第一图书网, tushu007.com

<<图解乌龙茶>>

图书基本信息

书名：<<图解乌龙茶>>

13位ISBN编号：9787550601789

10位ISBN编号：755060178X

出版时间：2011-3

出版时间：许泽锋、 王缉良 凤凰出版传媒集团，凤凰出版社 (2011-03出版)

作者：许泽锋，王缉良 著

页数：156

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

第一图书网, tushu007.com

内容概要

图解形式介绍乌龙茶，最实用的乌龙茶知识库，爱茶人必备的入门级识乌龙茶、鉴乌龙茶指南，详细的潮汕、福建、台湾乌龙茶冲泡方法，简单易操作的办公室、家庭泡乌龙茶步骤。
不单单是因为茶能解渴，更因为喝茶是种享受，每个人对自己喜欢喝的茶叶都有发言权，是好茶是坏茶都能娓娓道来，识茶、鉴茶、泡茶、品茶是喝茶时不可或缺的乐趣。

<<图解乌龙茶>>

书籍目录

第一章 初识乌龙茶乌龙茶的基本本溉念乌龙茶的定义乌龙茶的来历乌龙茶的分类与品种广东乌龙闽南乌龙闽北乌龙台湾乌龙乌龙茶的制作工艺采青萎凋做青杀青揉捻干燥第二章 乌龙茶的鉴赏乌龙茶签赏的七要素茶叶外观茶汤颜色茶味品鉴制作特色与加工工艺流程土壤条件优良的茶树品种采摘浅鉴和品饮乌龙茶买茶需开汤试茶乌龙茶的新陈、产季、产区差别新茶与陈(旧)茶春茶、夏茶、秋茶与冬茶高山乌龙茶与平地乌龙茶乌龙茶的鉴赏广东乌龙茶几个基本条件鉴赏广东乌龙茶凤凰单丛冰鲜单丛黄枝香蜜兰香闽北乌龙几个基本条件鉴赏闽北乌龙茶大红袍铁罗汉水金龟白鸡冠武夷肉桂武夷水仙闽南乌龙几个基本条件鉴赏闽南乌龙茶安溪铁观音黄金桂永春佛手本山毛蟹台湾乌龙几个基本条件鉴赏台湾乌龙茶冻顶乌龙茶白毫乌龙文山包种茶高山茶金萱茶阿里山乌龙茶梨山乌龙茶台湾机采茶人参乌龙茶……第三章 乌龙茶的冲泡第四章 乌龙茶与历史第五章 乌龙茶的保健功能与选购

章节摘录

版权页：插图：摇青，是乌龙茶制作工艺的独有工序，也是最关键、最复杂的工序。
做青就是让经过萎凋过的茶叶在水筛内或摇青机内转动，产生碰撞，碰撞使叶缘细胞损伤，目地是促进多酚类化合物的酶促氧化而产生红变，最终形成“绿叶红镶边”。
再经过静置。
在做青过程中，叶片水分逐渐蒸发，叶片内所含的物质也随之发生了一系列的生化变化，例如叶绿素破坏，叶色由绿色转为黄绿色。
蛋白质水解，游离氨基酸增多，香气由青香转为兰花香等等。
这也是做青的目地所在。
当然根据采青的时间不同，做青的方法和要求也略有不同，可大致有以下几种情况：春茶：茶青成熟含水量多，且叶片肥厚，上、下部叶子一致。
这时的做青就需要重晒重摇，凉青时间需加长，发酵时间也要充足。
春茶做青的目地是要达到茶叶气深馥，色乌油润，滋味醇厚。
夏茶、暑茶：茶青幼嫩含水量比春茶还要多，鲜叶角质层较厚，上下部叶子不一致。
这时的做青就需要轻晒轻摇，凉青的时间也要缩短，发酵时间要充足。
夏茶、暑茶做青的目地是要达到幼嫩紧结。
秋茶、冬茶茶青比较成熟，含水量也少了很多，叶子略薄，梗细。
这时的做青需要轻晒重摇，保水、保“青”、保温、发酵也要轻一些。
秋茶冬茶做青的目地是要达到香气高强，色泽翠绿。

编辑推荐

《图解乌龙茶》：25种乌龙茶品种的介绍和鉴赏，10道乌龙茶泡茶步骤，3大乌龙茶种类

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