

<<我的第一本泡茶专书>>

图书基本信息

书名：<<我的第一本泡茶专书>>

13位ISBN编号：9787544724029

10位ISBN编号：7544724026

出版时间：2012-1

出版时间：译林出版社

作者：池宗宪

页数：143

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>

## <<我的第一本泡茶专书>>

### 前言

书评 品茶可以是件轻松平凡的事，也可以用心喝出清香和品味。品茶要得好滋味，贵在好茶、好水之外，还要有一颗对茶的好心情，才能凝精聚神细细地由茶的实体抽离出意象，才能穿透茶的种植、制作工序找到滋味与内涵！那么，深深解构茶的每一细节，便可成茶痴的基石，可惜的是，短缺了一份深入浅出对茶的认识与解析，就少了——份对茶集合天时、地利、人和多元变化的了解，就无法明了品茶原来潜藏了这许多婀娜多姿的面貌！

“茶风系列”是以一份尊敬茶的心情编写筹划的！

用最浅显的文字记述茶在多元变动因素中女口何脱颖而出，并期待带给华人品饮艺术的一份清香！

“茶风系列”包含以下三方面：一、茶叶 一种茶叶一世情，每一种茶叶都有着她自己曲折离奇的身世故事，我们依序；降“铁观音”、“普洱茶”、“武夷茶”等风行华入世界的名茶予以系统介绍，为每——种茶写传，写出她们的一世传奇！

二、茶与生活，将水煮开，置茶入壶，注汤入壶，将茶汤入杯……这一道道泡茶程序看似简单却蕴涵了如何取水、浇水、置茶的量、冲水的急慢多寡等等，都在细微中引动着茶香和滋味。

三、茶器。

佳茗必有好器相配，才能相得益彰。

中国历代经典茶器中，有不少出自名窑，或在宫廷之内、或在文人雅士之间流传把玩，亦成为令人收藏主题。

本系列将以中国茶器为经，以时代为纬，系统地探究每一时代品茗风格与茶器的一段不解之缘。

茶是国饮，茶香飘扬千年，你我在茶里乾坤中，有没有找到柔鲜？

有没有喝了口茶而能品出她一身风情？

且让“茶风系列”伴你在茶文中看得到茶的香味。

## <<我的第一本泡茶专书>>

### 内容概要

《我的第一本泡茶专书》是一本教你如何泡茶的书，从茶、水、壶、人互动的角度出发，教你如何泡好茶。

并列专章讲了乌龙茶、绿茶、铁观音、武夷茶、红茶、普洱茶的泡法。

## <<我的第一本泡茶专书>>

### 作者简介

茶人池宗宪，从小就跟着捡茶的母亲认识了茶，从此痴迷上了中国茶文化。长大后，在茶艺馆、茶山和茶的史料堆里遍寻茶的踪迹。由此他获得了无穷的灵感，先后出版了《台湾茶街》、《铁观音》、《武夷茶》、《普洱茶》以及《一杯茶的生活哲学》等著作。

他有二十多年传媒工作经验，由记者到总编辑，却始终不改爱茶本色。

他写的报道屡获新闻奖，他说那是对他工作的肯定，而只有在写茶时，他才能获得对自我的肯定。

## <<我的第一本泡茶专书>>

### 书籍目录

#### 第一部分 泡茶入门知识

##### 第一章 怎样泡好茶

###### 第一节 你喜欢茶吗

###### 第二节 你准备好了吗

###### 第三节 内心的“茶结”

###### 第四节 老人茶

##### 第二章 与茶叶对话

###### 第一节 茶名千百种

###### 第二节 中国六大茶类

###### 第三节 台湾茶

##### 第三章 水是茶之母

###### 第一节 水的分级

###### 第二节 挑战味蕾

###### 第三节 改良水质

###### 第四节 真假矿泉水

##### 第四章 如何煮水

###### 第一节 煮水的器具

###### 第二节 煮水的程度

###### 第三节 老水与嫩水

###### 第四节 火器共生

##### 第五章 好茶好在哪儿

###### 第一节 色香双绝

###### 第二节 味韵缠绵

###### 第三节 好茶还需好护法

##### 第六章 教我如何不想她——宜兴壶

###### 第一节 买壶增值

###### 第二节 土好发茶

###### 第三节 挚爱泥料

###### 第四节 烧结温度

##### 第七章 泡茶秘法

###### 第一节 忠于原味

###### 第二节 完美汤味

###### 第三节 本土壶

###### 第四节 怎样泡大壶茶

#### 第二部分 泡茶实战手册

##### 第八章 乌龙茶摆尾

##### 第九章 绿茶的泡法

##### 第十章 铁观音的泡法

##### 第十一章 武夷茶的泡法

##### 第十二章 红茶的泡法

##### 第十三章 普洱茶的泡法

#### 结语

## <<我的第一本泡茶专书>>

### 章节摘录

版权页：插图：泡茶用器，都要面对清洗问题！

茶具要清洁，这与旧茶友要养茶壶，让茶油浸在壶体上，进而造成悠悠光泽的养壶法并不冲突。

我的经验是：每次品茶前后都要清洗茶具，但必须用滚水浇淋洗涤。

壶常用壶用滚水注满全壶，温热壶后，倒掉热水，可就着壶闻一闻，有无上回留下的茶味？

不纯净的壶，有残留余味必影响茶汤滋味！

许久未用的壶，先用温水泡壶，切忌一开始就用滚水烫。

因为壶久未用，取出马上用滚水烫易产生裂痕，尤其是古壶，更要千万小心！

清洗泡茶后的壶。

首先去茶渣，或用木夹或用手指取出之后，必须再用热水清洗一次壶底；想养壶，则在清洗完后盖好壶盖，由壶外浇水，赶走壶内水汽，可兼收养壶和洁净双重效果！

杯，及周边茶器洗杯，常用滚水注满杯体，让水溢出杯面即完成洗杯程序，但洗杯亦有功夫。

我曾在百年茶庄看见老板洗杯，只见他用中指、拇指，分别夹在已淋满滚水的杯边和杯底，在茶船中快速旋转，使杯子完全在滚水中受洗。

我直呼这种功力养成不易，这种洗杯法手指必须耐烫，动作要快，才可以顺利操作，否则双手被烫，苦不堪言。

如特技表演般的“视觉系”洗杯法，示范泡茶时可以增加表演成分，但你得多练习、耐热才可上演。

洗杯的另一考验是面对杯缘的红色唇印：杯子最忌留下唇印，女性茶客若留下口红，饮毕必须立刻清洁，否则留口红印伤茶亦伤茶趣！

## <<我的第一本泡茶专书>>

### 媒体关注与评论

书评品茶可以是件轻松平凡的事，也可以用心喝出清香和品味。

品茶要得好滋味，贵在好茶、好水之外，还要有一颗对茶的好心情，才能凝精聚神细细地由茶的实体抽离出意象，才能穿透茶的种植、制作工序找到滋味与内涵！

那么，深深解构茶的每一细节，便可成茶痴的基石，可惜的是，短缺了一份深入浅出对茶的认识与解析，就少了——份对茶集合天时、地利、人和多元变化的了解，就无法明了品茶原来潜藏了这许多婀娜多姿的面貌！

“茶风系列”是以一份尊敬茶的心情编写筹划的！

是最浅显的文字记述茶在多元变动因素中女口何脱颖而出，并期待带给华人品饮艺术的一份清香！

“茶风系列”包含以下三方面：一、茶叶一种茶叶一世情，每一种茶叶都有着她自己曲折离奇的身世故事，我们依序；降“铁观音”、“普洱茶”、“武夷茶”等风行华入世界的名茶予以系统介绍，为每一种茶写传，写出她们的一世传奇！

二、茶与生活，将水煮开，置茶入壶，注汤入壶，将茶汤入杯……这一道道泡茶程序看似简单却蕴涵了如何取水、浇水、置茶的量、冲水的急慢多寡等等，都在细微中引动着茶香和滋味。

三、茶器。

佳茗必有好器相配，才能相得益彰。

中国历代经典茶器中，有不少出自名窑，或在宫廷之内、或在文人雅士之间流传把玩，亦成为令人收藏主题。

本系列将以中国茶器为经，以时代为纬，系统地探究每一时代品茗风格与茶器的一段不解之缘。

茶是国饮，茶香飘扬千年，你我在茶里乾坤中，有没有找到柔鲜？

有没有喝了口茶而能品出她一身风情？

且让“茶风系列”伴你在茶文中看得到茶的香味。

<<我的第一本泡茶专书>>

编辑推荐

《茶风系列:我的第一本泡茶专书》编辑推荐：茶，色明、香清、味甘、韵回，与水互动，与壶共生。用情听茶，用心品茶，体验茶里乾坤的严肃与轻松，感悟中国文化之清逸与邈远。



<<我的第一本泡茶专书>>

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>