

<<茶艺与茶叶审评实用技术>>

图书基本信息

书名：<<茶艺与茶叶审评实用技术>>

13位ISBN编号：9787535945419

10位ISBN编号：7535945414

出版时间：2008-12

出版时间：广东科技

作者：陈栋//凌彩金//卓敏

页数：236

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>

<<茶艺与茶叶审评实用技术>>

前言

农业，乃国之大本。

农业现代化，系关国家现代化。

改革开放以来。

广东省委省政府根据中央赋予的“率先基本实现现代化”要求，锐意进取，大力发展现代农业，获得了可喜的成果。

但是我们也清楚地看到，“当前农村发展仍存在许多突出矛盾和问题，农业基础设施仍然薄弱，农民稳定增收依然困难，农村社会事业发展仍然滞后。改变农村落后面貌、缩小城乡差距仍需付出艰苦努力”。

其主要原因之一，就是农村劳动力的现代农业技能与时代的要求不相适应。

2007年中央一号文件指出，发展现代农业是建设社会主义新农村的首要任务。

农民是我国现代农业和社会主义新农村建设的主体。

如何把南粤大地上的两千万农村青年培养成为“有文化、懂技术、会经营”的新型农民，是广东率先基本实现农业现代化、构建文明富裕新农村的重要基础工作。

为了进一步贯彻落实党中央国务院和广东省委省政府关于加快社会主义新农村建设的工作部署，提高广大农村青年的文化科技素质，省农业科学院、团省委等单位联合组织编写了《“广东农村青年科技文化活动月”现代农业技术实用教程》（以下简称《教程》）共20余册。

<<茶艺与茶叶审评实用技术>>

内容概要

茶叶发源于中国，传播于世界。

在我们的祖先发现和利用茶叶五千年历史长河中，人们对茶叶的利用、冲泡和鉴赏经历了吃茶、喝茶、品茶、艺茶四大阶段，并开始向多元化发展。

目前全世界有36亿人饮茶。

广州的茶楼文化、潮州工夫茶和客家擂茶中外闻名，广东的人均茶叶消费量全国第一。

随着人们物质与文化生活需求的不断提高，学会怎样鉴别茶叶品质的优劣和掌握泡好一壶茶及品好一杯茶的技术与艺术，不仅是当今社会人们追求高素质生活的一种时尚，而且是茶叶生产者和营销者必须具备的基本技能。

本书从茶叶冲泡技术的三大要求、冲泡艺术的五大要素、茶礼茶俗和茶叶感官审评的方法、步骤和术语等基础知识入手，全面叙述了六大茶类的冲泡技艺和审评技术方法，同时附有操作性较强的动作规范图片，可供从事茶叶种植、加工、销售、品质鉴定及茶艺馆和茶文化工作的技术人员和从业人员学习参考，也可作为职业茶艺师、评茶师和农村青年就业培训和酒店、茶楼服务员培训用书。

<<茶艺与茶叶审评实用技术>>

书籍目录

茶艺学技艺篇 第一章 茶艺概述 一、茶艺的定义 二、茶艺表现形式的分类 三、茶艺的起源与传播 四、学习茶艺的意义 第二章 茶叶冲泡的三大技术 一、茶叶用量 二、泡茶水温 三、浸泡时间 第三章 茶艺审美的五大要素 一、物质要素 二、意境要素 三、茶艺程式要素 四、茶艺师要素 五、茶文化要素 第四章 茶叶的品类与品质特征 一、绿茶 二、白茶 三、黄茶 四、乌龙茶 五、红茶 六、黑茶 第五章 水与茶具的选择 一、水与茶具的重要性 二、水的选择方法 三、茶具的起源与演变 四、茶具的材质及特点 五、茶具的种类与功能 六、茶具的选择与配套 第六章 茶艺的冲泡程式 一、盖碗泡法的茶艺程式 二、紫砂壶泡法的茶艺程式 三、玻璃杯泡法的茶艺程式 四、潮州工夫茶和“三段十八式”范例 第七章 茶艺师的仪态与礼仪 一、茶艺师的仪表 二、茶艺师的仪态 三、茶艺师的礼仪 第八章 茶艺与茶文化常识 一、茶叶利用的起源与演变 二、中外主要饮茶习俗 三、名人与茶 四、名茶典故 五、茶叶贮藏 六、饮茶与健康 茶艺审评技术篇 第九章 茶叶审评概述 第十章 荷叶审评的基础知识 第十一章 荷叶品质感官评定 第十二章 几个典型茶类的感官评定 附录1 茶艺师国家职业标准附录2 评茶师及高级评茶师的评茶技能要求(国家标准) 参考文献

<<茶艺与茶叶审评实用技术>>

章节摘录

茶艺学技艺篇第一章茶艺概述二、茶艺表现形式的分类目前，关于茶艺的表现形式的分类，茶文化界说法不一。

按照饮用茶叶时是否加入调味佐料来分类，饮茶方法可分为调饮法和清饮法茶艺；根据饮用过程中对茶汤和茶叶香味成分获取的方法不同，可分为煮（煎）茶法、点茶法、泡茶法和滤茶法（如飘逸杯泡法等）等茶艺；依照泡茶过程中采用的丰泡茶具不同，又可将泡饮方法划分为玻璃杯泡法、盖碗泡法、盖杯（瓷杯）泡法、小壶（工夫茶）泡法、大壶泡法、飘逸杯泡法和煮水壶（或保温瓶）浸煮法茶艺；有以文化特点为分类依据的宫廷茶艺、文士茶艺、宗教茶艺和民俗茶艺等；有以茶类为分类依据的乌龙茶茶艺、绿茶茶艺、红茶茶艺和花茶茶艺等；还有以行政区域划分的潮州工夫茶艺、安溪铁观音茶艺和台湾工夫茶艺等。

此外，还有以茶艺表现形式的艺术要求来划分的表演茶艺和生活茶艺。

表演茶艺是对生活茶艺的放大，其宗旨重点是以茶为媒，在舞台上传扬茶的文化与艺术。

在我国历史上，茶艺表现形式的主流是随着茶类的发展与茶叶生产和生活方式的变化而不断发展的。

在人类发现和利用茶叶的早期，茶叶的饮用方法是以煮饮为主流的。

随着饮茶器具和茶类发展与进步，先后形成了唐代的煎茶技艺（煮茶法），宋代的点茶技艺，明朝中期后的散茶泡茶技艺。

明代的泡茶技法延续至今，成为当今普遍流行的主要饮茶形式，称之为泡茶茶艺。

泡茶茶艺，因其使用主泡茶具和冲泡程序的不同而分为壶泡法、盖碗泡法和杯泡法三大类别。

壶泡法茶艺是指在茶壶中泡茶，然后将茶汤分斟到茶杯（盏）中饮用的泡茶技艺。

其主泡工具是茶壶，如宜兴紫砂壶、潮州朱泥壶和瓷质小壶等，要求大小适中，容量100~500毫升。

杯泡法茶艺是指直接在茶杯中泡茶和饮用的泡茶技艺，即撮茶入杯而泡饮的技艺，根据投茶冲水先后顺序的不同，又有上投法、中投法和下投法以及一开茶、二开茶、三开茶之分，泡饮过程茶叶与茶汤不分离。

杯泡法的主泡工具通常有玻璃杯、盖碗、大瓷杯和紫砂杯等各种杯（碗）具。

而盖碗泡茶法则是以盖碗作为主泡工具，将茶汤沥出后，再分斟到茶杯中饮用的一种泡茶技艺。

但是，在一些少数民族和某些特定地区，至今仍保持着比较原始而独特的饮茶习俗，如客家擂茶、藏族酥油茶等，由于不具普遍性，姑且将其列入茶俗一类。

<<茶艺与茶叶审评实用技术>>

编辑推荐

《茶艺与茶叶审评实用技术》由广东省出版集团，广东科技出版社出版。

<<茶艺与茶叶审评实用技术>>

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>