

<<中华茶艺>>

图书基本信息

书名：<<中华茶艺>>

13位ISBN编号：9787302262343

10位ISBN编号：7302262349

出版时间：2011-8

出版时间：清华大学出版社

作者：郑春英 编

页数：118

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>

<<中华茶艺>>

内容概要

郑春英主编的《中华茶艺》以任务为引领，通过设置工作情境、具体工作任务、信息页等，激发读者的学习兴趣；借助知识链接、任务单、任务评价等，帮助读者掌握并进一步巩固所学知识。本书分为8个单元，介绍了茶文化的发展历程、茶叶知识、各类茶的品饮与鉴赏、茶具知识、茶艺服务等相关知识。

《中华茶艺》可作为中等职业学校酒店服务与管理专业的教材，也可供相关岗位培训以及对茶文化、茶艺有兴趣的读者参考使用，还可作为“茶艺师”考核的辅导教材。

<<中华茶艺>>

书籍目录

单元一 中华茶艺知多少

任务一 有关茶的发展史

活动一 了解中华茶文化的发展历程

活动二 了解茶叶的演变过程

任务二 有关茶艺

活动一 茶艺礼仪

活动二 茶与健康

任务三 有关茶艺馆

活动一 茶艺馆知多少

活动二 茶艺馆的服务程序

单元二 绿茶的品饮与鉴赏

任务一 绿茶赏析

活动一 领会客人的饮茶需求

活动二 绿茶的辨识

任务二 西湖龙井的鉴赏与品饮

活动一 西湖龙井点茶服务

活动二 西湖龙井的品饮与冲泡

单元三 乌龙茶的品饮与鉴赏

任务一 乌龙茶赏析

活动一 领会客人的饮茶需求

活动二 乌龙茶的辨识

任务二 铁观音的鉴赏与品饮

活动一 铁观音点茶服务

活动二 铁观音的品饮与冲泡

单元四 红茶的品饮与鉴赏

任务一 红茶赏析

活动一 认识红茶

活动二 红茶的辨识

任务二 祁门红茶的鉴赏与品饮

活动一 祁门红茶的点茶服务

活动二 祁门红茶的品饮与冲泡

单元五 黄茶的品饮与鉴赏

任务一 黄茶赏析

活动一 领会客人的饮茶需求

活动二 黄茶的辨识

任务二 君山银针的鉴赏与品饮

活动一 君山银针点茶服务

活动二 君山银针的品饮与冲泡

单元六 白茶的品饮与鉴赏

任务一 白茶赏析

活动一 领会客人的饮茶需求

活动二 白茶的辨识

任务二 白毫银针的鉴赏与品饮

活动一 白毫银针点茶服务

活动二 白毫银针的品饮与冲泡

<<中华茶艺>>

单元七 普洱茶的品饮与鉴赏

任务一 普洱茶赏析

活动一 领会客人的饮茶需求

活动二 普洱茶的辨识

任务二 普洱饼茶的鉴赏与品饮

活动一 普洱饼茶点茶服务

活动二 普洱饼茶的品饮与沏泡

单元八 花茶的品饮与鉴赏

任务一 花茶赏析

活动一 领会客人的饮茶需求

活动二 花茶的辨识

任务二 茉莉花茶的鉴赏与品饮

活动一 茉莉花茶点茶服务

活动二 茉莉花茶的品饮与沏泡

参考文献

章节摘录

版权页：插图：（1）维生素。

维生素是机体维持正常代谢功能所必需的一种物质。

茶中含有10多种水溶性和脂溶性维生素，包括：维生素A，维生素B1、B2、B3、B6、B12，维生素C，维生素D，维生素E，维生素K和维生素P。

（2）糖类。

糖类具有增加体温、增强免疫能力、抗辐射、利尿的作用。

（3）生物碱。

生物碱包括咖啡碱、可可碱、茶碱等，都是弱碱性生物碱。

这3种生物碱的药理作用相似。

咖啡碱是影响茶叶品质的主要因素，是强有力的中枢神经兴奋药，可使头脑思维活动更为迅速清晰、消除睡意、消除肌肉疲劳，使感觉更敏锐、运动机能有所提高；咖啡碱在冲泡茶汤中，能溶解约80%，通常一两杯茶中含有咖啡碱150mg~250mg。

（4）氨基酸。

氨基酸可振奋人的精神，适于辅助性治疗心脏性或支气管性狭心症、冠状动脉循环不足和心脏性水肿等疾病。

（5）蛋白质。

蛋白质具有补充氨基酸、维持氮平衡的作用，是构成生物体的基本物质，没有蛋白质，生命现象也就不存在了。

（6）茶多酚。

茶多酚具有抗氧化、减轻重金属毒性、保护心血管系统健康、防治动脉粥样硬化、防止因放射线照射而发生白血球缺乏症以及排毒、利尿、灭菌的作用，有改进血管渗透性能，增强血管壁、心肌，降低血压，促进维生素C吸收与同化，抑制细菌生长和帮助消化的功效，也可使甲状腺机能亢奋者恢复正常，抵制引起突变的变异性，抑制癌细胞，防止血栓形成等。

（7）矿物质。

茶叶中还含磷、钾、钙、铁、铜、镁、钠、锰、锌、镍、铬、氟等10多种元素。

在这些成分中，有50%~60%为水溶性，其余为非水溶性。

茶中含有人体所必需的常量元素，诸如钠、镁、磷、钾、钙等；以及对人体有重要作用的微量元素，如硅、钒、铬、锰、铁、钴、砷、硒、氟、钼、锶、铷、硼等；还有对人体生理功能有重要药理作用的元素。

沸水泡茶，第一次冲泡，维生素C和咖啡碱，几乎已经完全溶于水了，有80%~90%的数值全部溶出。

多酚类化合物第一次冲泡，就可泡出60%左右。

喝茶若以营养立场来说，第一泡是不应该倒掉的。

信息页二 喝茶的益处 我国悠久的茶文化表明，常喝茶益于身体健康。

唐朝诗人顾况在《茶赋》中写道：“滋饭蔬之精素、攻肉食之膻腻、发当暑之清吟、涤通宵之昏寐。”说的正是茶对人体的好处。

唐代大医学家陈藏器在《本草拾遗》一书中写道：“诸药为各病之药，茶为万病之药。”

足见茶之药功卓著。

（1）提神。

茶叶中含有少量咖啡因，能兴奋中枢神经系统，增强人体应激反应能力，使人反应敏捷、精神振奋、思维顺畅，从而提高工作和学习效率。

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>