

祁门红茶



作者：郑建新著

出版社：合肥：安徽科学技术出版社

出版日期：2020.06

总页数：152

介绍：本书主要从历史渊源、制作流程、艺术特征、文化价值、现代传承、代表人物等六个方面详细介绍国家级非物质文化遗产传统技艺项目祁门红茶的发展过程和制作技艺。祁红制茶过程分为初制和精制两大部分，其中初制又有萎凋、揉捻、发酵、干燥4道工序，精制有筛分、切断、风选、拣剔、复火、匀堆等工序。全书内容丰富翔实，叙述详略得当，具有一定的可读性。

说明：登录教客网（<https://www.jiaokey.com/book/detail/14833195.html>）查找全本阅读方式

祁门红茶 评论地址：<https://www.jiaokey.com/book/detail/14833195.html>

教客网提供千万本图书阅读地址。

<https://www.jiaokey.com/book/detail/14833195.html>

书名：祁门红茶