

<<茶艺>>

图书基本信息

书名：<<茶艺>>

13位ISBN编号：9787040341072

10位ISBN编号：7040341077

出版时间：2012-6

出版时间：张楠宁 高等教育出版社 (2012-06出版)

作者：张楠宁 编

页数：246

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>>

内容概要

《中等职业教育国家规划教材配套教学用书：茶艺》是中等职业教育酒店服务与管理专业国家规划教材配套教学用书，是旅游行业岗位技能培训教材。

本书以茶艺师职业核心技能培养为导向，以任务为引领，以职业标准为依据编写。

本书主要内容包括饮茶溯源；烹煎黄金芽，不取谷雨前——绿茶；窈得茉莉无上味，列做人间第一香——花茶；山区谷雨芽色青，绿肥红瘦叶条挺——红茶；香于九畹芳兰气，圆如三秋皓月轮——黑茶；舌根来得天真味，鼻观先闻圣妙香——乌龙茶等六个项目，每个项目分为二至三个任务。全书图文并茂，易学易懂，突出技能的实用性。

本书可作为旅游类专业《茶艺》课程教材，也可以作为其他现代服务类专业的拓展技能教材，或者相关行业的培训教材。

书籍目录

项目一 饮茶溯源 任务一 茶从哪里来？

任务二 从吃茶说起 项目二 烹煎黄金芽，不取谷雨后——绿茶 任务一 选茶备具 任务二 绿茶的茶艺演示 任务三 绿茶的沏泡服务和表演 项目三 窈得茉莉无上味，列做人间第一香——花茶 任务一 选茶备具 任务二 花茶的茶艺演示 任务三 花茶的沏泡服务和表演 项目四 山区谷雨芽色青，绿肥红瘦叶条挺——红茶 任务一 选茶备具 任务二 红茶的茶艺演示 任务三 红茶的冲泡服务和表演 项目五 香于九畹芳兰气，圆如三秋皓月轮——黑茶 任务一 选茶备具 任务二 黑茶的茶艺演示 任务三 黑茶的沏茶服务和表演 项目六 舌根来得天真味，鼻观先闻圣妙香——乌龙茶 任务一 选茶备具 任务二 乌龙茶的茶艺演示 任务三 乌龙茶的沏泡服务和表演 主要参考书目

章节摘录

版权页：插图：花茶保存和其他茶品一样，应该放在密封、干燥、通风、避光、低温的环境下，花茶宜采用铝箔复合材料包装。

另外，花茶属于再加工茶，含水量比绿茶、红茶等要高，放久了不仅香气和口感会变淡，还容易变质。因此，花茶不可久置不喝。

（二）名优花茶介绍 1.福建茉莉花茶 福建茉莉花茶选用优质的烘青绿茶用茉莉花窰制而成，又叫茉莉香片，有“在中国的花茶里，可闻春天的气味”之美誉，宋代诗人江奎的《茉莉》赞曰：“他年我若修花使，列做人间第一香。”

茉莉花茶主产于福建省福州市及闽东北地区。

茉莉花属木樨科，是一种常绿攀缘灌木，性喜炎热、高温，在我国广东、福建、江苏、浙江等南方诸省均有广泛栽培。

福建是我国茉莉花大面积露地栽培的主要产地。

早在八百多年前，北宋崇安人叶延珪在泉州任职期间写了一首《茉莉》诗：“露华洗出通身白，沈水熏成换骨香，近说根苗移上苑，体渐系出本南荒。”

南宋著名诗人刘克庄也写过赞《茉莉》诗：“一卉能熏一室香，炎天犹觉玉肌凉。”

野人不敢烦天女，自折琼枝置枕旁。

茉莉花是一种小型花，花的直径约为2厘米，花小淡雅，所以不为人所注目。

茉莉花在夏季开放，一朵茉莉花就能使一室香气弥漫，使人在炎热天气中感觉玉肌生凉，心旷神怡，忘却暑热。

茉莉花清香浓郁，可以制作香精和窰茶。

在窰茶花卉中，茉莉花居首位，用茉莉花薰制的花茶，芳香耐久，清甜可口。

所谓“薰”，就是茶叶吸收茉莉花的香气，通过热处理，使香气固定下来。

明代在江南一带出现许多窰制花茶的手工作坊。

明代诗人钱希言曾描写当时买花窰制花茶的忙碌热闹场面：“斗茶时节买花忙，只选头多与干长，花价渐增茶渐减，南风十日满帘香。”

福建茉莉花茶成品茉莉香浓，芬芳浓郁，滋味浓醇爽口，馥郁宜人。

既有浓郁爽口的天然茶味，又饱含茉莉花的鲜灵芳香。

茉莉烘青的特点是：条形条索紧细匀整，色泽黑褐油润。

香气鲜灵持久，滋味醇厚鲜爽、汤色黄绿明亮，叶底嫩匀柔软。

茉莉烘青也有用龙井、大方、毛峰等特种绿茶做茶坯窰制而成，分别称为龙井花茶、花大方、茉莉毛峰等。

其中最高档的是茉莉大白毫，它采用福鼎大白茶等良种早春嫩芽特制成坯，并以双瓣茉莉交叉重窰，精工巧制，“七窰一提”而成，成品外形毫芽肥壮重实，紧直匀称、色泽嫩黄、内质香气鲜浓。

滋味浓醇、汤色微黄叶底匀亮，是茉莉花茶中的精品。

闽北政和的茉莉银针、福州的龙团珠茉莉花茶等都是福建茉莉花茶的名品。

编辑推荐

《茶艺》是中等职业教育酒店服务与管理专业国家规划教材配套教学用书，是旅游行业岗位技能培训教材。

《茶艺》可作为旅游类专业课程教材，也可以作为其他现代服务类专业的拓展技能教材，或者相关行业的培训教材。

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>