

<<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>

## <<图解乌龙茶>>

### 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 乌龙茶的基本概念 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 乌龙茶鉴赏的七要素 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 水仙 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

## &lt;&lt;图解乌龙茶&gt;&gt;

## 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，目的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。

## <<图解乌龙茶>>

### 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

<<图解乌龙茶>>

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>