三、坦洋工夫品质特征与加工工序 四、工夫红茶品鉴 (一) 工夫红茶专业审评 (二) 工夫红茶大众化品鉴 第六讲 海南红茶——天涯海角的红茶 一、海南茶叶的起源与茶事业态 (一) 海南岛宜茶的地理环境 (二) 海南茶业的渊源 二、海南红茶产业的崛起与演变 三、海南红茶的工艺与品质特征 (一) 海南五指山传统红碎茶 (二) 海南C.T.C红碎茶 (三) 海南工夫红茶 (四) 海南香兰茶 (五) 红碎茶商品知识 第七讲 宁红工夫——清风明月也凝香 一、宁红工夫的历史 (一) 宁红的悠久历史 (二) 宁红的发展历程 二、宁红工夫的品质与功效 (一) 宁红的品质特征 (二) 宁红的功效 三、宁红工夫茶文化的多重审视 (一) 历代文人对宁红的点评 (二) 宁红茶与修水茶俗 四、宁红工夫和时尚生活 (一) 清饮法与调饮法之辨 (二) 红茶是中国固有的茶类之一 (三) 时尚生活离不开红茶 五、结语 第八讲 湘红工夫——溢味播九区 第九讲 白琳工夫——古韵新辉 第十讲 宜红工夫——一段历史和传奇 第十一讲 滇红工夫——彩云之南的瑰宝 第十二讲 政和工夫——金猴出洞重振威 第十三讲 英德红茶——中国红茶的一朵新花 第十四讲 桂红工夫——甘、艳、芳 第十五讲 台湾红茶——宝岛茶业的一抹亮色 第十六讲 九曲红梅——万绿丛中一点红 第十七讲 黔红工夫——茶海中的“秀芽丽人” 第十八讲 越红工夫——后来崛起的红茶 附录 世界红茶大事记

章节摘录

版权页：插图：揉捻工序中酶的活化：在揉捻工序中，叶子内部发生更为剧烈、复杂的变化。萎凋叶经揉捻之后叶细胞被破坏，茶汁流出，叶的内含物充分混合并与空气接触，使氧化酶类能获得更多的氧气，氧化速度大大加快。

据测定，揉捻叶对氧的吸收量为萎凋叶的2倍以上，酶活化的百分比性能是鲜叶的2~5倍。

由于叶细胞被破坏，多酚类化合物与原生质络合，使原来存在于原生质中的某些蛋白质（包括某些酶蛋白）发生变性，而许多酶（呼吸酶或其他水解酶）的活性降低或失活。

因此，原生质在萎凋中的强度已经降低了，呼吸代谢受到抑制，叶子的有氧呼吸作用和无氧呼吸作用变得更弱，甚至停止。

然而，多酚类化合物是多酚氧化酶作用的基质，故多酚氧化酶在多酚类化合物中不容易失活，仍保留有相当的活性，并且在空气中氧分子的参与下，打破原来的酚与醌氧化还原的相对平衡，多酚类化合物强烈趋向于氧化缩合。

因此，揉捻中酶性氧化便成为生化变化的主流。

发酵中酶活化：在红茶发酵工序中，生化变化实质上与揉捻工序是一个整体，是继续完成揉捻叶内的生化变化。

但是，随着叶温的升高，氧化速度加快，氧化产物增多，与酶蛋白形成复合物，使多酚氧化酶含量减少，酶性氧化减退。

因此，在发酵和揉捻工序中应注意叶温的变化，若室温过高，应采取降温措施。

3.主要化学成分的变化 多酚类化合物：多酚类化合物的氧化缩合是红茶品质形成的特点，是形成红茶色香味的主要生化变化。

从萎凋开始多酚类氧化酶活性增强，可溶性多酚类化合物含量逐渐减少。

日光萎凋可溶性多酚类化合物减少较多，可能是温度较高及操作时叶子机械损伤较严重造成的。

萎凋程度稍轻的可用萎凋槽萎凋。

<<中国红茶经典>>

编辑推荐

《中国红茶经典(第2版)》洋洋20多万字，集专家、学者们的知识与智慧，饱含元泰茶业全体同仁锲而不舍地推广中国红茶与中国红茶文化的满腔热情，多角度、全方位地展现了中国红茶历史、文化以及采摘、制作工艺、品饮艺术，让广大读者对中国红茶有一个比较直观深入的了解，这可谓又是一大创举。

作为一家以复兴中国红茶为己任的茶企，福建元泰茶业有限公司既是中国红茶文化的推广者，又是中国红茶文化的发掘者和守望者，很好地继承和发扬了中国红茶文化。

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>