

<<中国人最爱喝的100种茶>>

图书基本信息

书名：<<中国人最爱喝的100种茶>>

13位ISBN编号：9787543040960

10位ISBN编号：7543040964

出版时间：2009-1

出版时间：武汉

作者：殷博洋

页数：182

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>

<<中国人最爱喝的100种茶>>

内容概要

名茶之书：9大类、100种中国名茶，最全面、最实用的鉴赏手册，详细介绍了产地、历史、传说、制作工艺、冲泡方法、养生功效等，可快速了解中国名茶的相关知识。

饮茶之书：饮茶是一门艺术，在短时间内了解茶的冲泡技巧、饮用方法以及饮用器具，让你用正确的方法、平和的心态，细细体味名茶的千滋百味。

茶道之书：茶马古道是怎么形成的？

世界三大红茶有哪些？

朋友相聚时，随口说出这些典故，将收获钦佩的眼光。

本书精选了近百条饮茶知识，让你在最短时间内成为“茶博士”。

<<中国人最爱喝的100种茶>>

书籍目录

绿茶 西湖龙井 从来佳茗似佳人 洞庭碧螺春 碧螺春香百里醉 黄山毛峰 自古名山产名茶 蒙顶甘露 露芽云液胜醍醐 庐山云雾 淡薄村村洒,甘香院院茶 信阳毛尖 淮南茶,信阳第一 太平猴魁 猴魁两头尖,不散不翘不卷边 泉岗辉白 云雾绕山头,老虎蹲岩头 六安瓜片 七碗清风自六安 开化龙顶 一叶龙顶羞群芳 雨花茶 雨花台上生名茶 径山茶 人言山佳水亦佳 顾渚紫笋 牡丹花笑金钿动,传奏湖州紫笋来 安吉白片 形似兰花,滋味鲜甜 江山绿牡丹 遂令色香味,一日备三绝 金坛雀舌 人在瑶峰十二层 南山寿眉 撞钟山鹤起,煮茗石罍香 竹叶青 雪芽近自峨眉得,不减红囊顾渚春 仙人掌茶 摘将仙掌试清泉 南山白毛茶 色味腾龙井,饮之香沁齿 二泉银毫 名泉池畔有名茶 惠明绿茶 滋味甘醇,数冲不淡 日铸雪芽 囊中日铸传天下 都匀毛尖 饮罢浮花清爽味,心旷神怡功关灵 天山绿茶 深山奇石嵯峨立,峡谷悬崖味茶香 绿雪芽 形如兰若遗香韵 石亭绿 不老亭首春名茶 天目青顶茶 袅袅云雾万里香 华顶云雾 此物清高世莫知 雁荡毛峰 山水奇秀有仙茗 崂山绿茶 崂山“三绝”之首 休宁松萝 茶香盖龙井 屯溪绿茶 叶凝穷香胜仙茗 苍山雪绿 高山云雾之名茶 遵义毛峰 盛名“贡品”茶千年亦飘香 湄江翠片 “四绝香茗”香飘万里 桂林毛尖 桂林山水甲天下毛尖茶香飘万里 双井绿茶 一啜尤须三日夸 九龙茶 龙泉水烹龙嶂茶何其此际断津涯 南岳云雾 “秀冠五岳”有瑞茶 普陀山佛茶 海天佛国赐珍品 红茶 祁门红茶 幽幽茶香“四绝于世” 宁红工夫茶 宁红不到庄茶叶不开箱 凤凰单丛茶 甘泽润喉物神明凌霄汉 滇红工夫茶 香高味浓独树一帜 川红工夫茶 品质优异后起之秀 湖红工夫茶 湘之山谷名茶 正山小种 茶胜人参汤 贵州红碎茶 香气鲜高带花香 宜红工夫茶 高品工夫茶 政和工夫茶 闽红工夫茶之上品 坦洋工夫红茶 悠悠桂园香 荔枝红茶 骑红尘妃子笑 白琳工夫茶 北苑灵芽天下精 乌龙茶 安溪铁观音 七泡有余香 冻顶乌龙茶 品味清清茶香 武夷大红袍 臻山川秀气所钟,品具岩骨花香之胜 武夷肉桂 香气馥郁,幽兰之胜 闽北水仙 叶赢得万户春 永春佛手 品茗未敢云居一,雀舌尝来忽羨仙 岭头单丛 茗香飘四海,茶谊达五洲 文山包种 清香幽雅似花香 白芽奇兰 悠悠兰花香 白毫乌龙 东方美人 黄金桂 未尝天真味,先闻透天香 饶平色种 茶中绕香是饶平 木栅铁观音 纤挂不惜春雨干,满盏真成乳花馥 黄茶 君山银针 试把雀泉烹雀舌,烹来长似君山色 蒙顶黄芽 万紫千红花色新,春报极品味独珍 霍山黄芽 巧采精焙形色美,细斟慢酌味香醇 莫干黄芽 莫干之山上,茶吸云雾,其芳烈十倍 北港毛尖 最是崑湖茶醉人 沔山毛尖 千山万水朝沔山,唯沔山茶皆上品 鹿苑茶 山精石液品超群,一种馨香满面董 广东大叶青 何似诸仙琼蕊浆 海马宫茶 “竹叶青茶”之佳品 白茶 白毫银针 女儿不慕富豪家只问茶叶和银针 白牡丹 美若仙子冠压群芳 贡眉 白茶之乡品香茗 乌龙茶 云南普洱茶 八百余里有茶香 六堡茶 茶产多贤乡六保隔夜犹闻淡淡香 湖南黑茶 此茶只应仙宫有 四川边茶 藏民最喜此香茶 老青茶 幽幽茶香 香飘百年 紧压茶 云南沱茶 一碗姑娘茶茶香溢千里 七子饼茶 云南吉祥茶 方包茶 飘香“马茶” 砖茶 藏民之珍品 花茶 茉莉花茶 幽幽茶香“可闻春天之气味” 珠兰花茶 花香似蕙兰,茶香亦雅 玫瑰花茶 美之玫瑰花,香之谓之茶 桂花茶 八月桂花香年年桂花茶 白兰花茶 “缅桂”制茶,香飘万户 金银花茶 药者金银花茶者金银花 柚子花茶 清新茶香沁心脾 菊花茶 独具特色健康饮品 其它茶类 苦丁茶 片片新芽片片金 八宝茶 “三泡茶”,百香合 麦茶 充满谷香的自然饮品 花草茶 幽雅兼具浪漫之茶

<<中国人最爱喝的100种茶>>

章节摘录

绿茶 西湖龙井 从来佳茗似佳人 “天风吹醉客，乘兴过山家，云泛龙沙水，春分石上花

。茶新香更细，鼎小煮尤佳，若不烹松火，疑餐一片霞。

”这是明代诗人高应冕的诗《龙井试茶》，诗里的主角就是闻名中外的龙井茶。

龙井茶的茶名来自一口叫做龙井泉的泉水。

龙井泉又名龙泓、龙湫，传说此泉与海相通，因为海中有龙，故曰“龙井”。

现在的龙井泉是一个大的圆形泉池，池中的泉水有非常奇妙之处。

在搅动它的时候，水面上就出现一条分水线，像细细的龙须一样轻轻摆动，然后慢慢消失。

人们都将此景视为奇观。

龙井茶区分布在西湖湖畔的秀山峻岭之上。

这里傍湖依山，气候温和，常年云雾缭绕，雨量充沛，加上土壤结构疏松、上质肥沃，茶树根深叶茂，常年莹绿。

按产地，西湖龙井分为“狮、龙、云、虎、梅”五种。

“狮”字号为龙井狮峰一带所产，“龙”字号为龙井、翁家山一带所产，“云”字号为云栖、五云山一带所产，“虎”字号为虎跑一带所产，“梅”字号为梅家坞一带所产。

龙井茶的采制技术相当考究。

茶的采摘有三大特点：一是早，二是嫩，三是勤。

历来龙井茶采摘以早为贵：通常以清明前采制的龙井茶品质最佳，称明前茶；谷雨前采制的品质尚好，称雨前茶。

采好的原茶经过摊放、炒青锅、回潮、分筛、辉锅、筛分整理（去黄片和茶末）、收灰贮存数道工序而制成。

龙井茶炒制手法复杂，依据不同鲜叶原料不同炒制阶段分别采取“抖、搭、捺、拓、甩、扣、挺、抓、压、磨”等十大手法。

高级龙井茶全凭一双手在一口光滑的特制铁锅中，不断变换手法炒制而成。

炒制好的龙井茶很容易受潮变质，所以必须及时用纸把它包好，然后放进底层铺有块状石灰的罐子中加盖密封贮藏。

如果贮藏得法的话，大约半个月到一个月后，龙井茶的香气会更加清香馥郁，滋味也会更加鲜醇爽口

。龙井茶向有“色绿、香郁、味醇、形美”四绝佳茗之誉，冲泡后，汤色碧绿明亮，香馥如兰，滋味甘醇鲜爽，叶底嫩绿，匀齐成朵，芽芽直立，栩栩如生。

冲泡龙井茶的水温比较讲究，应该用约75 到85 的水，千万不要用100 沸腾中的水。

因为龙井茶是没有经过发酵的茶，所以茶叶本身十分嫩。

如果用太热的水去冲泡，就会把茶叶滚坏，而且还会把苦涩的味道一并冲泡出来，影响口感。

作为中国名茶之冠，西湖龙井至今已有上千年的历史了，在唐代时就享有盛名。

当时著名的茶圣陆羽，在所撰写的世界上第一部茶叶专著《茶经》中，就有杭州天竺、灵隐二寺产茶的记载。

北宋时期，西湖群山生产的“白云茶”、“香林茶”、“白云茶”都已成为贡茶。

明代，龙井茶已崭露头角，据《嘉靖通志》载：“杭郡诸茶，总不及龙井之产，而雨前取一旗一枪，尤为珍品。

”当时的《五杂俎》中也写到：今茶品之上者，罗松也，虎丘也，龙井也……”

<<中国人最爱喝的100种茶>>

编辑推荐

《中国人最爱喝的100种茶》是居家生活的饮茶宝典，中国名茶的鉴赏手册。

<<中国人最爱喝的100种茶>>

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>