

《茶道入门三篇》

图书基本信息

书名：《茶道入门三篇》

13位ISBN编号：9787101051391

10位ISBN编号：7101051391

出版时间：2006-9

出版社：中华书局

作者：蔡荣章

页数：190

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

《茶道入门三篇》

前言

这本书谈的是初入茶道最迫切需要知道的三篇课目，第一是“茶如何制成？”如果连茶是怎么形成的都不知道，那喝起茶来不就像瞎子摸象？第二是“各种茶的认识”，市面上的茶叶有那么多种类，它们的区别何在，如果没有一些理论性的理解，难以进入欣赏的领域。第三是“如何享用一杯茶？”包括冲泡与饮用。学茶当然要喝茶，而且也只有从喝茶中才能获得茶的益处，才能体会到以茶为载体的思想、美学境界。非专业习茶的人要在短时间内掌握充分且正确的茶道入门知识是不容易的，笔者以从事二十五年茶道教学的经验，多次整理这类课程，皆希望使初学者能以最短的时间与精力理解并应用这些知识。为达到这个目的，在写法上，如“茶之制造”就不是依绿茶、乌龙茶、红茶、普洱茶等逐个介绍，而是综合叙述后再补以个别的差异；“茶的分类方式”改以消费者与市场为之，避开了以产业为本位的做法。冲泡与饮用的部分则以实际操作为基础，扎实、明确地求其实用，并配合以美学、思想的人文成分。本书在制茶、识茶、泡饮三方面的探讨皆以茶文化之全面性为考量，也就是茶的种类包含了茶家族的全体成员；泡茶、品饮的方法不拘于任何流派与地域性，只论原理、原则的共通性。本书形式上看来是方法、技艺性的论述，然而隐藏其间的是茶道艺术、美学、思想本体架构，我们认为这是学茶的终极目标。茶道之学在21世纪之初已形成了中国海峡两岸人们追求精致生活的热门学习项目，且明显地已掀起了世界性饮茶风气。此项优秀传统文化之现代化与传播需要有效的教育方法与出版品，我们海峡两岸的茶人都非常感谢中华书局此刻出版此类基础书，这将非常有利于中华茶文化的振兴与全球性发展。本书若有何不当之处，欢迎各界先进提出指教。有关茶学英语译部分，感谢在台学茶的美籍茶友Mr. Steven R. Jones与留学美国的台湾茶友李建德先生之协助。本书完稿之际，也感谢李佩芳茶友帮助图片与文字之计算机化处理。

蔡荣章

2006年3月于台北陆羽茶艺中心

《茶道入门三篇》

内容概要

《茶道入门三篇——制茶、识茶、泡茶》谈的是初入茶道最急切需要知道的三篇课目，一是“茶如何制成？”如果连茶是怎么形成的都不知道，那喝起茶来不就像瞎子摸象？第二是“各种茶的认识”，市面上的茶叶有那么多种类，它们的区别何在，如果没有一些理论性的理解，难以进入欣赏的领域。第三是“如何享用一杯茶？”包括冲泡与饮用。学茶当然要喝茶，而且也只有从喝茶中才能获得茶的益处，才能体会到以茶为载体的思想、美学境界。

《茶道入门三篇》

作者简介

蔡荣章，台北陆羽茶艺中心创办总经理（1980-）、茶学研究所所长。于1983年创设泡茶师检定制度，于1990年创设国际无我茶会。主要著作有《茶道教室——中国茶学入门九堂课》、《无我茶会180条》、《台湾茶业与品茗艺术》、《现代茶思想集》、《说茶——陆羽茶道》、《茶道入门三篇——制茶、识茶、泡茶》等，并主编《茶艺》月刊至今已二十六年。

书籍目录

制茶篇

第一章 茶的诞生

- 一、茶是如何制成的？
- 二、为什么有些茶看来很细嫩，有些看来较粗大？——芽茶与叶茶
- 三、茶青采下后要不要马上“下锅”？——晾青与萎凋
- 四、茶的色、香、味如何形成？——发酵
- 五、如何让茶固定在我们希望的情况下？——杀青
- 六、茶性的塑造——揉捻
- 七、茶的醇化——渥堆与陈放
- 八、制茶的完成——干燥
- 九、茶叶的另一种保存方式——紧压
- 十、第一类茶——不发酵茶
- 十一、第二类茶——全发酵茶
- 十二、第三类茶——部分发酵茶
- 十三、茶之精制
- 十四、茶之加工
- 十五、茶之商品包装

识茶篇

第二章 茶的识别

- 一、茶的分类
- 二、茶名的产生
- 三、茶之欣赏
- 四、茶之品质鉴定
- 五、茶人之喝茶修养
- 六、何谓比赛茶
- 七、台茶的特色

第三章 茶的产业

- 一、茶树品种
- 二、茶树栽培
- 三、季节与茶
- 四、地理环境
- 五、采青的气候与时辰
- 六、肥料、化学药剂与茶青品质
- 七、树龄与茶青品质
- 八、中国产茶概况
- 九、影响成茶品质的十大因素

泡茶篇

第四章 泡茶原理

- 一、爱茶人要与茶为友
- 二、泡茶的多重效用
- 三、泡茶要从有法到无法
- 四、从小壶茶锻炼泡茶基本功
- 五、一壶茶放多少茶叶？
- 六、浸泡多长时间？
- 七、浸泡时间的掌控因素
- 八、紧压茶如何冲泡？
- 九、前后泡的间隔时间也会影响泡茶

- 十、茶汤浓度的稳定度
- 十一、有无最低浸泡时间？
- 十二、时间与茶量的调节
- 十三、如何计算浸泡的时间？
- 十四、泡茶需要多高的水温？
- 十五、水温影响茶汤的特质
- 十六、水需烧开再行降温吗？
- 十七、哪些泡茶动作会影响水温
- 十八、如何判断水温？
- 十九、水质直接影响茶汤
- 二十、矿泉水适合泡茶吗？
- 二十一、茶壶质地与茶汤有关吗？
- 二十二、何谓茶汤的适当浓度？
- 二十三、如何控制茶汤的浓度？
- 二十四、茶汤浓度须力求一致吗？

第五章 茶道礼法

- 一、泡茶时的头发
- 二、泡茶与上妆
- 三、泡茶时的手饰

.....

第六章 茶具搭配

第七章 小壶茶法

第八章 其他泡茶法

附录：有关术语英译

《茶道入门三篇》

章节摘录

插图

《茶道入门三篇》

编辑推荐

《茶道入门三篇——制茶、识茶、泡茶》谈的是初入茶道最迫切需要知道的三篇课目，一是“茶如何制成？”第二是“各种茶的认识”。第三是“如何享用一杯茶？”包括冲泡与饮用。

《茶道入门三篇》

精彩短评

- 1、还挺实用。
- 2、写的很全面。对入门很好。但是对于理科男来说还自己画了流程图。。。表示更容易记住
- 3、{ 如果喝起茶来，就像医师看到病人，一味地想找出它的毛病，或是像法官在庭上看人，一直思考者如何论断他的功过，这是谈不上“爱”的.....如果要求自己的爱人、朋友非如何不可，哪里有您可以爱的人？可以交的友？ }
- 4、内容很适合初入门的人，印刷质量不错
- 5、比较像本教材，内容很系统，很适合学茶道的入门学者
- 6、图文结合，还挺容易懂的
- 7、和普通的茶学入门书还是不同的，个人资历尚浅，不敢妄言优劣，只能说按此方法，算是可以有很快的入门认识，且比我看字典式的茶书入门简单很多
- 8、关于茶的基础知识学习
- 9、很基础的东西。从小就喝茶到大，但仍不知何为茶。甚至有时候觉得，我们平时喝的茶都不是对的茶。
- 10、入门者看看不错，学习学习茶道
- 11、
相比舶来品咖啡，茶似乎更符合中国人的口味，修身养性的意境也大相径庭。一杯茶，学问也大。看似简单的一冲一泡就能品味，同时加些仪式感也不妨，约上三五好友至亲家人，亲手泡制一壶好茶，请人品鉴，也算是修德，养性，欢聚一堂。
书中所讲述茶之制作，茶之礼仪，茶之冲泡，茶之意境茶之分享，无不是要人在浮之社会还能存有敬畏宁静之心，学茶，学做茶。
- 12、为什么插图像小学生练字的帖子啊？我被雷到了.....
- 13、图文并茂，然而种类太多，依旧两眼抹黑，不过算是大体上了解了一些知识，大爱六安瓜片
- 14、到目前为止，蔡荣章中华书局版的谈茶和茶道的三本书，仍然是关于茶和茶道的最规范的书。最近蔡氏又在中华书局出版了一本《中国人应知的茶道常识》，也很好。但是，茶道知识普及几年后的今天，人们已不满足于识茶、泡茶和茶道的基本程式，而是有了更高的要求，期望自己对茶道能有更深入的认识，茶道水平能够进入更高的境界。希望蔡先生在不远的将来能有升级版的茶道大作面世，以飨读者。
- 15、看了这本书至少知道了茶如何分类，平时所喝的龙井、乌龙茶都是怎么回事；从始至终贯穿这本书的对茶的尊敬的态度也让我对茶道有了新的认识，当然，如果想从这里悟出些什么高深的禅意还为时过早。这本书更像技能学校的初级学习教材，具备了所有初级与茶文化相关的概念以及各种分类，但是都不进一步深入介绍，而都只是轻点则止。因此，有时看了后面又忘了前面，不得不翻回去查看那些概念。而且，对于泡茶花费的更多的工夫进行讲解，更像茶艺课程教材。图文并茂，不错。
- 16、入个门
- 17、《茶道入门三篇》，中华书局版。介绍了制茶、识茶、泡茶的全生命周期基础知识，作者是台湾人蔡荣章。总体来说介绍的茶叶基本知识覆盖面较广。不足之处是重复的地方很多，有点车轱辘话，最失败的是茶具很村，图片里的人打扮也很雷人。打分5/10。#读书#
- 18、也想读来看看。
- 19、介绍了茶叶的基本知识，很适合入门。
- 20、对于茶分类，制法有收获，但总体比较老
- 21、写的不是很全面，好多东西比较模糊
- 22、我觉得写得很好吼
- 23、内容讲的倒是不少，不过应该是很久以前的版本了。看上去比较久远，图片什么的也不够吸引人~
- 24、很好的书，内容详细。
- 25、最想看的茶道礼法，在第五章，图文并茂。茶道精神---“处处为别人着想”，以及泡茶者与品饮者是平等的---“一饮同心”

26、通俗易懂茶道入门书籍。慢慢深入。

27、茶道学习中

28、不错，弥补了很多知识上的空白

29、个人觉得还是不错的，对茶的感性认识比较好，包容的态度很端正！

30、喝茶应是平常事。茶可以静心，可以提升感知力，也可以以此入道完善自己，但，过分强调，学了点茶道知识，以此自贵，甚至看不起别人，增加了分别心，是南辕北辙了。茶道本质是驭心，不必过于追求极品好茶。普洱茶热，茶树种植砍伐了大量热带雨林，失去了物种多元化的雨林气候，茶叶的品质也大受影响，一切都有着相生相克的关系，不贪喝也是一种修行。

31、还不错，比较全面，如果再介绍一些饮茶宜忌，养生之类的就更好了，不过本书主要目的是介绍赏茶和茶道，也还好。

32、泡茶是门艺术，有兴趣自然从常识学起，免得狡诈的茶商诈你钱包。里面我最欣赏的话是，要把茶当作朋友去与他交流。这种观念很棒，我不认为什么就是好茶，什么就是不好的，喝茶不在形式，而在内心。书还是不错的，像个老师在讲课，当然，学生是对茶叶一无所知的菜鸟，要不也不会这么循循善诱，事无巨细。

33、质量好。单靠这个学会泡茶是不可能的

34、看过~不错，入门书籍~！

35、深入浅出，精要俱在。

36、慢慢品茶，初级适用

37、书很好，也很实用，我挺喜欢的。

38、入门者的好书~~~

39、一直很想系统地学有关茶类的知识。但是市面上很多书都是读了和没读的感觉一样。看到这本书的时候还担心06年出版的会不会有点过时了，可是读来发现处处是精华。好书！适合入门级别的！

40、不错的入门书

41、过时了，真过时了，内容太一般了，微信都是一大把科普，真要喝茶奉劝别看

42、读毕，不觉作者掉书袋，摆专家架子。只觉得蔡先生深入此道，如今又在此书中把自身体会浅浅道来，让人能够自然而然步入茶道之门。作者达到了他的写作目的“希望初学者以最短的时间理解并应用这些知识。”我的体会就是能够恰当的了解所印之茶的特性，了解泡制一壶好茶的技术层面特点及享受一杯好茶的基本方法。而技进乎艺则是师傅领进门，修行在个人了，靠的是悟性和实践。

印象最深刻的是“茶之欣赏”一篇，窃以为非深谙此道之人而不能为。此篇中作者把茶的口感与风味按照人的特点予以划分，让人一目了然。如：

绿茶：如婴儿，像一片秧苗，生命力很旺盛的样子、

铁观音：是壮年，像崇山峻岭，是阳刚茶的代表。

白毫乌龙：是娇艳的女性，像一片玫瑰花海，是阴柔茶的代表。

红茶：如慈祥的妈妈，有如一片秋天变红了的枫树林。

普洱：是出家的老和尚，喝它就像走进了深山古刹。

真是切中肯綮，一阅了然。想起自己饮茶的历程，恰恰与此分类暗合。从前，少年之时喜欢绿茶清爽的口感，玻璃杯中悬浮的雀舌之形、碧绿之色。如今趋而立之年，自然而然步入铁观音的殿堂，喜欢那种焙火、半发酵之后清香与后韵结合的香气、口感，喜欢慢慢泡制的过程，欣赏紫砂的神韵。也曾尝试过普洱，喝的出熟茶的绵香，却很难欣赏其神韵，不入法门而，不必强求。

说回本书，作者除给出把茶比作人的文字描述外，又把每种茶譬喻为不同的植物，并配以图片，真是体贴。如：

“剑片绿茶”是施以较重的压力揉捻而成，……这样形成的绿茶香气较高频，味道较清扬，……似绿色植物的蔬菜叶子”亭立、坚实。

“球形乌龙”经过较重的揉捻，茶青的成熟度也会更高一点，显现的是历经风霜后的人生态度，我们以整棵肖楠树来表达。

唯一遗憾的是我无法把图片贴到这里。即便贴来也不如手把一卷之乐，权请有兴趣的朋友自己持卷一读吧。

总结一下，本书在制茶篇对不同茶的制作过程有了全面而且详细的介绍；在识茶篇对不同茶的分

《茶道入门三篇》

类及鉴赏给予了指导和诠释；在泡茶篇，呈现了茶道的基本步骤和技术。对于我等初入茶道之人之益处远大于某些专家、学者所谓专业的艰深之作。

43、就是订价高，近四十元！

44、三十八周

45、入门不错！要是在介绍下茶闻趣事就好了

46、对入门来说很不错

47、今年6月，就已经在单位旁的书店里买了一本，送给远赴北欧留学的爱茶的朋友。按照以前的习惯，应该此事就此了了。然而3个月后再在网上看到这本书，尽管折扣不低价格不菲，但还是动了心，又给自己买了一本——这也是以前没有的情况。最后，书到手上一看，仍然觉得这决定是正确的。对于一个爱喝茶的人来说，如果想进一步了解茶，制茶，识茶，泡茶这些工序，这本书无疑是个好选择。它从最基础的内容开始，图文并茂的引领初学者，渐渐接近茶道。虽然是一本专业的书，但内容非常的通俗，也有相当的实用性。文中的内容也很直白，作者的表达方式比较生动：比如，他会告诉你，喝怎样的茶有如吃“红烧的菜”，哪些茶如同“清蒸的菜”，非常有趣。不过，对于那些对茶道已经有一些了解的读者来说，本书中的一些内容就有些小儿科了。因此，一定要看清楚书名，是《入门三篇》。

48、一窍不通者表示入门学习一下...

49、茶者 南方之嘉木也

50、书里图配字，从茶树的基本知识开始，到怎么沏茶，都有详细说明。挺好

51、读此书主要是为了粗浅了解茶叶和茶道常识，此书较好帮我达到了这个目的。让我对茶叶的分类、制作过程和如何赏茶扫了盲，知道了茶身后的美和韵味，一窥茶道承载思想和美学境界。

作为一个粗人，觉得蔡先生的茶道观有些许繁杂，也许正是我之所以粗的原因。

不过，蔡先生教给我如何以发现美的态度，去欣赏茶和茶道等美好事物的方法。甚谢！

52、知识量丰富，是本好书

53、同时买了几本茶书，这本是最喜欢的！经常翻看查找！

54、比较详细 不错的书籍

55、太专业了！！

56、这本写得浅显 并没有《识茶篇》好

57、比较容易掌握的知识科普。

58、好书，补个评价赚京豆

59、这本书带有图解，对想了解茶道的人来说这是一个很好的了解过程，不会因为胡思乱想而搅乱本身的茶道，所以这本书很不错。

60、虽然评分不高，但确实觉得很实用吖，超级适合我这样刚入门的白菜

61、非常规范的一本茶道入门书，不枯燥，反而颇有趣味。读来生动，学到不少茶道知识。

62、06年出版，12年已经是第10次印刷，中华书局出版的书，还是很良心的一本入门级读物，虽然书中配图如今看来略显陈旧，但许多内容放至如今依然适用！

63、这是一本茶艺入门书籍，内容较为系统，但也较粗浅，排版上也不甚美观。本书首先介绍了茶叶的制作全部过程，即采茶、晾青与萎凋、发酵、杀青、揉捻、渥堆与陈放、干燥、紧压、精制、加工、包装，并以此为基础说明了不同类型茶的制作。然后，介绍了茶叶的识别与中国茶的产业，包括茶的分类，茶树品种，茶树栽培，采茶季节，茶树生长环境等。随后，介绍了泡茶的原理，如泡茶三要素的控制等。最后，介绍了一些茶艺技巧，重点说明了小壶茶法。这本书可以作为茶艺初学者的一个不错的参考，有助于一些基本茶艺术语的认识。

64、好多年前读过，今天又翻出来看了一下...

65、扫盲

66、了解茶的制作分类蛮有意思,看到泡茶那里就开始觉得自己不愿意这么繁琐,那几种简易方式反而更有启发

67、入门算不错，但觉得少了点味道。

68、不好意思，最近很忙，书不错！还会再来~谢谢

《茶道入门三篇》

69、入门读物

70、当做工具书，粗略了解茶。

71、深入浅出，非常容易懂 适合入门者

72、茶好啊，喝了咱的茶其它的茶就不想喝了

73、喝茶也要喝个明白，所以买来看了

74、全面了解有关茶和茶道的入门书，不过在识茶和泡茶方面讲得不够深入。

75、真真是入门书，作为入门还是不错的，很容易看明白。可惜作者作为台湾人花了太多笔墨在台湾茶上面，而且内容略单薄了些。

76、只看泡茶，太基础，无意义。给两分。

从制茶开始，有点干货。给三分。如果各种茶叶的工艺用表格列出来，就给四分。

77、是一本非常基础的茶书，是给从没品过茶又想接触茶的人看的，翻翻就好，知识点远远不如其另一本书《茶道入门--识茶篇》

78、这是我初学茶时候的入门书，即便是今天看来，也算是良心之作!市面上的入门茶艺、茶道的书籍数不胜数，不过在我看来，都不如这一套三册系统和实用

《茶道入门三篇》

精彩书评

- 1、泡茶是门艺术，有兴趣自然从常识学起，免得狡诈的茶商诈你钱包。里面我最欣赏的话是，要把茶当作朋友去与他交流。这种观念很棒，我不认为什么就是好茶，什么就是不好的，喝茶不在形式，而在内心。书还是不错的，像个老师在讲课，当然，学生是对茶叶一无所知的菜鸟，要不也不会这么循循善诱，事无巨细。
- 2、《茶道入门三篇》，中华书局版。介绍了制茶、识茶、泡茶的全生命周期基础知识，作者是台湾人蔡荣章。总体来说介绍的茶叶基本知识覆盖面较广。不足之处是重复的地方很多，有点车轱辘话，最失败的是茶具很村，图片里的人打扮也很雷人。打分5/10。#读书#
- 3、到目前为止，蔡荣章中华书局版的谈茶和茶道的三本书，仍然是关于茶和茶道的最规范的书。最近蔡氏又在中华书局出版了一本《中国人应知的茶道常识》，也很好。但是，茶道知识普及几年后的今天，人们已不满足于识茶、泡茶和茶道的基本程式，而是有了更高的要求，期望自己对茶道能有更深入的认识，茶道水平能够进入更高的境界。希望蔡先生在不远的将来能有升级版的茶道大作面世，以飨读者。
- 4、读此书主要是为了粗浅了解茶叶和茶道常识，此书较好帮我达到了这个目的。让我对茶叶的分类、制作过程和如何赏茶扫了盲，知道了茶身后的美和韵味，一窥茶道承载思想和美学境界。作为一个粗人，觉得蔡先生的茶道观有些许繁杂，也许正是我之所以粗的原因。不过，蔡先生教给我如何以发现美的态度，去欣赏茶和茶道等美好事物的方法。甚谢！
- 5、读毕，不觉作者掉书袋，摆专家架子。只觉得蔡先生深入此道，如今又在此书中把自身体会浅浅道来，让人能够自然而然步入茶道之门。作者达到了他的写作目的“希望初学者以最短的时间理解并应用这些知识。”我的体会就是能够恰当的了解所印之茶的特性，了解泡制一壶好茶的技术层面特点及享受一杯好茶的基本方法。而技进乎艺则是师傅领进门，修行在个人了，靠的是悟性和实践。印象最深刻的是“茶之欣赏”一篇，窃以为非深谙此道之人而不能为。此篇中作者把茶的口感与风味按照人的特点予以划分，让人一目了然。如：绿茶：如婴儿，像一片秧苗，生命力很旺盛的样子、铁观音：是壮年，像崇山峻岭，是阳刚茶的代表。白毫乌龙：是娇艳的女性，像一片玫瑰花海，是阴柔茶的代表。红茶：如慈祥的妈妈，有如一片秋天变红了的枫树林。普洱：是出家的老和尚，喝它就像走进了深山古刹。真是切中肯綮，一阅了然。想起自己饮茶的历程，恰恰与此分类暗合。从前，少年之时喜欢绿茶清爽的口感，玻璃杯中悬浮的雀舌之形、碧绿之色。如今趋而立之年，自然而然步入铁观音的殿堂，喜欢那种焙火、半发酵之后清香与后韵结合的香气、口感，喜欢慢慢泡制的过程，欣赏紫砂的神韵。也曾尝试过普洱，喝的出熟茶的绵香，却很难欣赏其神韵，不入法门而，不必强求。说回本书，作者除给出把茶比作人的文字描述外，又把每种茶譬喻为不同的植物，并配以图片，真是体贴。如：“剑片绿茶”是施以较重的压力揉捻而成，……这样形成的绿茶香气较高频，味道较清扬，……似绿色植物的蔬菜叶子”亭立、坚实。“球形乌龙”经过较重的揉捻，茶青的成熟度也会更高一点，显现的是历经风霜后的人生态度，我们以整棵肖楠树来表达。唯一遗憾的是我无法把图片贴到这里。即便贴来也不如手把一卷之乐，权请有兴趣的朋友自己持卷一读吧。总结一下，本书在制茶篇对不同茶的制作过程有了全面而且详细的介绍；在识茶篇对不同茶的分类及鉴赏给予了指导和诠释；在泡茶篇，呈现了茶道的基本步骤和技术。对于我等初入茶道之人之益处远大于某些专家、学者所谓专业的艰深之作。

《茶道入门三篇》

章节试读

1、《茶道入门三篇》的笔记-第1页

怎么获得阅读？

2、《茶道入门三篇》的笔记-第87页

3、《茶道入门三篇》的笔记-第90页

4、《茶道入门三篇》的笔记-第1页

5、《茶道入门三篇》的笔记-第86页

6、《茶道入门三篇》的笔记-第91页

苦涩味的控制：水温高，苦涩味会加强，水温低则会减弱。此外，涩味太强的茶，除水温外，浸泡的时间也要缩短。

泡茶对应水温：嫩采者水温要低，成熟者水温要高；乌龙茶中焙火高者水温高，焙火轻者水温低。

低温（70~80度）：龙井、碧螺春、煎茶等嫩芽的绿茶，霍山黄芽、君山银针等黄茶

中温（80~90度）：白毫乌龙等带嫩芽的乌龙茶，瓜片等开面叶的绿茶，白毫银针、白牡丹等带嫩芽但重萎凋的白茶

高温（90~100）：包种、冻顶、铁观音、水仙、武夷礞茶等开面叶为主的乌龙茶、发酵后的普洱茶、全发酵的红茶。

《茶道入门三篇》

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