

<<茶叶高效益加工技术>>

图书基本信息

书名：<<茶叶高效益加工技术>>

13位ISBN编号：9787801671141

10位ISBN编号：7801671147

出版时间：2001-3

出版时间：中国农业科技

作者：权启爱

页数：92

字数：84000

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>

<<茶叶高效益加工技术>>

内容概要

为了以科技支持西部农业大发展，我院动员和组织全院范围的有关科技人员，从我院的上千项科技成果中精选出适合广大西部地区推广应用的先进农业实用技术 50 余项，编写成书，由中国农业科技出版社正式出版发行，以满足西部人民对科学技术的需要，同时把我院的科技成果转化为现实生产力，在西部经济建设中发挥作用。

该套丛书在技术上具有科学性、先进性、适用性三个突出特点。

所选择的技术都具有较高的水平，推广后能产生明显的经济效益，能为农民增加收入，同时也注意结合西部的生态特点和生产条件，针对性强；技术不仅成熟，而且实用、易操作，可大面积推广应用。语言精练，言简意赅，易学、易懂、易掌握。

《中国农业科学院西部农业实用技术丛书》迎着新世纪的曙光问世了，这是一件非常值得应贺的好事，也是中国农业科学院在新世纪之初献给西部农民的一份礼物。

它凝聚着广大中国农业科学院科技人员的聪明才智、辛勤劳动和对西部人民的深情厚意。

我相信，它的出版将为加快我国西部农民脱贫致富的步伐，促进西部农业和农村经济的发展发挥应有的作用，在西部大开发中谱写出壮丽篇章。

<<茶叶高效益加工技术>>

书籍目录

- 第一部分 概述 1.什么是茶叶增值加工技术？
2.国内名优茶生产的发展形势如何？
3.为什么要发展袋泡茶生产？
4.茶水饮料及茶浓缩汁的发展前景怎样？
5.普及茶叶功能成分提取技术对茶叶生产发展的有何意义？
- 第二部分 名优茶加工技术 6.名优茶的定义是什么？
7.名优茶加工对鲜叶品质有何要求？
8.名优茶叶应如何采摘？
9.名优茶有哪些品类？
特征如何？
10.名优绿茶按加工工艺不同可分为几种类型？
特征如何？
11.名优绿茶按形态可分为几类？
特征如何？
12.名优绿茶加工有哪些主要工序？
怎样组合？
13.为什么说鲜叶摊放是名优绿茶加工的主要工序？
14.杀青的目的是什么？
有哪几种方式？
15.如何通过杀青工艺的正确操作保证名优绿茶的品质？
16.如何用感官司方法来评定杀青叶的质量？
17.名优红茶加工有哪些主要工序？
有何特点？
18.为什么要进行萎凋？
怎样操作？
19.发酵的作用是什么？
程度怎样掌握？
20.名优乌龙茶加工有哪些主要工序？
有何特点？
21.乌龙茶做青的目的是什么？
如何操作？
22.名优茶加工中揉捻的目的是什么？
23.如何通过揉捻工艺的正确操作保证名优茶品质？
24.名优茶加工中做形的目的是什么？
何时做形最有利？
25.如何通过做形工艺的正确操作保证名优茶品质？
.....第三部分 袋泡茶加工技术第四部分 茶饮料加工技术

<<茶叶高效益加工技术>>

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>