

<<实用茶艺>>

图书基本信息

书名：<<实用茶艺>>

13位ISBN编号：9787801782014

10位ISBN编号：7801782011

出版时间：2006-1

出版时间：华龄出版社

作者：柴奇彤

页数：233

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>

<<实用茶艺>>

内容概要

鲁迅先生曾经说过，“有好茶喝，会喝好茶是一种清福，不过要享受这种清福，首先就必须有工夫，其次是练出来的特别感受。

”泡茶、喝茶几乎人人都会，但是要想喝出品位，使我们真正享受到祥和、舒畅、优美的泡茶技艺，使茶叶本身内含的色、香、味、形得到更好地发挥，却不是一件简单的事情。

在浩如烟海的茶叶典籍中，摆在您面前的这本小册子，只介绍了茶文化的一鳞半爪，但它从简单、实用的角度带您走入茶的世界，让您在炎热的夏季感受茶带给您的丝丝凉意、片片花香，寒冷的冬日里，茶给您送来的阵阵温暖和缕缕甘醇。

“闲”来品茶。

这“闲”并非仅仅是空闲，而是一种摒弃俗虑，心地纯净，心平气和的悠闲心境。

这正是作者想要带给您的。

让我们在这喧嚣繁杂的都市里共品一壶好茶吧！

<<实用茶艺>>

作者简介

柴奇彤，出生于1973年，祖籍河北。

从事茶文化教学和研究工作多年，现任中日青年交流中心中国茶文化讲师，致力于中日两国间的茶文化交流工作。

学习过古筝、钢琴、舞蹈，尤其喜欢中国历史和中国传统礼仪文化，小时候的理想曾是：记者、考古学家、钢琴家。

大学里开始接触中

<<实用茶艺>>

书籍目录

第一章 说茶 一、茶树的特征 (一) 茶树的茎 (一) 茶树的芽 (一) 茶树的叶 (一) 茶树的花 (一) 茶树的种子 (一) 茶树的根 二、茶的品类 二、基本茶类 (一) 绿茶种类 1 晒青绿茶 2 烘青绿茶 3 炒青绿茶 4 蒸青绿茶 (二) 红茶种类 1 工夫红茶 2 小种红茶 (三) 乌龙茶种类 1 闽北乌龙茶 2 闽南乌龙茶 3 广东乌龙茶 4 台湾乌龙茶 (四) 黄茶种类 1 君山银针 2 蒙顶黄芽 3 霍山黄芽 4 伪山毛尖 (五) 白茶种类 1 白毫银针 2 白牡丹 3 贡眉 (六) 黑茶种类 1 湖南黑茶 2 四川边茶 3 老青茶 4 普洱茶 三、再加工茶类 (一) 花茶种类 1 茉莉花茶 2 珠兰花茶 3 玫瑰花茶 4 桂花花茶 (二) 紧压茶种类 1 沱茶 2 竹筒香茶 3 六堡茶 4 米砖茶 四、非茶之茶 1 人参茶 2 菊花茶 3 金银花茶 4 绞股蓝茶 5 杜仲茶 6 罗布麻茶

第二章 论水 第三章 择器 第四章 习茶 第五章 茶叶贮藏 第六章 品饮香茗 第七章 茶与健康

<<实用茶艺>>

章节摘录

插图

<<实用茶艺>>

媒体关注与评论

书评茶之为用，味至寒，为饮。

最宜精行俭德之人。

若热渴、凝闷、脑疼、四肢烦、百节不舒，聊四五啜，与醍醐、甘露抗衡也。

茶有九难：一曰造，二曰别、三曰器、四曰火，五曰水，六曰炙，七日末，八曰煮，九曰饮。

阴采夜焙，非造也；嚼味嗅香，非别也；膾鼎腥瓿，非器也；膏薪庖炭，非火也；飞湍壅潦，非水也；外熟内生，非炙也，碧粉缥尘，非末也，操艰搅遽，非煮也，夏兴冬废，非饮也。

——摘自陆羽《茶经》

<<实用茶艺>>

编辑推荐

俗话说：“开门七件事，柴、米、油、盐、酱、醋、茶。

”在中国几乎人人都会喝茶，但要品饮到一杯香茶却非易事。

明代茶染许次纾在《茶疏》中说：“茶滋于水，水借乎器，汤成于火，四者相须缺一而废。

”也就是说要想喝到一杯好茶，不仅要有好茶、好水、好茶具、好的冲泡方法，还要讲究好的环境和氛围。

这样看来饮茶还真是一门学问呢！

本书只介绍了茶文化的一鳞半爪，但它从简单、实用的角度带您走入茶的世界，让您在炎热的夏季感受茶带给您的丝丝凉意、片片花香，寒冷的冬日里，茶给您送来的阵阵温暖和缕缕甘醇。

<<实用茶艺>>

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>