

# 《香茗花园立体花饮》

## 图书基本信息

书名：《香茗花园立体花饮》

13位ISBN编号：9789865699680

出版时间：2009-6

作者：金一鳴

页数：159

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](http://www.tushu111.com)

# 《香茗花园立体花饮》

## 内容概要

花草茶其實就是香草植物應用在生活中的茶飲部份，在現代文明社會飲食文化日趨精緻複雜的同時，近年來卻也另有著崇尚自然、健康、簡單的飲食風潮，可說另一種的心靈改革吧！風行歐洲多年的花草茶飲，正符合了這樣的潮流。香茗花园立体花饮，是选用各种药食同源植物的花，单独或综合干燥后，配以其它的茶或植物成分，放入由玉米纤维制作透明网纱内，做成立体三角包，加以煎煮或冲泡的饮料，其香气自然，品味特殊。立体花饮不仅可以享受茶香、花香，还可以欣赏花在杯中完整绽放，不同配方的立体花饮有不同的养生功效。立体花饮方便携带和清理，是一种现代时尚的生活方式。立体花饮品种菊花、野菊花、甜菊、茉莉花、玫瑰花、紫玫瑰花、红粉玫瑰花、金银花、百合花、紫罗兰、洛神花、玉兰花、薄荷、薰衣草、桂花等。立体花饮冲泡方法花草茶一般用带盖的玻璃杯、瓷杯或瓷壶冲泡并静置2—5分钟，让它释放出有效成分和花卉的独特芳香后即可饮用。但不适宜用紫砂壶冲饮。花草茶属无发酵茶类，且主要选用幼嫩无污染的花蕾、花瓣制作，冲泡时水温80—100 为宜。冲泡花饮也不宜用保温杯，因为在高温和恒温条件下花草中含有的多种维生素和芳香物质会迅速被破坏而减少，且泡出的花饮色泽变深、味道变涩。立体花饮储存方法立体花饮因自身营养丰富、芳香扑鼻，容易被虫蛀或受潮，因此立体花饮必须合理贮藏。首先进行密封包装，防止香味散发；其次要放置于阴凉干燥的地方，避免阳光直射，防止光线、湿气与温度使花草变质、变色。若数量不大，也应装在保鲜袋中冷藏，并尽快用完。立体花饮的保质期一般为1年半，保鲜期为1年。高温也会使茶材变质，所以平时要储放在阴凉的地方，但是并没有必要特别放在冰箱里，否则取用的时候常常因温差而易凝结水气造成潮湿。本書中介紹西洋花草茶的109種玩法，除藉由傳說、典故和植物的特性，讓我們更深入認識這些有益身心的香草植物，也組合出更多樣化而豐富的花草料理。

## 书籍目录

- 7 第一章花茶的历史
- 8 以花熏茶始于唐宋
- 9 摘花为茶盛于明代
- 10 茉莉之香源于波斯
- 10 茶庄林立北上京都
- 13 第二章花茶的产区
- 14 福建——花茶的最早产区
- 15 茶坯基地宁德
- 16 民间传说
- 17 窰制技术
- 18 名品花茶
- 19 江苏、浙江——苏萌毫的发源地
- 20 历史脉络
- 21 民间传说
- 22 名品花茶
- 23 广西、云南——花茶的后起之秀
- 24 横县茉莉花
- 25 民间传说
- 27 名品花茶
- 29 第三章花茶这样制出来
- 30 百花丛中一抹香
- 34 延续百年的技艺
- 35 好花方能配好茶
- 39 第四章品花茶话养生
- 40 福建茉莉花茶
- 42 茉莉雪毫
- 44 茉莉玉蝴蝶
- 46 茉莉牡丹绣球
- 48 茉莉针螺
- 50 茉莉曲毫
- 52 茉莉天山银毫
- 54 柚子花茶
- 56 茉莉曲螺
- 58 茉莉凌云白毫茶
- 60 茉莉松针
- 62 茉莉云丝
- 64 茉莉小白毫
- 66 茉莉金螺丝
- 68 龙生茉莉花茶
- 70 桂花普洱小沱茶
- 72 玫瑰普洱小沱茶
- 74 歙县珠兰花茶
- 76 茉莉顶谷大方
- 78 湖南茉莉花茶
- 80 “猴王牌”茉莉花茶
- 82 贵州针茉莉花茶
- 84 苏州茉莉花茶

- 86 苏萌毫
- 88 玫瑰红茶
- 90 荔枝红茶
- 92 碧潭飘雪
- 94 桂花茶
- 96 老北京小叶花茶
- 98 京华牌茉莉花茶
- 100 造型花茶
- 100 拈花微笑
- 101 囡儿春
- 102 红色恋人
- 103 花言茶语
- 104 蝶恋花
- 105 茶花依恋
- 106 花之恋
- 107 放肆情人
- 108 东方佳人
- 109 花开富贵
- 111 第五章用心泡出健康茶
- 112 山泉水，矿物质最佳
- 113 江河雨雪水，优劣见分晓
- 114 井水来煮茶，秋茶滋味佳
- 115 静置自来水，无氯好泡茶
- 116 以水激发茶性
- 117 4点牢记，选购出好花茶
- 118 5类常见的茉莉花茶产品
- 119 选购茉莉花茶的5点注意事项
- 120 窈花茶与拌花茶的辨别
- 122 花茶配茶具之一二
- 122 现代茶艺常用器具
- 125 花茶的冲泡要领
- 126 花茶置茶的技巧
- 127 花茶冲水的技巧
- 129 花茶冲泡茶艺演示
- 136 花茶的品饮方法
- 138 品茶的三个境界
- 143 第六章藏茶也有大学问
- 144 茶叶贮存的禁忌
- 144 受潮的茶叶这样处理
- 145 五种简便的家庭贮茶法
- 147 防止茶叶串味
- 149 附录找到适合你的茶
- 150 气血不足的人可饮熟普洱茶
- 151 阳虚怕冷的人饮红茶最佳
- 152 湿气重的人适宜饮绿茶
- 153 阴虚燥热的人睡前莫饮茶
- 154 男性与茶：远离烟毒、啤酒肚
- 155 女性与茶：饮茶、敷面两无耽误
- 156 春季饮花茶和凤凰单枞

## 《香茗花园立体花饮》

- 157 夏季饮绿茶莫要喝凉茶
- 158 秋季饮秋香乌龙茶
- 159 冬季饮红茶和熟普洱茶

# 《香茗花园立体花饮》

## 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](http://www.tushu111.com)