

《《茶文化与茶艺基础》（全国）》

图书基本信息

书名：《《茶文化与茶艺基础》（全国普通高等院校“十二五”规划精品教材）》

13位ISBN编号：9787557001540

出版时间：2015-8

作者：石洪斌 范宗建 陈红梅编著

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介以及在线试读，请支持正版图书。

更多资源请访问：www.tushu111.com

《《茶文化与茶艺基础》（全国）》

内容概要

本书编写过程中始终贯彻三大特色：首先是时效性，本书荟集了茶学界的最新研究成果，重点关注了茶艺界对茶席设计的重视，专门设计了一章内容来探讨茶席，更接地气，更具时代感。其次是文化性，本书特别强调将文化性渗入各个章节，融通古今中外，采用散文化的编写手法，并安排了“茶博士”随时为读者奉上专业化的知识和趣闻，读来更加惬意和体贴。第三是主体性，一般的茶文化教材往往为了教学方便来安排内容，把充满乐趣、活泼泼的茶文化世界变成了冷冰冰的教条，令读者倍感枯燥和心塞；本书则将读者朋友视作茶人，共同分享许多“骨灰级”的老茶客多年的品茶秘籍，真正从体验的角度走进温馨的心灵茶室，一起“吃茶去”！最后，笔者可以负责任的说，只要你认真阅读这本书，你就一定会成为一个入门级的茶人了。

书籍目录

上编 茶文化

第一章 茶之源

一、茶的发现

二、茶的发展

三、饮茶方式的嬗变

四、茶的传播

五、茶树概况

六、茶叶产区

第二章 茶之类

一、从茶到茶

二、从茶到六大茶类

三、六大茶类的起源

四、中国茶的分类

五、茶叶制作基本工艺

六、六类代表名茶介绍

第三章 茶之鉴

一、绿茶优劣的鉴别

二、春茶与夏茶、秋茶的鉴别

三、新茶与陈茶的鉴别

四、真茶与假茶的鉴别

五、高山茶与平地茶的鉴别

六、十大名茶真假鉴别

第四章 茶之藏

一、储茶是常识更是技巧

二、影响茶叶品质的五大因素

三、日常储藏茶叶的方法

四、白茶的储藏方法

五、普洱茶的储藏方法

第五章 茶之用

一、茶叶中的营养价值与药效成分

二、茶与健康

三、儿童与喝茶

四、养生保健茶制作宝典

五、皇家花草茶密语——花引茶香，相得益彰

六、茶叶的日常录用

第六章 茶之道

一、茶与生命的关系

二、中国茶道

三、日本茶道

四、茶与宗教

第七章 茶之韵

一、茶文学

二、茶叶专著

三、茶与书法

四、茶与电影电视剧

五、茶与美食

第八章 茶之俗

一、汉族茶俗

二、少数民族茶俗

三、外国茶俗

下篇 茶艺基础

第九章 茶之器

一、中国茶具历史

二、选具

三、辨水

四、茶点

五、茶宠

六、紫砂

七、茶几

第十章 茶之艺

一、茶艺概念

二、泡茶是技术更是学问——四T原则

三、泡好茶的四个层级

四、六大茶类泡茶基本程序

五、中国十大名茶冲泡技艺

六、乌龙茶十三式茶艺操作流程

七、普洱茶茶艺操作流程

八、白茶茶艺操作流程

九、干泡法与冷泡茶

十、做一个美美的茶艺师

第十一章 茶之礼

一、泡茶即修行

二、茶人服饰

三、茶艺基本礼仪姿态

四、泡茶礼仪

五、叩指礼

六、盖碗茶的暗语

第十二章 茶之品

一、品茶是一种修行

二、品茶专用术语

三、品茶程序和技巧

四、安溪铁观音品饮技巧

五、安化黑茶品饮技巧

六、品饮黑茶乌龙茶不必“梗梗”于怀

七、普洱熟茶品饮知识

八、品饮茶香的五个层次和九种类型

九、品茶是一种生活状态

第十三章 茶之评

一、茶叶审评的“八大维度”

二、茶叶干茶审评标准

三、茶汤香气审评标准

四、茶汤滋味审评标准

五、茶汤色泽审评标准

六、茶叶品级审评程序

七、普洱熟茶审评标准

第十四章 茶之席

一、茶席设计

二、茶席背景：插花

三、茶席背景：焚香

四、茶席背景：音乐

五、茶席背景：挂物

六、主题茶会设计

第十五章 茶之境

一、品茗四境

二、家庭茶室

三、经营性茶馆

四、世界茶馆风格欣赏

第十六章 茶之路

一、中国茶叶的商贸之路

二、中国茶叶的治国之路（习近平总书记与茶）

三、中国茶叶的发展之路

附录一：茶的22个真相

附录二：水均益对话千利休茶道第15代掌门千玄室

参考文献

《《茶文化与茶艺基础》（全国）》

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：www.tushu111.com