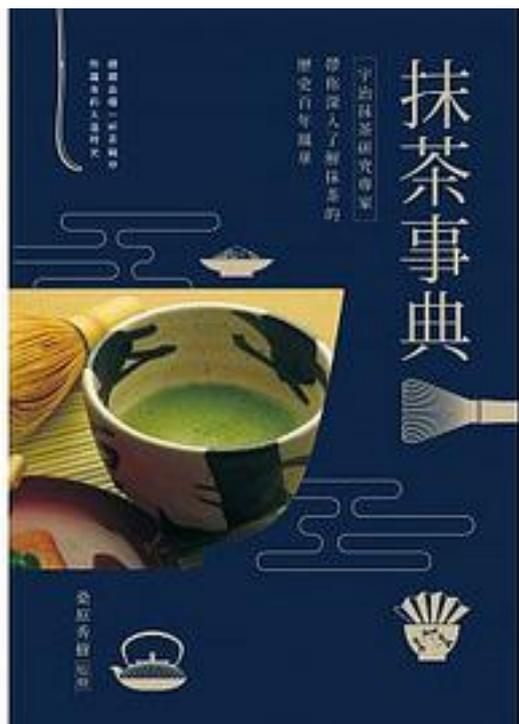


抹茶事典



[抹茶事典 下载链接1](#)

著者:桑原秀樹

出版者:

出版时间:2017-7-5

装帧:平装

isbn:9789869484909

細細品嚐一杯茶碗中所蘊含的久遠時光
不知從何開始，抹茶已廣泛充斥在我們生活中，
更是多數人的愛好品之一。
然而，提到這種綠色粉末，
卻鮮少有人說得清楚它的來歷。

本書由日本宇治抹茶研究專家親自監修，
從歷史、製法、茶樹品種、業界概況、沖泡法到食譜等，
全方位介紹抹茶的基本知識，
帶你一窺抹茶的深奧世界。

◆簡單易懂的歷史解說

依時代變遷分為7個時期，
搭配圖表詳盡解說。

◆不為人知的業界實況

本書監修者亦為抹茶批發商，
為你揭曉抹茶界最前線。

◆收錄珍貴的歷史照片

至今已不復見的昔日情景，
邀你一同穿越時空見證。
從茶道專家到無所不在的抹茶控，
誠心推薦給所有深愛抹茶的人——

作者介紹:

桑原秀樹 Hideki Kuwabara

1949年生於京都府宇治郡東宇治町(現宇治市)。

早稻田大學政經學部畢業。

24歲就任為株式會社桑原善助商店董事長。

曾參與日本茶講師制度的創辦活動。

曾任NPO法人日本茶講師協會副理事長兼關西分部長。

2012年，出版了花費6年時間考究榮西時代到現代的抹茶歷史書《抹茶研究》(抹茶の研究)，該書亦榮獲第22屆紫式部市民文化獎。

每日專注於抹茶的製造，同時為了將抹茶推廣至一般家庭生活中，而舉行講座等活動。

目录: 序言…1
第1章 抹茶的基本
何謂抹茶? …8

抹茶產量與碾茶產量的奧妙…	10
「其他」茶葉…	12
抹茶的定義…	14
真假抹茶的區別…	16
抹茶的定義日新月異…	17
抹茶的產地 全日本的抹茶生產…	18
哈根達斯與星巴克…	19
第2章 從茶樹到製成抹茶	
碾茶品種解說…	22
碾茶的栽培與製造…	30
抹茶的製造工程…	40
抹茶的加工道具…	42
茶臼的歷史和抹茶的品質…	44
「葉狀販售」與「粉狀販售」…	47
第3章 京都的抹茶歷史和變遷	
歷史① 抹茶的傳入——南北朝～室町時代…	53
歷史② 茶道的興盛——安土桃山時代…	56
歷史③ 武家之茶——江戶時代…	59
歷史④ 開國與茶業的近代化——明治時代…	62
歷史⑤ 機械化浪潮——大正時代…	65
歷史⑥ 戰爭與技術革新——昭和時代…	72
歷史⑦ 抹茶故鄉在現代——平成時代…	76
第4章 美味品嚐抹茶	
抹茶的滋味與香氣…	82
美味抹茶的點茶法…	84
濃茶的練法…	86
冰抹茶的點茶法——適合夏天的冰涼抹茶…	88
各式抹茶飲品	
冰抹茶…	90
抹茶蘇打…	91
白巧克力風味抹茶拿鐵…	92
抹茶歐蕾…	93
抹茶奶昔…	93
手工抹茶甜點	
抹茶提拉米蘇…	94
抹茶奶油酥餅…	96
抹茶豆漿巴巴露亞…	97
抹茶杯子蛋糕…	98
第5章 抹茶的成分和營養素	
完整攝取抹茶的成分…	100
第6章 天南地北話抹茶	
哈根達斯衝擊…	104
競標會場、下標、名牌…	106
貿易商、外觀…	108
合組…	110
茶的備忘錄…	111
抹茶和粉碎茶的不同…	114
茶歌舞伎的歷史…	115
簡單的茶歌舞伎玩法…	122
附錄 抹茶用語辭典…	123
年代對照表…	138
用照片見證抹茶的歷史…	139
尋味，抹茶…	144
人氣好評抹茶風味…	148

參考文獻一覽…153

專欄

茶行的茶餘話題1 在來實生…20

茶行的茶餘話題2 碾茶的合組…48

茶行的茶餘話題3 Hotoro …80

茶行的茶餘話題4 舊茶與後熟…102

• • • • • ([收起](#))

[抹茶事典_下载链接1](#)

标签

日本

美食

飲食

茶道

饮食

茶

科普

生活

评论

抹茶“史”与“事”的结合，但不算特别详尽的历史讲解，还是查阅资料、自己品尝更好，毕竟关于抹茶的二三事对于抹茶控来说是不会停在纸上的…

消时。 in Lusen

單向街 2/28/19

意外的挺实用

[抹茶事典_下载链接1](#)

书评

[抹茶事典_下载链接1](#)