

<<茶叶审评指南>>

图书基本信息

书名：<<茶叶审评指南>>

13位ISBN编号：9787810029322

10位ISBN编号：7810029320

出版时间：1998-7

出版时间：中国农业大学出版社

作者：沈培和

页数：212

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>

<<茶叶审评指南>>

内容概要

本书是作者长期从事茶叶感官审评工作的经验总结。

在写作过程中侧重于从实用性和可操作性入手，对茶叶审评理论及有关知识进行阐述。

全书共分18章，内容包括：评茶人员、评茶设备、茶叶审评、绿茶审评、红茶审评、花茶审评、青茶审评、紧茶审评、白茶审评、黄茶审评、袋泡茶审评、液体茶审评、速溶茶审评，本书可作为生产、营销工作者及农林院校茶学专业师生的参考书。

<<茶叶审评指南>>

书籍目录

第一章 评茶人员 第一节 应具有的专业知识 第二节 应具有的健康条件 第三节 应忌嗜好第二章 评茶设备 第一节 审评室 第二节 评茶用具第三章 茶叶审评 第一节 审评取样 第二节 审评用水 第三节 通用型茶叶审评方法 第四节 综合性评茶用语 第五节 八项因子评茶第四章 绿茶审评 第一节 名优绿茶 第二节 炒青绿茶 第三节 毛峰 第四节 烘青绿茶 第五节 晒青绿茶 第六节 蒸青绿茶第五章 红茶审评 第一节 工夫红茶 第二节 审评原则 第三节 红碎茶第六章 花茶审评 第一节 花茶概况 第二节 茉莉花茶 第三节 珠兰花茶 第四节 白兰花茶 第五节 玳玳花茶 第六节 玫瑰花茶 第七节 桂花茶第七章 青茶审评 第一节 青茶概况 第二节 青茶香味类型 第三节 青茶审评方法 第四节 青茶制作实例 第五节 青茶品质检验第八章 紧茶审评 第一节 紧茶概况 第二节 主要紧茶的品质 第三节 紧茶审评第九章 白茶审评 第一节 白茶概况 第二节 白茶品名与品质 第三节 白茶审评第十章 黄茶审评 第一节 黄茶概况 第二节 黄茶品名与品质 第三节 黄茶审评第十一章 袋泡茶审评 第一节 审评项目的建立 第二节 品质档次的划分 第三节 袋泡茶材料第十二章 液体茶审评 第一节 液体茶的包装 第二节 液体茶的审评第十三章 速溶茶审评 第一节 速溶茶的品质特点 第二节 速溶茶审评的主要用具 第三节 审评方法第十四章 小包装茶审评 第一节 提高小包装茶品质的措施 第二节 茶叶保质期和保存期的区别 第三节 茶叶净含量问题 第四节 怎样评审级别第十五章 名优茶包装与品质 第一节 部分包装材料的基本特性 第二节 包装材料的选择 第三节 名优茶包装保鲜方法 第四节 包装效果比较第十六章 保健茶审评 第一节 保健食品的含义 第二节 可与茶叶配伍的药食同源食品 第三节 其他保健茶 第四节 怎样审评保健茶第十七章 名茶机械与茶叶品质 第一节 制茶品质较好的部分机种 第二节 机种组合的数种工艺流程第十八章 茶叶企业标准 第一节 为何要订企业标准 第二节 茶叶企业标准术语注解 第三节 茶叶企业标准示例附录 1.茶叶审评表 2.杜仲茶 3.绞股蓝茶 4.乌龙茶 5.茉莉花和茉莉花茶 6.苦丁茶 7.富阳茶叶机械总厂可供产品目录表 8.福建农业大学茶厂简介

<<茶叶审评指南>>

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>