

<<说茶饮茶>>

图书基本信息

书名：<<说茶饮茶>>

13位ISBN编号：9787508208282

10位ISBN编号：7508208285

出版时间：1999-01

出版时间：金盾出版社

作者：俞永明,季玉琴,陈霄雄

页数：122

字数：89000

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>

## <<说茶饮茶>>

### 内容概要

本书是由中国农业科学院茶叶研究所俞永明研究员等编著的一部关于茶学知识的科普读物。

内容包括：茶的历史沿革、茶类和名茶、茶的营养和药用成分、茶叶品质的识别、茶的贮存和保鲜、茶的品级规格及各地名优茶要览。

本书涉及茶的方方面面，信息量大，知识丰富，具有很强的科学性、实用性、趣味性，并有浓郁的茶文化韵味。

本书可供茶叶生产者、经营堵塞和广大茶叶消费者及茶文化爱好者阅读。

## <<说茶饮茶>>

### 书籍目录

前言一、茶的历史沿革二、茶类和名茶三、茶的营养和药用成分四、茶叶品质的识别五、茶的贮存和保鲜六、茶的冲泡七、饮茶与健康八、饮茶习俗附录1.各类茶的品级规格附录2.各省区名优茶要览

## &lt;&lt;说茶饮茶&gt;&gt;

## 章节摘录

乌龙茶属于半发酵茶，在轻度发酵过程中茶多酚氧化损失少，茶黄素、茶红素含量低。因此，冲泡后的茶汤呈黄红色。

但随着时间的延长，这种汤色也由于茶多酚、茶黄素和茶红素的进一步氧化而加深色泽。

黑茶类品种很多，但都是用粗老的鲜叶为原料，经发酵后制成的。

初泡时，茶汤为棕红色。

这种色泽的形成是由于叶绿素被破坏后，原有黄色物质、叶黄素、花黄素、胡萝卜素等显露以及茶多酚的氧化结果所致。

茶汤的色泽反映主要是由于茶多酚在黑茶制造过程中的长时间渥堆而大量氧化，使之茶汤色泽棕红，像酱油汤一样，这也是黑茶类一大特色。

黄茶类顾名思义，以黄为特色，要求干茶外形微黄色，茶汤色泽黄色，叶底黄色。

这种特征对绿茶来说是品质上的缺点，而对黄茶而言，则要创造条件，促进变黄。

形成黄茶的主导因素，是一种热化作用，工艺技术是闷黄技术，在这种热化作用下，引起了品质成分的一系列变化。

茶多酚的自动氧化，糖类物质、蛋白质等水解，叶绿素在闷黄时大量破坏、分解，叶黄素显露，所以反映茶汤黄色更为突出。

白茶在制造工艺上属轻度发酵，茶多酚在未经氧化的条件下属无色，而稍有氧化就变成黄白色，其他有色物质特别是叶绿素、胡萝卜素被破坏而分解，因此白茶的汤色黄白而明亮。

花茶在窈制过程中，由于鲜花含水分较高，素坯受潮后，茶多酚轻度氧化，因此花茶的汤色黄绿而明亮。

.....

## <<说茶饮茶>>

### 媒体关注与评论

书评开门七件事，柴米油盐酱醋茶。

中国是茶叶王国，茶不仅是中国人民生活的必需品，而且同咖啡、可可竞长争高，成为世界三大饮品之一。

自神农尝百草发现茶，至今已有四五千年的历史。

茶的营养成分丰富，药理保健功效颇高，能药用，能品饮，还能入馔，并在制茶、泡茶和饮茶的习俗中，蕴含着东方传统美和现代文明相互交融的浓郁的文化韵味。

<<说茶饮茶>>

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>