

<<铁观音加工技术>>

图书基本信息

书名：<<铁观音加工技术>>

13位ISBN编号：9787806915783

10位ISBN编号：7806915788

出版时间：2010-2

出版时间：海潮摄影艺术出版社

作者：张木树 李宗垣编著

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>

## <<铁观音加工技术>>

### 内容概要

本书介绍了铁观音起源、分类和名茶铁观音品质特征。

阐述了鲜叶理化性质与物质变化规律及其对茶叶品质的影响；铁观音初、精制工艺技艺和探讨提高茶叶品质的现代新技术；探讨在巩固和发展名优茶的基础上拓宽深加工附加值高的特色产品，加强茶叶综合利用和开发，生产更多的花色品种，增强产品的生命力和竞争力，为扩大市场、促进茶叶生产的发展创造条件；同时还介绍了茶叶包装和保鲜技术；茶叶产品标准和质量认证，予利于茶叶企业建立健全质量保证体系，进一步规范质量管理，稳定和提高产品质量。

本书从广义茶文化介绍了铁观音的起源、发展和加工全过程；从质量认证入手介绍企业生产经营管理，寻求提高茶叶企业经济效益的途径，以实现企业效益的最大化，最终带动整个茶产业的发展。

本书总结了铁观音加工技术宝贵经验，展示了安溪铁观音的无穷魅力。

## <<铁观音加工技术>>

### 作者简介

张木树，福建安溪人，1973年毕业于厦门大学。

高级讲师，高级茶叶加工技师、国家一级评茶师。

现为中国茶叶学会会员，福建省茶产业研究会理事、泉州市茶文化研究会常务理事、中国科技研究交流中心研究员；评茶师、茶艺师职业技能鉴定国家题库命题专家、高级考评员。

长期从事茶叶科技教育、茶叶审评研究和技能开发工作。

著有《乌龙茶审评》、《茶艺师》等书，撰写和发表《乌龙茶香气品质和审评探讨》等学术论文多篇。

李宗垣，福建安溪人，福安农校茶叶专业毕业。

高级茶叶工程师、高级茶叶加工技师、高级评茶师。

历届乌龙茶“茶王赛”首席专家评委。

现为中国茶叶学会会员，泉州市茶文化研究会顾问、安溪铁观音集团茶叶总审评师。

中华名茶评委会评委、评茶师职业技能鉴定高级考评员。

长期从事茶叶加工、审评研究和评茶工作，参与编写《中国名茶研究选集》，与他人合作著有《安溪铁观音制作与品评》、《安溪铁观音200问》等书。

# <<铁观音加工技术>>

## 书籍目录

- 绪论
- 第一章 铁观音名茶
  - 第一节 铁观音历史渊源
  - 第二节 乌龙茶分类
  - 第三节 名茶铁观音
- 第二章 鲜叶
  - 第一节 鲜叶主要化学成份
  - 第二节 鲜叶质量
  - 第三节 鲜叶采摘
  - 第四节 鲜叶保鲜
- 第三章 鲜叶加工
  - 第一节 萎凋
  - 第二节 做青
  - 第三节 炒青
  - 第四节 包揉
  - 第五节 干燥
  - 第六节 乌龙茶香气形成机理研究
- 第四章 毛茶
  - 第一节 茶叶精制目的与意义
  - 第二节 茶叶精制程序
  - 第三节 铁观音精制技术
  - 第四节 茶叶拼配技术
  - 第五节 茶叶包装检验
- 第五章 花茶窰制
  - 第一节 花茶窰制原料
  - 第二节 花茶窰制技术
  - 第三节 花茶窰制理论
- 第六章 茶叶深加工
  - 第一节 鲜茶汁制取
  - 第二节 速溶茶加工
  - 第三节 茶叶饮料加工
  - 第四节 茶叶食品加工
  - 第五节 茶叶酒类加工
- 第七章 茶叶保鲜技术
  - 第一节 茶叶保鲜原理
  - 第二节 茶叶保鲜技术
  - 第三节 茶叶包装标识
- 第八章 茶叶产品质量认证
  - 第一节 茶叶产品标准
  - 第二节 茶叶质量认证
- 参考文献
- 后记

<<铁观音加工技术>>

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>