

<<一本书搞定鉴茶>>

图书基本信息

书名：<<一本书搞定鉴茶>>

13位ISBN编号：9787550613287

10位ISBN编号：7550613281

出版时间：2012-7

出版时间：凤凰出版社

作者：双鱼文化 编

页数：192

字数：180000

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>

## <<一本书搞定鉴茶>>

### 内容概要

这是一本茶知识普及全书，书中用简洁的语言、精美的图片。书中的语言描述浅显易懂，在轻松的氛围中就能鉴茶、泡茶、品茶。书中内容包括中国著名茶叶的介绍，泡茶用具的介绍，主要的泡茶步骤。是一本入门级的茶知识书籍。

<<一本书搞定鉴茶>>

作者简介

双鱼文化，茶书组稿工作室，擅长茶书的组稿和策划。  
曾经出版过一系列创销茶书。

## &lt;&lt;一本书搞定鉴茶&gt;&gt;

## 书籍目录

用图说话专题一 认识茶叶：各种不同的茶叶 用图说话专题二 认识茶汤：各种不同的茶汤渐变的颜色  
 用图说话专题三 品味茶饮：美女喝茶的韵味和姿态 PART 1 茶为国饮：茶的饮用功效与宜忌 一 茶的功效全知道 二 茶叶中的健康物质 三 茶叶贮藏有“五忌” 四 茶叶的贮藏方法 五 不适合喝茶的十一种状态 六 花草茶的功效 七 汉方药草茶 八 找到适合自己的茶饮 九 平日饮茶九忌 十 茶饮也分时节 PART 2  
 鉴茶最专业：从零开始识茶鉴茶 一 茶叶名词简单揭秘 茶毫 毫浑 明前茶 明后茶 春茶 夏茶 秋茶 冬茶 毛峰茶 茶叶的条索 茶叶的嫩度 茶叶的净度 茶叶的色泽 新茶和陈茶 窈花茶和拌花茶 单丛和名丛 品滋味 看茶汤 观外形 二 从零开始识茶鉴茶 1. 绿茶 龙井 碧螺春 黄山毛峰 竹叶青 安吉白茶 太平猴魁 凌云白毫 六安瓜片 信阳毛尖 都匀毛尖 高桥银峰 蒙顶甘露 婺源茗眉 大方茶 午子仙毫 恩施玉露 舒城兰花 2. 白茶 白牡丹 白毫银针 寿眉 3. 黄茶 君山银针 蒙顶黄芽 霍山黄芽 4. 乌龙茶 铁观音 大红袍 冻顶乌龙 铁罗汉 白鸡冠 水金龟 黄金桂 肉桂 永春佛手 白毫乌龙 凤凰单丛 5. 红茶 祁门工夫茶 滇红工夫茶 坦洋工夫红茶 正山小种 红碎茶 宜红工夫茶 英德红茶 锡兰果味红茶 6. 黑茶 普洱散茶 普洱熟茶 普洱生茶 千两茶 六堡茶 四川边茶 7. 花茶 茉莉花茶 茉莉银针 碧潭飘雪 茉莉龙珠 茉莉凤眼 鲜花干茶 造型花茶 PART 3. 泡茶最拿手：轻松来泡茶 一 泡茶名词简单大揭 上投法 中投法 下投法 凉水 低斟茶 高冲水 茶舞 投茶量 水温 喉感 滋味 回味 香气 汤色 泡茶姿容 泡茶体态 刮沫 温润泡 二 备具 盖碗 泡茶壶 品茗杯 茶盘 随手泡 公道杯 茶道具 三 择水 四 泡茶步骤演示 1. 冲泡绿茶 盖碗冲泡龙井茶 玻璃杯冲泡绿茶 办公室冲泡绿茶 2. 冲泡乌龙 紫砂壶冲泡大红袍 盖碗冲泡铁观音 办公室套装冲泡 冻顶乌龙茶 3. 冲泡红茶 玻璃壶冲泡红茶 瓷壶冲泡红茶 办公室调饮奶茶 4. 冲泡黑茶 紫砂壶冲泡普洱茶 瓷壶冲泡六堡茶 办公室喝普洱菊花茶 5. 冲泡花茶 盖碗冲泡花茶 大瓷壶冲泡花茶 PART 4. 品茶最在行：好茶要会品 一 品茶名词大揭秘 曲指代跪 请茶礼 敬茶礼 持品杯礼 半揭壶盖请加水，茶壶盖反扣表示已埋单 寓意礼 斟茶忌讳 二 环境 现代茶桌布置 文化型茶桌布置 小巧精致茶桌布置 日式茶桌布置 韩式茶桌布置 英式茶桌布置 三 茶艺与音乐 1. 背景音乐的功能 2. 适合品茶的 民族乐器——古筝独奏曲 民族乐器——二胡独奏曲 民族乐器——古琴独奏曲 特色民族乐器——葫芦丝独奏 江南风情特色 四 好茶要会品 品饮绿茶 品饮乌龙茶 品饮普洱茶 品饮红茶 品饮花茶 附录 茶知识Q&A

## &lt;&lt;一本书搞定鉴茶&gt;&gt;

## 章节摘录

版权页：插图：花茶，又称熏花茶，是我国特有的香型茶，属于再加工茶之列。

我国的花茶生产，历史久远，据史料记载，唐代煮茶时就有加入茱萸、葱、姜、枣、桔皮等同煮的做法。

北宋蔡襄的《茶录》，熊蕃撰、熊克增补的《宣和北苑贡茶录》中，都谈到在贡茶中掺入“龙脑”香增加茶香的做法。

当时还有“烹点之际，又杂珍果香草”的。

这种饮茶方法，可以说是花茶生产的原型。

但真正开始生产花茶，却始于南宋。

当时施岳的《步月吟茉莉》和赵希鹄的《调燮类编》对此都有记载。

当时所窰花茶，仅是文人雅士的自给性产物，并未形成商品花茶。

明代，茶叶加工有所发展，花茶生产亦然。

这一事实，在钱椿午的《茶谱》、田艺蘅的《煮泉小品》中都有所提及。

大规模的设厂窰制花茶，却是清朝后期的事了。

花茶是利用茶叶中含有的高分子棕榈酸和萜烯类化合物具有吸收异味的特点，用茶坯（即原料茶）和鲜花窰制而成的，俗称窰花茶。

花茶的品种繁多，都是以窰制的香花名称冠在茶字之首而命名的，例如以茉莉花窰制的称为茉莉花茶，珠兰花窰制的称为珠兰花茶，玳玳花窰制的称为玳玳花茶，玉兰花窰制的称为玉兰花茶，此外还有柚子花茶、玫瑰花茶、桂花茶、菊花茶、金银花茶等。

在各种花茶中，产量最大的是茉莉花茶，其次是珠兰花茶。

花茶的茶坯，通常多选用绿茶，也有少量的选用红茶和乌龙茶。

在绿茶类中，又以烘青茶和大方茶为主要原料，部分取自炒青茶。

这样，由于原料茶品种的不同，名称又可以分得更细，如以茉莉花茶为例，有茉莉烘青、茉莉大方、茉莉炒青之分。

其他花茶的称呼，则可依此类推。

<<一本书搞定鉴茶>>

编辑推荐

《一本书搞定鉴茶》编辑推荐：鉴茶、泡茶、品茶一本书就搞定，图片精美、内容详实、实用好使。

<<一本书搞定鉴茶>>

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>