

《日本茶图鉴》

图书基本信息

书名：《日本茶图鉴》

13位ISBN编号：9787511289398

出版时间：2015-9

作者：[日]公益社团法人日本茶业中央会 日本NPO法人日本茶业指导员协会主编,张华英译

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

《日本茶图鉴》

内容概要

中国著名茶家李曙韵老师真情推荐!茶人必备,全能知识图鉴。

一部丰富有趣的日本茶全像图,精选日本各产茶名区119种特色茶。从日本茶的历史、礼仪、制造工艺到沏茶方法、茶点搭配,一一呈现。

每一款茶都配以茶汤色、香气、味道的特别说明。

对如何选购、保养茶器以及挑选茶叶、调节水温等均有详细解读。另有各位茶界大师推荐好茶及丰富趣味小知识。

人生不同阶段就如同茶汤,用心遮阴回甘醇厚如“玉露”;甘苦兼具滋味绵长如“被茶”;加入炒米适合过小日子的庶民“玄米茶”;不离不弃粗枝大叶也能熬煮一壶故事人生的“番茶”。在看似简单的日本茶世界细细品味出不一样的生命哲学。

一茶一世界,茶有百味,似人生百态。或甘或涩或平淡,皆不可少。让我们一起进入细腻的日本茶世界,细细品味属于你的人生滋味!

《日本茶图鉴》共分四个章节,第一章从日本茶的定义、种类及第一批茶第二批茶等方面对日本茶进行基础介绍;第二章按地区划分日本茶产区,分别从关东地区、中部地区、静冈、近畿地区等分别介绍全日本各产茶名区特色;第三章从挑选方法、茶器选择、水温及保存方法等方面对各类茶叶的品饮方法做了详细说明;第四章介绍日本茶的成分与功效、日本茶的历史与礼仪及制作过程等各种趣味知识,为读者全面了解日本茶提供了更加丰富的内容。

《日本茶图鉴》

作者简介

公益社团法人日本茶业中央会 以全日本茶叶生产者团体及茶叶从业者团体为中心组成的公益社团法人。于1884年以推广安全优质的日本茶及发展茶文化为目的设立。制作与公开茶叶统计资料、担任各种茶品评会的后援、共同举办全国茶庆典等，提供关于茶叶全面的咨询和建议。NPO法人日本茶专业指导员协会 为推广日本茶及继承、发展日本茶文化，于2002年设立NPO法人。主要培育日本茶专业指导员、日本茶顾问，并举办日本茶检定。

书籍目录

本书的阅读方式	4
PART1	
从零开始学习	
日本茶的基础知识	
日本茶，究竟是什么样的茶？...	6
日本茶的种类	
煎茶	10
深蒸煎茶.....	11
玉露	12
被茶	13
炒茶	14
蒸制玉绿茶	15
抹茶	16
茎茶	17
芽茶	17
焙茶	18
玄米茶	19
粉茶	20
番茶	21
认识日本茶的品种	22
什么是第一批茶、第二批茶？	24
采摘部位影响茶叶品质	26
PART2	
发现珍贵的日本茶	
依地区划分的日本茶图鉴	
日本全国产茶名区	28
关东地区	30
栃木 黑羽茶	32
茨城 猿岛茶	32
茨城 奥久慈茶	34
埼玉 秩父茶	35
埼玉 狭山茶	36
东京 东京狭山茶	38
神奈川 足柄茶	38
中部地区（静冈县除外）	40
新潟 村上茶	42
山梨 南部茶	43
长野 天龙茶	44
富山 吧嗒吧嗒茶	45
石川 加贺棒茶	46
岐阜 白川茶	47
岐阜 揖斐茶	47
爱知 西尾抹茶	48
爱知 新城茶	50
三重 伊势茶	50
三重 水泽茶	53
三重 度会茶	53

和果子小图鉴

上生果子 岁时记.....	54
静冈	56
静冈茶	58
川根茶	60
挂川茶	62
天龙茶	63
本山茶	63
清水茶	64
朝比奈玉露	65
远州森茶	65
近畿地区	66
京都 宇治茶	68
京都 京番茶	73
滋贺 朝宫茶	74
滋贺 土山茶	75
奈良 月瀨茶	75
奈良 大和茶	76
和歌山 川添茶	77
兵庫 丹波茶	78
兵庫 母子茶	79
和果子小图鉴	
干果子 岁时记.....	80
山阴山阳四国地区.....	82
冈山 海田茶	84
鸟取 大山茶	85
鸟取 用瀨茶	86
岛根 出云茶	87
山口 小野茶	87
德岛 阿波番茶	88
德岛 寒茶	89
香川 高瀨茶	90
爱媛 富乡茶	90
爱媛 新宫茶	91
高知 土佐茶	92
高知 碁石茶	95
九州冲绳地区	96
福岡 八女茶	98
福岡 星野茶	100
佐贺 嬉野茶	103
长崎 彼杵茶	105
长崎 世知原茶	105
长崎 五岛茶	106
熊本 熊本茶	106
熊本 矢部茶	107
熊本 岳间茶	107
大分 耶马溪茶	108
大分 因尾茶	108
宫崎 都城茶	109

宫崎 高千穗炒茶	109
宫崎 五濑炒茶	110
鹿儿岛 鹿儿岛茶	111
鹿儿岛 知览茶	113
鹿儿岛 颖娃茶	114
冲绳 山原茶	115
茶名人推荐的好茶	
高宇政光（思月园）	116
前田文男（前田幸太郎商店）..	118
山口真也（星野制茶园）	120
比留间嘉章（茶工房比留间园）.	121
山科康也（山科茶铺）	122
PART3	
沏杯茶吧！	
日本茶的品饮方法	
沏茶方法 初步准备	
日本茶的挑选方法	124
茶器的基础知识	126
调整出适合沏茶的水温	128
沏茶方法实践	
沏出美味好茶的秘诀.....	130
煎茶	132
玉露	134
抹茶	136
焙茶	138
炒茶	140
粉茶	141
冷茶	142
袋茶（茶包）	144
日本茶的保存方法.....	145
急须壶的挑选方法.....	146
急须壶的清洗方法.....	149
茶碗的挑选方法.....	150
日本茶×和果子 茶点的挑选方法..	152
品茶休憩时刻	
抹茶的旺季在秋天	44
运送宇治茶的御茶壶道中	79
茶中浮现的灰尘是什么？	94
茶渣的活用技巧	154
PART4	
更多有趣的日本茶知识！	
学习日本茶	
日本茶的成分与作用	156
日本茶的历史.....	158
日本茶的礼仪.....	160
日本茶的制造流程.....	164
充满日本茶乐趣的用语集锦.	168
索引（依茶种类区分）	172
日本茶各种证照资讯.....	174

《日本茶图鉴》

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