

<<广东乌龙茶采制技术100问>>

图书基本信息

书名：<<广东乌龙茶采制技术100问>>

13位ISBN编号：9787562336587

10位ISBN编号：756233658X

出版时间：2012-6

出版时间：华南理工大学出版社

作者：邱陶瑞，唐良生，李斌 主编

页数：59

字数：41000

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>

## <<广东乌龙茶采制技术100问>>

### 内容概要

这本《广东乌龙茶采制技术100问》(作者邱陶瑞、唐良生、李斌)科普读物。读物以问答形式,通俗易懂地介绍了乌龙茶采制技术的基础知识,介绍了凤凰单丛茶、岭头单丛茶的加工技术,以及清香型乌龙茶和台式乌龙茶的加工技术,为广大乌龙茶产区茶农及相关茶叶管理、技术部门提供技术支持,期望能为广东乌龙茶产业发展尽一份绵薄之力。

## <<广东乌龙茶采制技术100问>>

### 书籍目录

#### 一、乌龙茶采制技术基础

1. 什么叫乌龙茶
2. 广东乌龙茶有哪些主要花色
3. 乌龙茶采制有哪些基本工艺流程
4. 乌龙茶品质形成的基本规律是什么
5. 乌龙茶鲜叶的采摘标准是什么
6. 乌龙茶鲜叶的生化组成有什么特殊性
7. 新梢“开面”一如何判断
8. 什么叫晒青
9. 晒青的作用是什么
10. 鲜叶晒青后为什么需要进行晾青
11. 做青的意义及原理是什么
12. 杀青的作用是什么
13. 杀青对品质有什么影响
14. 揉捻有什么作用
15. 何谓干燥
16. 干燥对茶叶品质有什么作用

#### 二、潮州单丛茶采制技术

17. 什么是单丛茶
18. 单丛茶的品质有什么主要特点
19. 单丛茶除独特的香味特点外,还有什么品质特点
20. 凤凰单丛茶和岭头单丛茶有何异同
21. 单丛茶是单株采制的吗
22. 凤凰单丛茶和岭头单丛茶的加工工艺有何异同
23. 岭头单丛品种易繁育种植吗
24. 单丛茶的鲜叶原料标准如何掌握
25. 单丛茶鲜叶应怎样采摘
26. 单丛茶鲜叶应何时采摘
27. 单丛茶鲜叶应怎样采放
28. 单丛茶如何进行晒青
29. 单丛茶晒青适度的标准如何掌握
30. 单丛茶晒青需要多长时间
31. 晒青不足或晒青过度时,有什么补救办法
32. 晾青过程需要多长时间
33. 单丛茶做青的方法应如何掌握
34. 做青时对环境温湿度有什么要求
35. 做青的温湿环境不理想,有什么调控手段
36. 为什么单丛茶做青通常要在夜间进行
37. “看茶制茶”是怎么回事
38. 不同原料质量的茶叶如何“看茶制茶”
39. 不同晒青质量茶叶如何“看茶制茶”
40. 不同理化变化状态的茶叶如何“看茶制茶”
41. 判断发酵程度的主要特征是什么
42. 做青最后环节的处理有什么秘窍
43. 如何判断做青适度

## <<广东乌龙茶采制技术100问>>

44. 凤凰单丛茶和岭头单丛茶做青的各项技术指标有何异同
  45. 单丛茶杀青采用什么方式
  46. 杀青方法如何掌握
  47. 怎样判定杀青适度
  48. 单丛茶揉捻采用什么方式
  49. 揉捻应掌握哪些技术要点
  50. 单丛茶烘焙技术如何掌握
  51. 单丛茶烘焙采用什么机具
  52. 焙笼烘焙如何进行
  53. 焙榭烘焙如何进行
  54. 手拉式烘干机如何进行烘焙
  55. 烘焙机如何进行烘焙
  56. 潮州单丛茶各品类、等级质量指标如何界定
- ### 三、清香型乌龙茶采制技术
57. 何谓清香型乌龙茶
  58. 哪些品种适合制清香型乌龙茶
  59. 广东省清香型乌龙茶有哪些主要产区
  60. 清香型乌龙茶的采制技术有什么特点
  61. 清香型乌龙茶的鲜叶采摘有什么技术要求
  62. 清香型乌龙茶应怎样晒青
  63. 如何掌握晒青适度的标准
  64. 何谓“春消、夏皱、秋茶水守牢”
  65. 不同品种的鲜叶怎样“看青晒青”
  66. 不同条件的鲜叶如何“看青晒青”
  67. 怎样建立空调做青间
  68. 做青间空调机应如何选型及安装
  69. 做青间换气扇应怎样安装与使用
  70. 清香型乌龙茶空调做青的技术原则是什么
  71. 清香型乌龙茶怎样进行空调做青
  72. 清香型乌龙茶做青采用什么摇青机
  73. 清香型乌龙茶怎样进行摇青
  74. 怎样掌握摇青的次数和程度
  75. 如何判断做青适度
  76. 清香型乌龙茶炒青主要采用什么机械
  77. 清香型乌龙茶怎样进行杀青
  78. 如何掌握“杀老”
  79. 包揉的操作技术要点是什么
  80. 清香型乌龙茶怎样烘干
- ### 四、台式乌龙茶的采制技术
81. 台式乌龙茶的品质特点是什么
  82. 广东台式乌龙茶有哪些产地
  83. 哪些品种适制台式乌龙茶
  84. 台式乌龙茶初制工艺流程是什么
  85. 台式乌龙茶鲜叶的采摘标准是什么
  86. 台式乌龙茶怎样进行日光萎凋
  87. 台式乌龙茶怎样进行热风萎凋
  88. 台式乌龙茶做青有什么技术要求

<<广东乌龙茶采制技术100问>>

89. 高档台式乌龙茶发酵如何把握
90. 台式乌龙茶怎样进行炒青
91. 台式乌龙茶的整形有哪几个工序
92. 台式乌龙茶的揉捻有哪些机型和技术要求
93. 台式乌龙茶怎样进行初烘
94. 台式乌龙茶怎样进行摊凉回润
95. 速包机和球茶机打包有什么要求
96. 台式乌龙茶炒热包揉做形的基本工艺流程有哪些
97. 台式乌龙茶炒热包揉做形有什么技术要求
98. 台式乌龙茶怎样进行静置定型
99. 如何烘焙台式乌龙茶
100. 台式乌龙茶有哪些烘焙方法

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>