

《《茉莉花茶加工技术》（国家中总

图书基本信息

书名：《《茉莉花茶加工技术》（国家中等职业教育改革发展示范学校建设项目成果系列教材）》

13位ISBN编号：9787030453700

出版时间：2015-4

作者：陆秋菊 蓝海南主编

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

《《茉莉花茶加工技术》（国家中总

内容概要

陆秋菊、蓝海南编*的《茉莉花茶加工技术》是理论与实训相结合的一体化教材，根据学生认知规律和职业岗位需求，结合“项目导向、任务驱动”等教学方式编写。全书分6个项目，即茉莉花茶茶坯的制作、茉莉花鲜花处理、茉莉花茶窰制、茉莉花茶的包装与储运任务、茉莉花的类型与品质特征的识别、茉莉花茶审评与检验。每个项目又分成若干个任务，每个任务按学习目标、操作介绍、项目任务完成过程记录与评价、思考与讨论等版块编写。与传统教材相比，本书旨在加强学生动手能力和职业素质的培养。

本书可以作为中等职业学校涉农专业的茶叶生产与加工专业的教学用书，还可以作为茉莉花产区农村实用型人才培养教材。

书籍目录

- 课程导入茉莉花茶概述
- 茉莉花茶生产起源及主要产区的认知
- 项目1 茉莉花茶茶坯的制作
 - 任务1.1 茶坯原料选配
 - 任务1.2 毛茶精制
 - 任务1.3 筛号茶的检验与拼配匀堆
- 项目2 茉莉花鲜花处理
 - 任务2.1 茉莉鲜花养护
 - 任务2.2 茉莉鲜花筛选
- 项目3 茉莉花茶窰制
 - 任务3.1 窰花
 - 任务3.2 连窰工艺窰制茉莉花茶
- 项目4 茉莉花茶的包装与贮运
 - 任务4.1 茉莉花茶的包装
 - 任务4.2 茉莉花茶的贮运
- 项目5 茉莉花茶的类型与品质特征的识别
 - 任务5.1 茉莉花茶分类
 - 任务5.2 主要名优产品认知
- 项目6 茉莉花茶审评与检验
 - 任务6.1 茶叶感官评审的准备
 - 任务6.2 绿茶品质及其感官审评
 - 任务6.3 茉莉花茶感官审评
 - 任务6.4 茉莉花茶常规理化检验
- 附录 中华人民共和国国家标准：GB / T 22292—2008茉莉花茶
- 主要参考文献

《《茉莉花茶加工技术》（国家中总

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