

<<植物创造奇迹>>

图书基本信息

书名：<<植物创造奇迹>>

13位ISBN编号：9787548407294

10位ISBN编号：7548407297

出版时间：2012-1

出版时间：哈尔滨出版社

作者：韩微微

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>

<<植物创造奇迹>>

内容概要

《植物创造奇迹》将植物详细划分为粮食作物总动员、水果的妙用、蔬菜大联盟等六个类别，旨在帮助人们具体了解各类植物的同时，学习如何有效利用植物的各种神奇功能改善饮食结构，从而延年益寿。

<<植物创造奇迹>>

书籍目录

第一章 粮食作物总动员

- 玉米的光辉一生
- 全身是宝的高粱
- 最佳蔬菜之冠——甘薯
- 分布最广的小麦
- 生命力超强的马铃薯
- 黄豆的种保健功效

第二章 水果的妙用

- 庞大的水果家族
- 哪几种水果多吃会伤身？

嚼苹果核等于吃“毒药”

第三章 蔬菜大联盟

- 餐桌必备的绿色食品
- 东北乱炖女人滋补佳品
- 哪些菜搭配着吃最健康？

第四章 一饮堂

- 人间仙茗——茶
- 提神醒脑的咖啡
- 神仙饮料——可可

第五章 中药王国

- 百草之王——人参
- 起死回生的灵芝
- 佳食良药——枸杞
- 众药之王——甘草
- 芳香药草之后——薰衣草

第六章 物美价廉的美容佳品

- 美白排毒的白茶
- 润燥祛斑的首选——杏仁
- 幸福护眼的矢车菊
- 肠道卫士——芦荟

<<植物创造奇迹>>

章节摘录

版权页：插图：嫩度是决定品质的基本因素，所谓“干看外形，湿看叶底”，就是指嫩度。

一般嫩度好的茶叶，容易符合该茶类的外形要求（如龙井之“光、扁、平、直”）。

此外，还可以从茶叶有无锋苗去鉴别。

锋苗好，白毫显露，表示嫩度好，做工也好。

如果原料嫩度差，做工再好，茶条也无锋苗和白毫。

但是不能仅从茸毛多少来判别嫩度，因各种茶的具体要求不一样，如极好的狮峰龙井是体表无茸毛的。

再者，茸毛容易假冒，人工做上去的很多。

芽叶嫩度以多茸毛做判断依据，只适合于毛峰、毛尖、银针等“茸毛类”茶。

条索是各类茶具有的一定外形规格，如炒青条形、珠茶圆形、龙井扁形、红碎茶颗粒形等等。

一般长条形茶，看松紧、弯直、壮瘦、圆扁、轻重；圆形茶看颗粒的松紧、匀正、轻重、空实；扁形茶看平整光滑程度和是否符合规格。

一般来说，条索紧、身骨重、圆（扁形茶除外）而挺直，说明原料嫩、做工好、品质优；如果外形松、扁（扁形茶除外）、碎，并有烟、焦味，说明原料老、做工差、品质劣。

以杭州地区绿茶条索标准为例：一级、二级、三级、四级、五级、六级；细紧有锋苗、紧细尚有锋苗、尚紧实、尚紧、稍松、粗松。

可见，以紧、实、有锋苗为上。

茶叶色泽与原料嫩度、加工技术有密切关系。

各种茶均有一定的色泽要求，如红茶乌黑油润、绿茶翠绿、乌龙茶青褐色、黑茶黑油色等。

但是无论何种茶类，好茶均要求色泽一致、光泽明亮、油润鲜活，如果色泽不一、深浅不同、暗而无光，说明原料老嫩不一、做工差、品质劣。

茶叶的色泽还和茶树的产地以及季节有很大关系。

如高山绿茶，色泽绿而略带黄，鲜活明亮；低山茶或平地茶色泽深绿有光。

制茶过程中，由于技术不当，也往往使色泽劣变。

购茶时，应根据具体购买的茶类来判断。

整碎就是茶叶的外形和断碎程度，以匀整为好，断碎为次。

比较标准的茶叶审评是将茶叶放在盘中（一般为木质），使茶叶在旋转力的作用下，依形状大小、轻重、粗细、整碎形成有次序的分层。

其中粗壮的在最上层，紧细重实的集中于中层，断碎细小的沉积在最下层。

各茶类，都以中层茶多为好。

上层一般是粗老叶子多，滋味较淡，水色较浅；下层碎茶多，冲泡后往往滋味过浓，汤色较深。

<<植物创造奇迹>>

编辑推荐

《植物创造奇迹》编辑推荐：对于植物，人们普遍的认识是绿化环境、赏心悦目。然而，植物还有很多鲜为人知的功能。

《植物创造奇迹》将带领大家畅游植物的海洋，帮助读者了解并熟悉这个神奇的植物世界。

<<植物创造奇迹>>

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>