

<<农村商品收购注意事项>>

图书基本信息

书名：<<农村商品收购注意事项>>

13位ISBN编号：9787509517352

10位ISBN编号：7509517354

出版时间：2010-11

出版时间：中国财政经济出版社一

作者：王稳 编

页数：127

字数：100000

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>

<<农村商品收购注意事项>>

内容概要

由于农村多有离集贸市场远，交通、运输不便等问题，所以，目前我国有一大部分农产品的外销，依靠收购商直接上门收购，一些返乡青年农民所了解的农产品知识明显与收购商的质量标准和要求不一样，往往造成压价、或者压仓等不良后果。

由王稳主编的《农村商品收购注意事项》针对农户与收购商需要共同了解的销售知识，以收购质量与合法合规性为重点，搭建农产品收购、外销桥梁。

<<农村商品收购注意事项>>

书籍目录

第一章 我国农产品收购及分布概况

第一节 农作物分布

第二节 水产品分布

第三节 “家禽、畜饲养”概况

第二章 农产品的收购

第一节 稻米、棉花收购检验

第二节 小麦、杂粮收购检验

第三节 油料、经济作物收购检验

第四节 农作物收购注意事项

第三章 肉类奶类产品的收购

第一节 猪产品加工收购检验

第二节 鸡产品加工收购检验

第三节 牛羊产品加工收购检验

第四节 肉类奶类产品收购注意事项

第四章 生鲜农副产品的收购

第一节 蔬菜水果收购检验

第二节 水产收购检验

第三节 苗木、山货产品收购检验

第五章 农村商品收购标准与政策

第一节 农产品质量标准

第二节 农产品收购发票抵扣税政策

第三节 “农超对接”政策

第四节 农村商品交易合同

<<农村商品收购注意事项>>

章节摘录

4.外形 高级珠茶茶色嫩绿起霜,眉茶条索匀整、重实有峰苗,珠茶颗粒紧结、滚圆如珠的为上品。

如果珍眉条索松扁,弯曲、轻飘、色黄,珠茶扁块或松散开口、色黄,这都属于低级产品。

蒸青绿茶,外形紧缩重实,大小匀整,芽尖完整,色泽调匀,浓绿发青有光彩者为上品。

外形断碎,下盘茶多,色泽发黄、发紫、暗淡的,则品质差。

5.叶底 明亮、细嫩,厚软的茶品好,如果茶的叶底黄暗、粗老、薄硬者,茶的品质较次,如果是红梗,红叶、靛青色及青菜色的叶底,这种茶叶品质最差。

(二)红茶 有工夫红茶和红碎茶之分,它们的质量鉴别如下: 1.工夫红茶:质量鉴别有以下几方面: (1)外形:条索紧细、匀齐的质量好,反之,条索粗松、匀齐度差的,质量次。

(2)色泽:色泽乌润,富有光泽,质量好,反之,色泽不一致,有死灰枯暗的茶叶,则质量次。

(3)香气:香气馥郁的质量好,香气不纯,带有青草气味的,质量次,香气低闷的为劣。

(4)汤色:汤色红艳,在茶杯内茶汤边缘形成金黄圈的为优,汤色欠明的为次,汤色深浊的为劣。

(5)滋味:滋味醇厚的为优,滋味苦涩的为次,滋味粗淡的为劣。

(6)叶底:叶底明亮的,质量好,叶底花青的为次,叶底深暗多乌条的为劣。

2.红碎茶:红碎茶的品质优劣,特别看重内质的汤味和香气,外形是第二位的。

(1)外形:红碎茶外形要求匀齐一致。

碎茶颗粒卷紧,叶茶条索紧直,片茶皱褶而厚实,末茶成砂粒状,体质重实。

碎、片、叶、末的规格要分清。

碎茶中不含片末茶,片茶中不含末茶,末茶中不含灰末。

色泽乌润或带褐红,忌灰枯或泛黄。

(2)滋味:品评红碎茶的滋味,特别强调汤质。

汤质是指浓、强、鲜(浓厚、强烈、鲜爽)的程度。

浓度是红碎茶的品质基础,鲜、强是红碎茶的品质风格。

红碎茶汤要求浓、强、鲜兼备,如果汤质淡、钝、陈,则茶叶的品质次。

(3)香气:高档的红碎茶,香气特别高,具有果香、花香和类似茉莉花的甜香。

我国云南的红碎茶,就具有这样的香气。

(4)叶底:叶底的色泽,以红艳明亮为上,暗杂为下,叶底的嫩度,以柔软匀整为上,粗硬花杂为下。

红碎茶的叶底着重红亮度,而嫩度相当即可。

(5)汤色:以红艳明亮为上,暗浊为下。

红碎茶汤色深浅和明亮度,是茶叶汤质的反映。

国外习惯采用加牛乳审评的方法:每杯茶汤中加入数量约为茶汤的1/10的鲜牛奶,加量过多不利于鉴别汤味。

加奶后,汤色以粉红明亮或棕红明亮为好,淡黄微红或淡红的较好,暗褐、淡灰、灰白的为不好。

加奶后的汤味,要求仍能尝出明显的茶味,这是茶汤浓的反应。

茶汤入口后,两腮立即有明显的刺激性,是茶汤强度的反应,如果只感到明显的奶味,而茶味淡薄,则此茶品质差。

<<农村商品收购注意事项>>

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>