

《《零起点茶艺全书》》

图书基本信息

书名：《《零起点茶艺全书》》

13位ISBN编号：9787501995998

10位ISBN编号：7501995990

出版时间：2014-2

出版社：中国轻工业出版社

作者：王辑东主编

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

《《零起点茶艺全书》》

内容概要

从七大类茶叶说起,到新手选茶具的技巧,泡茶的技法,带领大家体会茶文化的艺术。会品茶是人生的一件乐事,更是一种享受。优雅的环境,精美的茶具,适口的茶汤,处处都能渗透出高雅和韵味。在快节奏的现代生活中,以茶为媒,沉静心灵,让自己与自然对话。茶道不仅仅是品赏香茗的美感之道,更是品味宁静的生活之道。

泡茶、品茶,是人们紧张生活中偷得浮生半日闲的最佳状态。本书紧贴内容定位,突出“新手解惑之零起点”,给刚开始喜欢茶艺的人简单明了、具体的指导。内容丰富,信息量大,囊括了泡茶、品茶中的实用信息,版式新颖活泼,图文并茂,可操作性强,一看就懂,快速学会。茶叶:识茶,鉴茶,领略二十九种茶叶的氤氲世界。听茶叶故事,感受茶叶背后的韵味。茶具:二十余种茶具带领新手入门,配合茶的香气,体会养眼养心的精神享受。冲泡:泡茶有技法,分步骤教泡茶,知识与艺术并重,茶韵之道尽在其中。

《《零起点茶艺全书》》

作者简介

王缉东(东方茶韵国际文化交流中心) 二十世纪七十年代人，中国摄影家协会会员、中国艺术摄影家协会会员、中国民俗摄影协会会员；茶书策划人、拍摄者、著作者，著有《茶马古道茶意浓》《轻松品饮普洱茶》等书，其团队参与策划出版茶书十余种。

书籍目录

PART 1 茶叶——识茶、鉴茶、讲故事

初识绿茶

绿茶的形状

绿茶的制作工艺

绿茶分类

绿茶的最佳贮藏方式

龙井茶

碧螺春

竹叶青

信阳毛尖

六安瓜片

安吉白茶

黄山毛峰

太平猴魁

普洱生茶

初识乌龙茶

乌龙茶的形状

乌龙茶的制作工艺

乌龙茶的分类

乌龙茶的最佳贮藏方式

铁观音

冻顶乌龙

大红袍

白毫乌龙

白鸡冠

武夷肉桂

凤凰单枞

初识黑茶

黑茶的形状

黑茶的制作工艺

黑茶的分类

黑茶的最佳贮藏方式

普洱熟茶

茯砖

六堡茶

初识红茶

红茶的形状

红茶的制作工艺

红茶的分类

红茶的最佳贮藏方式

正山小种

金骏眉

祁红

滇红

初识黄茶

黄茶的形状

黄茶的制作工艺

黄茶的分类

黄茶的最佳贮藏方式

君山银针

霍山黄芽

初识白茶

白茶的形状

白茶的制作工艺

白茶的分类

白茶的最佳贮藏方式

白牡丹

白毫银针

初识花茶

花茶的形状

花茶的制作工艺

花茶的分类

花茶的最佳贮藏方式

茉莉大白毫

碧潭飘雪

PART 2 茶具——新手入门茶具选配

紫砂壶，好用第一

好用的壶必须拿着舒服

如何挑选好用的壶

盖碗，也可当壶用

选用盖碗的好处

盖碗的特点

盖碗的使用

茶杯，隆重地呈现茶汤

杯型和持拿的舒适度

茶杯传达的审美信息

公道杯，最好有

公道杯为了“公道”

百搭公道杯

过滤网，可以有

用滤网的理由

简约派、自然派不用滤网也可以

茶盘，不熟练时最好有一个

泡茶最讲清洁和整洁

不同茶盘适用于不同需求

茶巾，必不可少

用茶巾的理由

茶巾的使用方法

茶巾的正确折叠方法

茶巾的挑选

煮水器，泡茶必备工具

煮水器的使用

好用的煮水器使泡茶更加得心应手

煮水器的特殊说明

茶叶罐，给茶一个家

学会打理好茶叶的“房子”

茶叶罐的材质

水盂，干泡的必备工具

水盂的用途

杯垫，为喝茶烘托气氛

杯垫的好处多

杯垫的使用

废水桶，不美作用大

废水桶用处大

废水桶的使用妙招

闻香杯，聚拢香气

闻香杯的用途

闻香杯的闻香法

壶承，随处可泡茶

壶承的用途

壶承的使用方法

盖置，实用的茶桌装饰

盖置的用途

盖置的使用方式

茶荷，茶叶的花轿

茶荷的用途

茶荷的使用

茶道具，最好人手一套

茶道具的用途

茶道具的使用

茶桌小工具，细致完备

普洱发烧友的茶刀

称茶的小茶秤

养壶笔

茶宠，茶具发烧友的爱物

百用茶帘

茶馆必备奉茶盘

PART 3 冲泡——泡茶有技法

紫砂壶泡乌龙茶

玻璃杯泡绿茶

盖碗冲泡白茶

陶壶野外泡茶

茶席上的优雅

何为茶席

茶席的重要元素

茶席的具体理念

《《零起点茶艺全书》》

精彩短评

- 1、浅显易懂，简明扼要。适合我这样的小白。
- 2、从七大类茶叶说起，到新手选茶具的技巧，泡茶的技术，从中体会文化的技
- 3、茶艺，茶道的入门书，可当工具书查。
- 4、基本知识
- 5、看到目前为止觉得最好的入门茶书。没有废话和随想，内容务实全面

《《零起点茶艺全书》》

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