

<<铁观音加工技术>>

图书基本信息

书名：<<铁观音加工技术>>

13位ISBN编号：9787806915783

10位ISBN编号：7806915788

出版时间：2010-2

出版时间：海潮摄影艺术出版社

作者：张木树 李宗垣编著

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>

<<铁观音加工技术>>

内容概要

本书介绍了铁观音起源、分类和名茶铁观音品质特征。

阐述了鲜叶理化性质与物质变化规律及其对茶叶品质的影响；铁观音初、精制工艺技艺和探讨提高茶叶品质的现代新技术；探讨在巩固和发展名优茶的基础上拓宽深加工附加值高的特色产品，加强茶叶综合利用和开发，生产更多的花色品种，增强产品的生命力和竞争力，为扩大市场、促进茶叶生产的发展创造条件；同时还介绍了茶叶包装和保鲜技术；茶叶产品标准和质量认证，予利于茶叶企业建立健全质量保证体系，进一步规范质量管理，稳定和提高产品质量。

本书从广义茶文化介绍了铁观音的起源、发展和加工全过程；从质量认证入手介绍企业生产经营管理，寻求提高茶叶企业经济效益的途径，以实现企业效益的最大化，最终带动整个茶产业的发展。

本书总结了铁观音加工技术宝贵经验，展示了安溪铁观音的无穷魅力。

<<铁观音加工技术>>

作者简介

张木树，福建安溪人，1973年毕业于厦门大学。

高级讲师，高级茶叶加工技师、国家一级评茶师。

现为中国茶叶学会会员，福建省茶产业研究会理事、泉州市茶文化研究会常务理事、中国科技研究交流中心研究员；评茶师、茶艺师职业技能鉴定国家题库命题专家、高级考评员。

长期从事茶叶科技教育、茶叶审评研究和技能开发工作。

著有《乌龙茶审评》、《茶艺师》等书，撰写和发表《乌龙茶香气品质和审评探讨》等学术论文多篇。

李宗垣，福建安溪人，福安农校茶叶专业毕业。

高级茶叶工程师、高级茶叶加工技师、高级评茶师。

历届乌龙茶“茶王赛”首席专家评委。

现为中国茶叶学会会员，泉州市茶文化研究会顾问、安溪铁观音集团茶叶总审评师。

中华名茶评委会评委、评茶师职业技能鉴定高级考评员。

长期从事茶叶加工、审评研究和评茶工作，参与编写《中国名茶研究选集》，与他人合作著有《安溪铁观音制作与品评》、《安溪铁观音200问》等书。

<<铁观音加工技术>>

书籍目录

绪论

第一章 铁观音名茶

第一节 铁观音历史渊源

第二节 乌龙茶分类

第三节 名茶铁观音

第二章 鲜叶

第一节 鲜叶主要化学成份

第二节 鲜叶质量

第三节 鲜叶采摘

第四节 鲜叶保鲜

第三章 鲜叶加工

第一节 萎凋

第二节 做青

第三节 炒青

第四节 包揉

第五节 干燥

第六节 乌龙茶香气形成机理研究

第四章 毛茶

第一节 茶叶精制目的与意义

第二节 茶叶精制程序

第三节 铁观音精制技术

第四节 茶叶拼配技术

第五节 茶叶包装检验

第五章 花茶窰制

第一节 花茶窰制原料

第二节 花茶窰制技术

第三节 花茶窰制理论

第六章 茶叶深加工

第一节 鲜茶汁制取

第二节 速溶茶加工

第三节 茶叶饮料加工

第四节 茶叶食品加工

第五节 茶叶酒类加工

第七章 茶叶保鲜技术

第一节 茶叶保鲜原理

第二节 茶叶保鲜技术

第三节 茶叶包装标识

第八章 茶叶产品质量认证

第一节 茶叶产品标准

第二节 茶叶质量认证

参考文献

后记

<<铁观音加工技术>>

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>