

<<茶厂制茶工培训教材>>

图书基本信息

书名：<<茶厂制茶工培训教材>>

13位ISBN编号：9787508252315

10位ISBN编号：7508252314

出版时间：2008-9

出版时间：刘新,等、刘新 金盾出版社 (2008-09出版)

作者：刘新 等著

页数：178

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>

<<茶厂制茶工培训教材>>

内容概要

《茶厂制茶工培训教材》是“新型农民现代农业技术与技能培训丛书”的一个分册，由中国农业科学院茶叶研究所刘新研究员等编著。

内容包括：制茶工岗位职责与素质要求及须具备的基础知识，茶叶加工机械，名优绿茶加工，大宗绿茶加工，乌龙茶加工，红茶加工，茉莉花茶加工，茶叶精制，茶叶包装与贮藏等10章。

《茶厂制茶工培训教材》内容全面具体，科学性、先进性、可操作性强，语言简练，通俗易懂，可作为我国县（市）镇举办制茶工培训的教材，亦可供广大茶农和茶厂工人阅读参考。

<<茶厂制茶工培训教材>>

书籍目录

第一章 制茶工岗位职责与素质要求一、制茶工的职责（一）掌握茶叶基本知识（二）熟悉鲜叶管理（三）了解各种茶类的加工工艺（四）具有机械制茶技能（五）整理加工档案（六）懂得茶叶精制（七）了解茶叶贮藏知识（八）辨别茶叶包装（九）能够审评茶叶质量二、素质要求（一）教育要求（二）健康要求（三）技术要求（四）行为规范要求第二章 制茶工须具备的基础知识一、中国茶叶分类（一）绿茶（二）红茶（三）乌龙茶（四）白茶（五）黄茶（六）黑茶二、茶叶加工工艺（一）贮青（二）摊青（三）摇青（四）做青（五）杀青（六）萎凋（七）揉捻（八）干燥三、茶叶鲜叶（一）鲜叶物质（二）鲜叶质量（三）鲜叶管理第三章 茶叶加工机械一、初制加工机械及名优茶加工机械（一）贮青设施（二）萎凋槽（三）摇青机（四）杀青设备（五）揉捻机械（六）包揉机械（七）揉切机（八）烘干机（九）多功能机（十）理条机（十一）曲毫炒干机（十二）扁形茶炒制机二、精制及茶叶包装机械第四章 名优绿茶加工第五章 大宗绿茶加工第六章 乌龙茶加工第七章 红茶加工第八章 茉莉花茶加工第九章 茶叶精制第十章 茶叶包装与贮藏附录一 茶叶感官品质审评附录二 质量管理及产品认证

<<茶厂制茶工培训教材>>

章节摘录

第一章 制茶工岗位职责与素质要求一、制茶工的职责茶叶不同于其他农产品，其他农产品以鲜活的形式出售，而茶叶必须通过加工后才能成为商品出售，加工环节也是茶叶产品形成的重要过程。

在茶叶加工厂从事茶叶加工的人员称为制茶工，制茶工的主要任务是将鲜叶加工成茶叶产品，并对加工过程进行组织和管理。

由于茶叶加工技术水平的不同，生产产品的价值也有所不同，制茶工已成为茶叶生产中重要的技术工种，只有通过必要的培训和考核，才能上岗操作。

通过系统的学习和考核，成为各个不同级别的工种，从而实现制茶工的个人价值，并充分发挥茶树鲜叶的潜力，生产出优质产品、提升茶叶效益。

（一）掌握茶叶基本知识我国有着悠久的历史，生产的茶类十分丰富，制茶工需要学习茶叶的基本知识，掌握我国茶叶的基本分类、茶叶加工的原理、茶叶精制原理和包装贮藏知识，并要掌握茶叶的审评技术。

（二）熟悉鲜叶管理茶叶从茶树上被采摘后，就开始了物理和化学变化，制茶工要了解适制茶类的茶树品种，掌握鲜叶的分级要求，以及鲜叶的保鲜方式；能够根据自己工厂的实际情况，设计出相应的贮青方式。

此外，还要掌握好绿茶摊青、红茶萎凋、乌龙茶做青等技术。

（三）了解各种茶类的加工工艺茶叶加工工艺是产品生产的步骤和方法，通过各个过程的有机组合，形成生产茶叶产品的工艺。

制茶工要掌握绿茶不同产品的基本加工工艺，以及关键技术和质量控制点，根据茶厂要求能够制订出完整的产品加工工艺，并在生产中完成产品的加工。

<<茶厂制茶工培训教材>>

编辑推荐

《茶厂制茶工培训教材》是“培训丛书”共有88个农业岗位的培训教材，其中农经、农机、农产品加工贮运技术与技能培训教材15种。

<<茶厂制茶工培训教材>>

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>