

茶叶审评指南



[茶叶审评指南_下载链接1](#)

著者:沈培和

出版者:中国农业大学出版社

出版时间:1998-7

装帧:平装

isbn:9787810029322

作者介绍:

目录: 目录

第一章 评茶人员应具有的专业知识

第一节 评茶人员应具有的健康条件

第二节 评茶人员应具有嗜好

第二章 评茶设备

第一节 审评室

第二节 评茶用具

第三章 茶叶审评

第一节 审评取样

第二节 审评用水

第三节 通用型茶叶审评方法

第四节 综合性评茶用语

第五节 八项因子评茶

第四章 绿茶审评

第一节 名优绿茶

第二节 炒青绿茶

第三节 毛峰

第四节 烘青绿茶

第五节 晒青绿茶

第六节 蒸青绿茶

第五章 红茶审评

第一节 工夫红茶

第二节 审评原则

第三节 红碎茶

第六章 花茶审评

第一节 花茶概况

第二节 茉莉花茶

第三节 珠兰花茶

第四节 白兰花茶

第五节 玳玳花茶

第六节 玫瑰花茶

第七节 桂花茶

第七章 青茶审评

第一节 青茶概况

第二节 青茶香味类型

第三节 青茶审评方法

第四节 青茶制作实例

第五节 青茶品质检验

第八章 紧茶审评

第一节 紧茶概况

第二节 主要紧茶的品质

第三节 紧茶审评

第九章 白茶审评

第一节 白茶概况

第二节 白茶品名与品质

第三节 白茶审评

第十章 黄茶审评

第一节 黄茶概况

第二节 黄茶品名与品质

第三节 黄茶审评
第十一章 袋泡茶审评
第一节 审评项目的建立
第二节 品质档次的划分
第三节 袋泡茶材料
第十二章 液体茶审评
第一节 液体茶的包装
第二节 液体茶的审评
第十三章 速溶茶审评
第一节 速溶茶的品质特点
第二节 速溶茶审评的主要用具
第三节 审评方法
第十四章 小包装茶审评
第一节 提高小包装茶品质的措施
第二节 茶叶保质期和保存期的区别
第三节 茶叶净含量问题
第四节 怎样评审级别
第十五章 名优茶包装与品质
第一节 部分包装材料的基本特性
第二节 包装材料的选择
第三节 名优茶包装保鲜方法
第四节 包装效果比较
第十六章 保健茶审评
第一节 保健食品的含义
第二节 可与茶叶配伍的药食同源食品
第三节 其他保健茶
第四节 怎样审评保健茶
第十七章 名茶机械与茶叶品质
第一节 制茶品质较好的部分机种
第二节 机种组合的数种工艺流程
第十八章 茶叶企业标准
第一节 为何要订企业标准
第二节 茶叶企业标准术语注解
第三节 茶叶企业标准示例
附录
1 茶叶审评表
2 杜仲茶
3 绞股蓝茶
4 乌龙茶
5 茉莉花和茉莉花茶
6 苦丁茶
7 富阳茶叶机械总厂可供产品目录表
8 福建农业大学茶厂简介
· · · · · (收起)

[茶叶审评指南_下载链接1](#)

标签

企业

评论

[茶叶审评指南_下载链接1](#)

书评

[茶叶审评指南_下载链接1](#)