

<<泡杯好红茶>>

图书基本信息

书名：<<泡杯好红茶>>

13位ISBN编号：9787801559456

10位ISBN编号：7801559452

出版时间：2005-11

出版时间：中国市场出版社

作者：古言叶

页数：234

字数：19000

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>

<<泡杯好红茶>>

内容概要

红茶是世界上产量和消费量最大的茶类，红茶在世界茶叶生产中具有举足轻重的作用，红茶也是我国的传统茶类。

假如用茶来喻人，红茶应该是七八十岁的老人，人生经验圆熟，肚大能容，不喜计较。她善于相处不排斥他物，酸的如柠檬、辛的如肉桂，甜的如糖蜜，尤其是柔润的如牛奶，都受欢迎，其运用于日常生活饮食的博大，应无物能出其右。

只要肯用点巧妙的心思，就可以享受到各品种红茶的无限乐趣。

快速了解红茶，认识红茶！

让您最直观地看到红茶在中国的繁荣前景！

最方便、最常用、最好喝的健康红茶一览无遗！

经典的红茶！

<<泡杯好红茶>>

书籍目录

第一章 初识红茶 1 红茶的产生 2 世界主要红茶产地 3 世界主要红茶品种 第二章 红茶在中国 1 中国红茶业的发展及对外国的影响 2 中国红茶的分类和名品 3 红茶与健康 第三章 红茶的冲泡 1 红茶饮用方法 2 红茶飘香 3 泡杯好红茶 第四章 品味红茶 1 凉爽的冰红茶 2 各式调味红茶的做法 3 红茶的保健配方 第五章 红茶的选购和贮藏 1 红茶的鉴别 2 红茶的保存 第六章 快乐红茶时光 1 绝对优雅的英式红茶 2 广受世界欢迎的红茶 附录 红茶小知识

<<泡杯好红茶>>

章节摘录

主要步骤 第一步，加热水。

热水壶中用来冲泡的泉水经加热，微沸，壶中上浮的水泡，仿佛“蟹眼”已生。

第二步，温热壶盏。

用初沸之水注入瓷壶及杯中，为壶、杯升温。

第三步，拨茶。

用茶匙将茶荷或赏茶盘中的红茶轻轻拨入壶中。

祁门工夫红茶也被誉为“王子茶”。

第四步，悬壶高冲。

这是冲泡红茶的关键。

冲泡红茶的水温要在100℃，刚才初沸的水，此时已是“蟹眼已过鱼眼生”，正好用于冲泡。

而高冲可以让茶叶在水的激荡下充分浸润，以利于色、香、味的充分发挥。

第五步，分杯敬客。

用循环斟茶法，将壶中之茶均匀地分入每一杯中，使杯中之茶的色、味一致。

第六步，闻幽香。

一杯茶到手，先要闻香。

祁门工夫红茶是世界公认的三大高香茶之一，其香浓郁高长，又有“茶中英豪”、“群芳最”之誉。香气甜润中蕴藏着一股兰花之香，可谓是有香有味、味中有香。

第七步，观赏汤色。

红茶的红色表现在冲泡好的茶汤中。

祁门工夫红茶的汤色红艳，杯沿有一道明显的“金圈”，茶汤的明亮度和颜色表明红茶的发酵程度和茶汤的鲜爽度。

再观叶底，嫩软红亮。

第八步，品味鲜爽。

闻香观色后即可缓啜品饮。

祁门工夫红茶鲜爽、浓醇，回味绵长，与红碎茶浓强的刺激性口感有所不同。

第九步，再赏余韵。

一泡之后，可再冲泡第二遍茶。

第十步，三品得趣。

红茶通常可冲泡三次，三次的口感各不相同，细饮慢品，徐徐体味茶之真味，方得茶之真趣。

第十一步，收杯谢客。

红茶性情温和，收敛性差，易于交融，因此通常用之调饮。

祁门工夫红茶同样适于调饮，但清饮更能领略祁门工夫红茶特殊的“祁门香”香气。

领略其独特的内质、隽永的回味、明艳的汤色。

P.91-93

<<泡杯好红茶>>

编辑推荐

依着不同的感觉，沏一杯让人心情、身体都能放松的茶，不论三两好友一起喝茶还是独自一个品茶，柔软的香气、舒爽的滋味或浓醇的口感，都会渐渐在口中化开，浸润整个人的心灵。

本书用详细的图解步聚，传授给您红茶的冲泡技巧，并教给您各种不同风味的调味红茶作法，其中水温控制、茶叶份量、冲泡时间、调味材料、茶杯选用、口感等资料都有详尽的介绍，让您从泡茶的过程中，体会关于红茶的种种情趣，体会优雅的红茶文化，与红茶共度轻松愉快的好时光。

<<泡杯好红茶>>

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>