

<<茶艺与调酒技艺>>

图书基本信息

书名：<<茶艺与调酒技艺>>

13位ISBN编号：9787121090486

10位ISBN编号：7121090481

出版时间：2009-7

出版时间：电子工业

作者：宋锐

页数：148

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>

<<茶艺与调酒技艺>>

内容概要

本书主要内容包括茶文化基础知识、茶叶基础知识、茶水与茶具、茶的冲泡方法与技巧、酒文化基础知识、鸡尾酒概述、鸡尾酒的制作、酒吧服务与经营。

本书突出以就业为导向，以能力为核心，结合现代市场茶艺与调酒技艺的实践，注重技能学习与训练。

。

本书可作为中等职业学校旅游专业教学用书，也可作为茶艺师与调酒师的培训用书。

本书配有电子教学参考资料包，包括教学指南、电子教案、习题答案及电子模拟试题，详见前言。

<<茶艺与调酒技艺>>

书籍目录

第一章 茶文化基础知识 第一节 中国茶文化的源流 一、中国茶文化的形成 二、中国茶文化的发展 三、中国茶文化的特征 第二节 中华茶德与茶礼 第三节 丰富多彩的茶文化 第四节 中国茶文化精神 一、茶文化的概念 二、中国茶文化的精神内涵 三、茶文化的社会功能 复习思考题第二章 茶叶基础知识 第一节 茶叶的分类及特点 一、绿茶 二、红茶 三、青茶 四、黄茶 五、白茶 六、黑茶 七、花茶 八、紧压茶 第二节 茶叶的品质鉴别及保管常识 一、茶叶的品质鉴别 二、茶叶的储存及保管 第三节 中国十大名茶 第四节 茶与健康 一、茶的营养成分 二、茶的功效 三、饮茶禁忌 四、参加茶艺活动的益处 复习思考题第三章 茶水与茶具 第一节 泡茶用水的分类和名泉 一、古人择水观 二、现代择水观 三、煮水 四、泡茶水温的选择 五、天下名泉 第二节 茶具分类及产地 一、茶具的分类 二、茶具的产地 第三节 茶艺器具的分类和功能 复习思考题第四章 茶的冲泡方法与技巧 第一节 茶艺基础知识 一、泡茶的准备 二、冲泡的技艺 三、敬茶与品茶 第二节 绿茶的冲泡 一、绿茶冲泡的基本方法 二、绿茶的冲泡程序及具体要求 三、冲泡绿茶的讲究 第三节 花茶的冲泡 第四节 红茶的冲泡 一、红茶的冲泡方法 二、冲泡红茶应注意的事项 第五节 乌龙茶的冲泡 一、乌龙茶的冲泡技艺 二、冲泡乌龙茶应把握的几个方面 复习思考题第五章 酒文化基础知识 第一节 酒的源流 第二节 丰富多彩的酒文化 一、酒文化 二、名人与酒 三、中国的酒吧文化 第三节 酒的分类 一、按照酒精度分类 二、按照酿酒原料分类 三、按照生产工艺分类 四、按照酒的功能分类 五、其他分类方法第六章 鸡尾酒概述第七章 鸡尾酒的制作第八章 酒吧服务与经营附录参考文献

<<茶艺与调酒技艺>>

章节摘录

第一章 茶文化基础知识第一节 中国茶文化的源流一、中国茶文化的形成中国茶文化的起源要追溯到汉代。

在茶文化的历史长河中，最早喜好饮茶的多是文人雅士。

在文学史上，提起汉赋，首推司马相如和扬雄，他们都是早期著名的茶人。

西汉司马相如在《凡将篇》中记录了当时20种药物，其中的“葬佗”就是茶。

司马相如是四川人，与夫人卓文君在成都开过小酒店，他的记录很可能来源于家乡的亲眼目睹。

西汉末，扬雄在《方言》中说：“蜀西南人谓茶曰葍。

”“自西汉至晋代二百年间，涪陵、什邡、南安、武阳皆出名茶。

”有正式文献记载的，说得更为具体而生动的，是西汉末年王褒的《僮约》赋。

这是一篇游戏文字，是王褒为僮仆列举的种种杂役，其中“烹茶茶具”和“武都买茶”都与茶有关。

规定了必须经常烹茶、洗涤茶具，还建议要到武阳（今四川省彭山县）去买茶，这篇赋写于汉宣帝神爵三年（公元前59年），可以看出，至少在西汉时期，茶叶已成为四川民众的日常饮品。

中原地区的饮茶习惯，主要是从四川传入的。

清代学者顾炎武在《日知录》里说：“自秦人取蜀而后，始有茗饮之事。

”我们也不排除茶叶由云南直接引入中原的可能性。

<<茶艺与调酒技艺>>

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>