<<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?

<<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