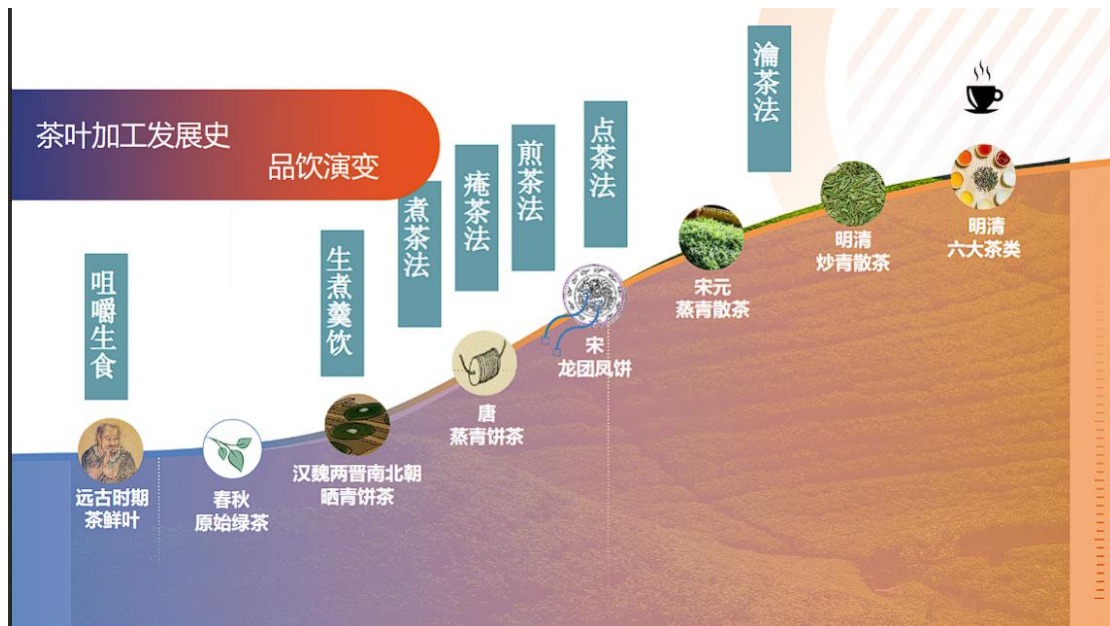


1. 不同历史时期茶叶加工方式的变迁以及关键的历史人物。
2. 煮茶法、煎茶法、点茶法所属的朝代和技艺特征。
3. 《大观茶论》原名《茶论》，是宋徽宗赵佶所著的关于茶的专论。
4. 日本荣西禅师在中国潜修佛法，回国著《吃茶养生记》，记录南宋时期流行的制茶和点茶法。
5. 元稹的一至七字诗，以及卢仝的七碗茶诗。
6. 现代饮茶法的茶艺流程和关键步骤（润具、温润泡、摇香等）的作用。
7. 2022年11月29日，由我国申报的“中国传统制茶技艺及其相关习俗”入选联合国教科文组织人类非物质文化遗产代表作名录，至此，我国共有43个项目列入联合国教科文组织非物质文化遗产名录、名册，居世界第一。该项目涉及15个省（区、市）共44个国家级非遗代表性项目，其中，浙江省的4个传统制茶技艺项目西湖龙井、婺州举岩、紫笋茶、安吉白茶，以及2个茶相关习俗庙会（赶茶场）、径山茶宴是该遗产项目的重要组成部分。

2、茶的社会性起源与演变





1.2. 原始：咀嚼生食

南北朝：生煮羹饮 神农

唐以前：煮茶法

唐代：庵茶 煎茶法（陆羽）包括炙茶、碾茶和罗茶

宋代：点茶法（宋徽宗）

将茶叶末放在茶碗里，注入少量沸水调成糊状，然后再注入沸水，同时用**茶筴**搅动，茶末上浮，形成粥面。

明清：泡茶法（乾隆）

6. 备具 置具 润具 温润泡 摇香 煮水泡茶 分茶 品茶

润具：清洁茶具、提高茶具温度、改善茶汤的口感

温润泡：清洁茶叶、激发茶叶香气和滋味

摇香：增强茶香、均匀茶汤、调节茶味

1. 2023年，中国茶叶种植面积大约有_____万亩，列世界第几位？
2. 2023年，中国茶叶产量大约_____万吨，列世界第几位？
3. 2023年，中国茶叶内销总量占世界第几位？
4. 2023年，中国茶叶出口量大约_____万吨，占世界第几位？
5. 中国茶叶出口金额占世界第几位？
6. 2023年，中国茶叶年人均消费量大约_____克，是大于还是小于世界平均？
7. 2023全球茶叶种植面积大约有_____万亩，产量大约_____万吨。
8. 全世界约有多少个国家/地区种茶？
9. 现在和2000年相比，世界上最大的产茶国分别是_____、_____。
10. 红茶在世界上的地位（产量约占全球几成）？

1. 4995 第一

2. 318.1 第一

3. 第一

4. 37.5 第二（第一肯尼亚）

5. 第一

6. 1860 大于

7. 7980 647.7

8. 64

9. 中国、印度

10. 55%

1. 浙江省和西湖区有多少茶叶（面积、产量）？
2. 世界上最大的茶叶出口国和进口国分别是？
3. 六大茶类在中国生产量的排序？
4. 中国有多少个省/市/自治区种茶？
5. 种茶面积、茶叶产量、茶业产值排名前三的省份分别是哪些？
6. 中国茶园平均单产约____公斤/亩，比全球茶园亩产量____公斤/亩（高）还是（低）？
7. 中国茶叶出口最多的哪个国家？
8. 中国茶叶出口平均价格约____美元/公斤，比内销高还是低？
9. 中国出口最多是什么茶类？约占出口总量的____%？
10. 按茶园面积计，2023年中国茶叶亩产值是_____。

1. 浙江省：茶叶面积 311.70 万亩 产量 201700 吨

西湖区：茶叶面积 1.66 万亩 产量 394.36 吨

2. 肯尼亚 巴基斯坦

3. 绿茶>红茶>黑茶>乌龙茶>白茶>黄茶

4. 20

5. 云南贵州四川 福建云南四川 贵州四川福建

6. 127 162 低

7. 摩洛哥 （进口最多：斯里兰卡）

8. 4.73 内销均价：139.2 内销总量：240.4 万吨 内销总额：3346.7

亿元 低

9. 绿茶 84.2

10. 64.85 公斤/亩

1. 茶树是哪一科植物？起源于哪里？关于其起源的主要证据有哪些？
2. 茶树的树型形态有哪几种？
3. 如何判断一片叶子是茶叶？
4. 茶花什么色？茶花什么季节开？
5. 茶叶特征性成分有哪几种？对应的味道分别是？
6. 茶叶中经鉴定的内含成分大概有多少种？其中水分含量大约占____%？
7. 茶产量成分、品质成分、营养成分、功效成分有哪些？
8. “冷后浑”中主要有什么物质？
9. 茶多酚氧化聚合形成的主要衍生物是哪些？
10. 被誉为“当代茶圣”的是_____先生，他为新中国茶的发展作出了杰出贡献。

1. 山茶科 云贵高原

- 1) 中国西南部**山茶科植物最多**，是山茶属植物的分布中心
- 2) 中国西南部**野生茶树最多**
- 3) 中国西南部**种内变异最多**
- 4) 中国西南部**利用茶最早**，**茶文化内容最丰富**
- 5) **最早的茶树植物学名** *Camellia sinensis* (L)
- 6) **茶叶生化成分特征提供的线索**

2. 灌木、小乔木、乔木

3.

A、叶缘有锯齿，一般有 16-32 对，叶基无。

B、有明显的主脉

C、叶脉(vein)呈网状

D、嫩叶背面着生茸毛。

4. 白色 秋冬

5. 茶多酚 —— 涩

咖啡因(碱) —— 苦

茶氨酸(茶中氨基酸 70%) —— 鲜爽

6. 700 多种 75%

7. 茶产量成分: 糖类+蛋白质+脂类 +多酚类

茶品质成分

色: 色素、酚类

香: 芳香物质

味: 多酚类、氨基酸、咖啡因、糖

茶的营养成分:

六大食品营养素:

蛋白质、脂质、碳水化合物、维生素、矿物质及微量元素、水

五类人体必须营养素:

氨基酸

脂肪酸

维生素

无机盐

水

茶叶中的功效成分(能通过激活酶的活性或其他途径,调节人体机能的物质): 茶多酚、茶氨酸、咖啡碱、茶多糖

8. 红茶中,咖啡碱与茶黄素、茶红素结合,生成乳状沉淀

9. 茶黄素、双黄烷醇

10. 吴觉农

1. 中国分哪六大类？分类依据是什么？不同茶类的品质特征有什么区别？
2. 绿茶杀青工艺、黄茶闷黄工艺、红茶发酵工艺、黑茶渥堆工艺的特征和目的原理是什么？
3. 在茶树生长过程中，影响茶叶品质的环境因子有哪些？
4. 茶叶氨基酸与茶氨酸的联系与区别？哪种茶中氨基酸含量比较高？
5. 咖啡碱在茶叶中含量高还是咖啡中高？老茶咖啡碱含量多还是嫩茶中咖啡碱含量多？
6. 高山出好茶的生化机理？
7. 解释世界茶叶生产规律“南红北绿”。
8. 抹茶生产中的关键技术是什么？其与绿茶粉相比有什么区别？
9. 茶多酚、儿茶素与EGCG之间的关系？
10. 茶叶中涩味形成和回甘机理是什么？

1. 绿茶、黄茶、黑茶、白茶、乌龙茶、红茶

分类依据：茶多酚氧化程度（从高到低）

绿茶 绿叶绿汤 红茶 红叶红汤 黄茶 黄叶黄汤

乌龙茶 绿叶红镶边，汤色金黄

黑茶 叶色黝黑，汤色褐黄或褐红

白茶 干茶茸毛多呈白色，汤色浅淡

2. 绿茶杀青工艺：通过高温迅速破坏酶活性，防止茶叶氧化；

黄茶闷黄工艺：通过控制湿度和温度，促进茶叶内部物质转化；

红茶发酵工艺：通过酶促氧化茶多酚；

黑茶渥堆工艺：通过微生物发酵，促进茶叶中物质的转化。

3. 气候条件、土壤类型、海拔高度等。

4. 茶氨酸属于氨基酸的一种，区别在于茶氨酸是茶叶特有的氨基酸；

绿茶中氨基酸含量比较高。

5. 咖啡碱含量：嫩茶 > 老茶 > 咖啡

6. 气候冷凉、云雾多、日照短，有利于茶叶中氨基酸等品质成分的积累。
7. 温暖湿润，适宜红茶；干燥寒冷，适宜绿茶。
8. 蒸汽杀青和超细粉碎，与绿茶粉相比，抹茶的加工更为精细，品质要求更高
9. EGCG 属于儿茶素的一种，是茶多酚中的重要成分。
10. 茶多酚与口腔黏膜蛋白质结合产生涩感，随后氧化聚合，释放出葡萄糖等物质，产生回甘感。

SHOWN BRIGHT IN THE STAR 澜的星辰绽放耀眼的光芒 茶健康

1. 茶叶通常呈酸性还是碱性？茶叶是酸性食品还是碱性食品？
2. 茶多酚、茶氨酸、咖啡碱分别有什么健康功能？
3. 茶叶中具有兴奋作用的成分是_____，而_____具有舒缓和镇静作用。
4. 如何利用咖啡碱易溶于热水的性质指导特殊人群科学饮茶？
5. 简述茶叶的主要健康功能。
6. 请从自由基病因学的角度简述茶叶保健功能的作用机理。
7. 如何从茶类、体质、季节等方面指导日常科学饮茶？
8. 论述茶叶对现代人心理疾病的防治与缓解作用？
9. 茶叶中的哪些成分对糖尿病有一定缓解作用？
10. 如何判断一个人是否肥胖？简述茶叶降脂减肥的作用和机理。

1. 茶叶通常呈酸性，但属于碱性食品。
2. 抗氧化、提高免疫力、提神醒脑
3. 咖啡碱 茶氨酸
4. 通过控制泡茶时间和水温来调节咖啡碱的溶出量
5. 抗氧化、提神醒脑、降脂减肥、抗菌消炎
6. 茶叶中的抗氧化成分（茶多酚）可以清除体内过量的自由基，减少氧化应激

7. 夏季饮绿茶清热解暑，冬季饮红茶温暖身体；

根据个人健康状况选择适宜的饮茶量和频率。

8. 茶氨酸等成分可以调节神经递质平衡，缓解焦虑和压力

9. 茶多酚、茶氨酸

10. BMI 28

茶多酚等成分可以抑制脂肪吸收和合成，促进脂肪分解

from here we can find

此时此刻，我们终于发现

近年来，以“蜜雪冰城、古茗、茶百道、霸王茶姬等为代表新式茶饮如雨后春笋不断涌现，带动了茶产品创新和业态升级。请思考新式茶饮行业发展遇到的挑战有哪些，以及该如何推动该行业的持续发展？

茶作为中国的传统饮品，兼具文化和健康属性，同时还被具有怡人的风味品质。请思考当下该怎么做才能让更多人，特别是青年人喝茶？

1. 挑战：市场饱和与品牌内卷、食品安全问题、产品同质化

策略：产品创新、供应链管理、国际化布局、营销创新

2. 口味创新、突出养生、新式茶馆体验、文化推广