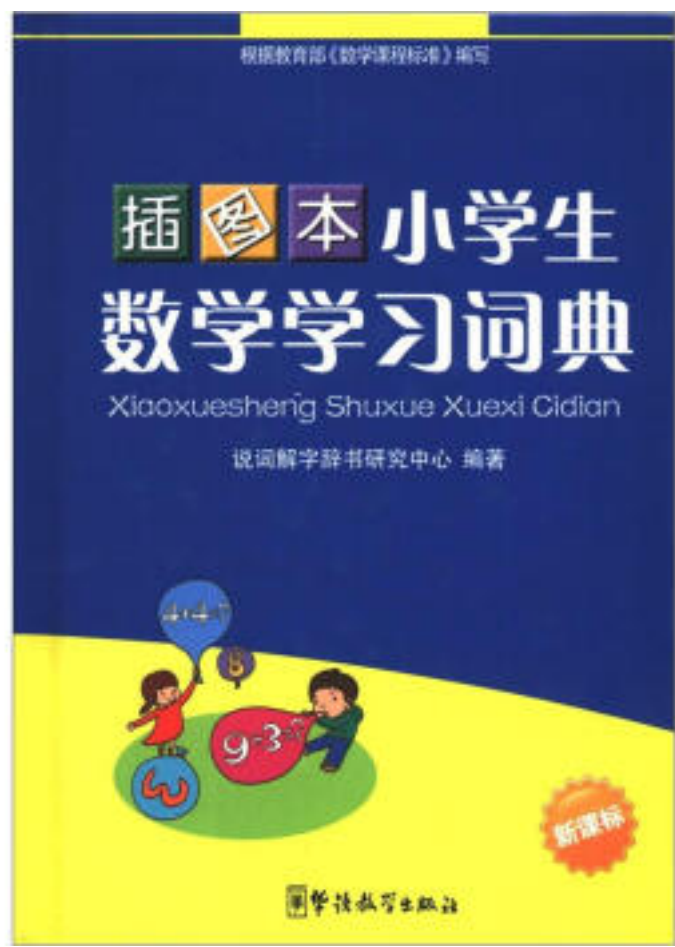


小学生数学学习词典（插图本）（新课标）



[小学生数学学习词典（插图本）（新课标）_下载链接1](#)

著者:说词解字辞书研究中心 编

[小学生数学学习词典（插图本）（新课标）_下载链接1](#)

标签

评论

好像买早了点。

好书

好

很喜欢（印度）克里希那穆提，他的每一本书几本上都有，这本心灵日记很不错，全球最有影响力的心灵导师、给一代又一代大师级人物以灵感源泉的思想者——克里希那穆提，经典系列文集重装推出！心灵日记首次在中国大陆，这是克里希那穆提唯一一本日记体手记，展示了其对宇宙万物、自由、真理、爱的独到见解和感受，并首次向我们讲述了一些有关他自己的事情，这是他以前从来未曾讲过的，让我们一睹大师最深沉的内心世界。心灵日记是克里希那穆提唯一一本日记体手记，记叙了他自一九七三年到一九七五年在英国、罗马、美国等地的观察和思考。从这些非常自由、直接的日记体手记中，我们可以深刻体会到克氏对宇宙万物、自由、真理、爱的独到见解和感受，以及这位近世最伟大的心灵导师的人格与思想精髓。克氏用静谧而简单的文字告诉我们，美不仅仅在于表达之中，它在于放弃言语与表达，放弃画布与书籍。在整本日记中，克里希那穆提以第三人称他称呼自己，偶尔会告诉我们一些有关他自己的事情，这些都是他以前不曾讲过的。1973年9月，克里希那穆提忽然开始写日记，之后将近半年的时间里，他每天都会在一个笔记本上记录生活的点滴。那段时间的头一个月，他住在英国汉普郡的布洛克伍德，其他时间住在罗马。一年半之后，他到了美国加利福尼亚州，在那里他恢复了写日记的习惯。几乎在每一篇日记的开头，他都会先描写一下自己熟悉的某处自然风光，但只有三处描写的是自己所住的地方。因此之故，第一篇日记的第一页描述了布洛克伍德的小树林，但到第二页，他明显是想象着自己来到了瑞士。1975年，他才搬到加利福尼亚州居住，从这时起，他才再次描写了自己居住地周围的真实环境。其余的部分，他都是在回忆自己曾经住过的地方，虽然是回忆，但他的描写十分清楚，从这一点足以看出他对自然风光的记忆是多么清晰，这么清晰的记忆正是源于他那敏锐的观察力。这本日记显示出他与大自然的亲近对其思想具有何其深刻的启发意义。在整本日记中，克里希那穆提以第三人称的他称呼自己，偶尔会告诉我们一些有关他自己的事情，这些都是他以前不曾讲过的。玛丽·勒琴斯（）英国汉普郡布洛克伍德1973年9月14日前几天，从野外和林间散步归来时，我们穿过了白房子附近的一片小树林。穿过栅栏进入林间的那一刹那，一股平和而静谧的感觉涌上了心头。一切都静了下来。穿行林间，脚踩踏在泥土上，说话乃至呼吸似乎都是亵渎神灵的。高大的红杉树默然伫立，美洲印第安人把这种树称为沉默者，现在它们果真是默默无语啊。在林间，就连狗儿也不再追赶兔子了。你静静地站在那儿，几乎不敢呼吸，觉得自己就是一个贸然闯入的不速之客。就在进入林子之前你还在说说笑笑，丝毫没有意识到即将呈现在眼

喜欢,会一直在京东购书发货真是出乎意料的快，昨天下午订的货，第二天一早就收到了，赞一个，书质量很好，正版。独立包装，每一本有购物清单，让人放心。帮人家买的书，周五买的书，周天就收到了，快递很好也很快，包装很完整，跟同学一起买的两本，我们都很喜欢，谢谢！今天家里没有牛奶了，我和妈妈晚上便去门口的苏果便利买了一箱牛奶和一点饮料。刚好，苏果便利有一台电脑坏了，于是便开启了另外一台电脑。因为开电脑和调试的时间，队伍越排越长。过了8分钟，有一个阿姨突然提出把键盘换了，这样就能刷卡了。我妈妈就在旁边讲了一句键盘
职业技术·职业资格培训教材茶艺师（初级）刘启贵
茶艺师(初级)可作为茶艺师（国家职业资格五级）职业技能培训与鉴定考核教材，也可

供全国中高等职业院校相关专业师生，以及本职业从业人员参加岗位培训、就业培训使用。

1.炒青绿茶的初制工艺 (1) 杀青。杀青是绿茶初制的第一道工序，也是决定制成绿茶品质好坏的关键。所谓杀青就是用高温破坏鲜叶中酶的活动性，制止酶促进鲜叶中内含物的氧化变化，以保持茶叶原有的青绿色。1) 杀青的目的。杀青的主要目的有3个方面。第一，利用高温破坏鲜叶中酶的活动，制止酶促进鲜叶中各种化学成分的氧化变化，保持固有的绿色，形成绿茶特有的香味和色泽。第二，使鲜叶内的水分在高温作用下大量汽化散去，细胞张力降低，使鲜叶变柔软，便于揉捻作业的进行。第三，散发鲜叶青臭气，产生茶香。2) 杀青的方法。我国绿茶加工大多采用炒青方法杀青，蒸青方法用得较少，也有些地方利用引进的蒸青生产流水线生产蒸青茶。杀青投叶量的多少，要由鲜叶老嫩、含水量多少、杀青工具大小和温度高低等情况决定。嫩叶及含水量多的鲜叶，投叶量少些，老叶及含水量少的鲜叶，投叶量要多些。而制名优绿茶与普通炒青茶的投叶量也不相同。总的要求是投叶量要适当。叶量过少，则叶片接触锅的机会多，水分蒸发快，叶片易炒焦；叶量过多，翻炒不易均匀，叶片接触锅的机会不一致，就会造成杀青程度不均。一般杀青技术要求叶温在一二分钟内升达85℃以上，最长时间不得超过三四分钟。3) 杀青程度的检验。杀青必须掌握适度，不足或过度均不好。杀青不足，酶继续活动，叶梗易发红，有青臭气，味青涩，叶片韧性差，揉捻时易破碎，茶汁易流失；杀青过度，香味平淡，叶底变暗，叶片水分蒸发过多，叶片硬脆，也易破碎。杀青适度的主要标志是叶色暗绿，水分少，梗子弯曲断不了，香气显露青气消。检验时要求无红梗红叶，叶质柔软带黏性，手捏茶叶成团，稍有弹性，青草气消失，发出茶香，即为适度。

茶艺师(初级)从强化培养操作技能，掌握一门实用技术的角度出发，较好地体现了本职业当

[小学生数学学习词典（插图本）（新课标）_下载链接1](#)

书评

[小学生数学学习词典（插图本）（新课标）_下载链接1](#)