

<<茶文化与茶艺>>

图书基本信息

书名：<<茶文化与茶艺>>

13位ISBN编号：9787301188934

10位ISBN编号：7301188935

出版时间：2011-7

出版单位：北京大学

作者：檀亚芳//刘学芬

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：<http://www.tushu007.com>

## <<茶文化与茶艺>>

### 内容概要

“茶文化与茶艺”是为了适应当前我国茶艺行业发展及旅游（酒店）职业教育与茶艺专业人才培养的需要，结合茶艺师职业培训和职业技能鉴定的基本要求，以职业活动为导向，以职业技能为核心，理论与实践相结合，旨在普及茶叶知识，提高茶艺服务技能，学习茶艺企业的经营与管理知识的一门学科。

《茶文化与茶艺》以“中国茶文化、茶叶基础知识、茶事服务、茶艺表演、茶艺馆的经营与管理、休闲茶饮”六部分为结构体系，系统地介绍了茶文化的产生与发展、现代茶艺服务与管理的现状、发展趋势。

本书内容丰富、通俗易懂、雅俗共赏、说古论今、由浅入深，融知识性、趣味性为一体，并配有多种形式的教学手段来帮助学习者加强记忆，使学习者在轻松、愉快的阅读中获得知识，提高修养，掌握技能。

《茶文化与茶艺》既可作为高职高专院校学生使用，也可作为茶艺爱好者的参考用书。

## &lt;&lt;茶文化与茶艺&gt;&gt;

## 书籍目录

## 1 中国茶文化

## 学习单元一 了解茶文化传播知识

- 1.1.1 茶文化的溯源
- 1.1.2 茶在中国古代的传播与发展
- 1.1.3 茶的海外传播

## 学习单元二 分析华夏茶文化的发展史

- 1.2.1 历代茶文化概况
- 1.2.2 “茶”字的由来
- 1.2.3 茶的各种称呼及字形
- 1.2.4 茶文化的结晶——《茶经》

## 学习单元三 掌握历史上的饮茶阶段

- 1.3.1 原始的鲜叶咀嚼
- 1.3.2 春秋时代的生煮羹饮
- 1.3.3 唐代的煎茶
- 1.3.4 宋代的点茶
- 1.3.5 明代的泡茶
- 1.3.6 清代的品茶

## 学习单元四 了解中国贡茶的发展

- 1.4.1 贡茶的起源
- 1.4.2 历代贡茶概况

## 2 茶叶基础知识

## 学习单元一 了解茶叶基础知识

- 2.1.1 茶树基本结构分析
- 2.1.2 茶树的生长习性
- 2.1.3 中国产茶区的分布

## 学习单元二 掌握茶叶的分类知识

- 2.2.1 茶叶的分类方法
- 2.2.2 茶叶的分类
- 2.2.3 茶叶深加工产品

## 学习单元三 了解茶叶的种植与加工知识

- 2.3.1 茶叶的种植
- 2.3.2 茶叶的加工

## 学习单元四 茶叶的鉴别与品评

- 2.4.1 茶叶的品评方法
- 2.4.2 茶叶的鉴别方法

## 学习单元五 茶叶的保健功效

- 2.5.1 茶与养生保健
- 2.5.2 茶在生活中的妙用
- 2.5.3 如何科学饮茶

## 学习单元六 茶叶贮藏知识

- 2.6.1 影响茶叶品质的因素
- 2.6.2 茶叶的贮藏方法
- 2.6.3 贮藏茶叶的注意事项

## 3 茶事服务

## 学习单元一 了解茶事服务基本知识

## &lt;&lt;茶文化与茶艺&gt;&gt;

- 3.1.1 茶事服务的原则
- 3.1.2 茶事服务的特点
- 3.1.3 茶事服务礼仪要求
- 学习单元二 分析茶事服务心理
- 3.2.1 正确引导客人消费
- 3.2.2 常见的针对性服务
- 学习单元三 掌握茶事服务的主要环节
- 3.3.1 营业前的准备工作
- 3.3.2 营业中的茶水服务
- 3.3.3 结束工作
- 3.3.4 特殊情况的服务和处理
- 学习单元四 掌握品茶用具知识
- 3.4.1 茶具的起源与发展
- 3.4.2 茶具的分类
- 3.4.3 常见茶具的选购
- 学习单元五 茶的水、火情结
- 3.5.1 泡茶用水
- 3.5.2 泡茶与火候掌握
- 学习单元六 茶事礼仪服务
- 3.6.1 泡茶用具功能
- 3.6.2 茶事服务中的基本手法
- 3.6.3 奉茶之道
- 3.6.4 接待外宾服务
- 4 茶艺表演
- 学习单元一 了解茶艺表演的基本要求
- 4.1.1 茶艺表演的特征
- 4.1.2 解说词的创作
- 4.1.3 如何进行茶艺程序安排
- 学习单元二 掌握各类茶的冲泡技巧
- 4.2.1 绿茶类的冲泡技巧
- 4.2.2 红茶类的冲泡技巧
- 4.2.3 乌龙茶(青茶)类的冲烈技巧
- 4.2.4 白茶类冲泡技巧
- 4.2.5 黄茶类冲泡技巧
- 4.2.6 黑茶类冲泡技巧
- 4.2.7 花茶类冲泡技巧
- 学习单元三 学会各类茶的生活待客型茶艺
- 4.3.1 绿茶类茶艺
- 4.3.2 红茶类茶艺
- 4.3.3 乌龙茶(青茶)类茶艺
- 4.3.4 白茶类茶艺
- 4.3.5 黄茶类茶艺
- 4.3.6 黑茶类茶艺
- 4.3.7 花茶类茶艺
- 学习单元四 鉴赏名茶表演
- 4.4.1 西湖龙井茶艺表演
- 4.4.2 碧螺春茶艺表演

## &lt;&lt;茶文化与茶艺&gt;&gt;

- 4.4.3 信阳毛尖茶艺表演
- 4.4.4 黄山毛峰茶艺表演
- 4.4.5 铁观音茶艺表演
- 4.4.6 祁门红茶茶艺表演
- 4.4.7 茉莉花茶茶艺表演
- 4.4.8 普洱茶茶艺表演
- 4.4.9 君山银针茶艺表演
- 4.4.10 都匀毛尖茶艺表演

## 5 茶艺馆的经营与管理

## 学习单元一 分析茶艺馆经营特点及内容

- 5.1.1 茶艺馆的起源与发展
- 5.1.2 茶艺馆的经营特点
- 5.1.3 茶艺馆的经营内容
- 5.1.4 茶艺馆的类型

## 学习单元二 学会筹备、经营一家茶艺馆

- 5.2.1 茶艺馆选址
- 5.2.2 消费定位
- 5.2.3 装饰设计
- 5.2.4 招聘与培训

## 学习单元三 了解茶艺馆的经营管理知识

- 5.3.1 日常事务管理
- 5.3.2 现场管理

## 学习单元四 学会茶单的设计与制作

- 5.4.1 茶单的设计原则
- 5.4.2 茶单的内容
- 5.4.3 茶单的制作
- 5.4.4 茶单设计者的素质要求

## 学习单元五 掌握茶艺馆的营销方法

- 5.5.1 茶艺馆营销活动的策划
- 5.5.2 茶艺馆的营销方法
- 5.5.3 茶艺馆经营管理中需注意的问题
- 5.5.4 茶艺馆经营管理待解决的问题

## 6 休闲茶饮

## 学习单元一 掌握花草茶品饮知识

- 6.1.1 花草茶的源流
- 6.1.2 花草茶的成分
- 6.1.3 花草茶具
- 6.1.4 花草茶的冲泡方法
- 6.1.5 常见花草分类

## 学习单元二 学会茶叶的调饮

- 6.2.1 泡沫红茶
- 6.2.2 花草奶茶

## 学习单元三 了解茶点与茶膳的制作

- 6.3.1 茶点的种类
- 6.3.2 花草茶点制作
- 6.3.3 花草茶膳
- 6.3.4 花草茶与星座

<<茶文化与茶艺>>

附录一 中国茶叶博物馆介绍

附录二 茶艺师国家职业标准

参考文献

## &lt;&lt;茶文化与茶艺&gt;&gt;

## 章节摘录

版权页：插图：4) 游山玩水采用壶泡法，通常在冲泡后，难免有水滴落在壶的外壁，特别是冲泡乌龙茶时，不但泡茶冲水要满出壶口，要有淋壶，使壶的外壁附着许多水珠。

如果要將壶中的茶汤再分别倒入各个品茗杯中，这一过程称为分茶。

分茶时，常用右手拇指和中指握住壶把，食指抵住壶的盖钮，再提起茶壶，为了不使溢在壶表顺势流向壶足的水滴落在桌面上，通常在分茶前，先把茶壶底足在茶船上沿逆时针方向划动一圈，再将壶底置于茶巾上按一下，这样可以除去附在壶底上的水滴。

在这一过程中，由于把壶沿着“小山”（茶船）划了一圈，目的在于除去游动着的壶底之水，因而，美其名曰“游山玩水”。

5) 端茶送客茶可用来敬客，但在中国历史上，也有以茶逐客的。

这种做法过去多见于官场中。

如大官接见小官时，大官都堂堂正正地摆好架子，端坐大堂上。

侍从在两边站成排。

然后传令“请！”

于是小官进堂拜谒，旁坐进言，倘若有言语冲撞，或遇言违而意不合，或言繁而烦心，大官就会严肃地端起茶杯，以一种端茶的特定方法，示意左右侍从“送客”。

而侍从也就心领神会，齐呼“送客”。

在这种情况下，端茶就成为一种“逐客令”。

但端茶逐（送）客与客来敬茶的美德是背道而驰的，特别是在提倡社会文明进步的今天，此风更不可长。

3. 方圆与规矩在茶艺过程中，有些方圆与规矩是在总结泡茶技艺的基础上形成的。

所以，这种茶艺程序是在泡茶实践中逐渐总结出来的，而又在实践中得到提高与升华。

1) 老茶壶泡和嫩茶杯泡这里说的是较为粗老的茶叶需用有盖的瓷壶或紫砂壶泡茶；而对一些较为细嫩的茶叶适用无盖的玻璃杯或瓷杯冲泡。

因为对一些原料较为粗老的鲜叶加工而成的中、低档大宗红、绿茶，以及乌龙茶、普洱茶等特种茶来说，它们有的因原料所致，有的因茶类所需，采摘的鲜叶原料，与细嫩的名优绿茶，以及少数由嫩芽加工而成的红茶、白茶、黄茶相比，因茶较粗、较大，处于老化状态，所以，茶叶中的纤维素含量高，茶汁不易在水中浸出，因此，泡茶用水需要有较高的温度才能出味。

而乌龙茶，由于茶类采制的需要，采摘的原料新梢，已处于半成熟状态，冲泡时，既要有较高的水温，还要在一定时间内保持水温不致很快下降，只有这样，才能透香出味。

而这些茶选用茶壶冲泡，不但保温性能好，而且热量不易散失，保温时间长。

倘若用茶壶去冲泡原料较为细嫩的名优茶，因茶壶用水量大，水温不易下降，会“焖熟”茶叶，使茶的汤色变深，叶底变黄，香气变钝，滋味失去鲜爽，产生“熟汤”味。

如改用无盖的玻璃杯或瓷杯冲泡细嫩名优茶，既可避免对观赏细嫩名优茶的色、香、味带来的负面效应，又可使细嫩名优茶的风味得到应有的发挥。

## <<茶文化与茶艺>>

### 编辑推荐

《茶文化与茶艺》：系列完整：把握旅游专业课程之间的关系及与其他相关学科的关联，整个系列体系严密完整。

针对性强：符合职业教育的培养目标，侧重技能传授，弱化理论，强化实践内容。

体例新颖：从人类常规的认识习惯出发，对教材的内容编排进行全新的尝试，打破传统教材的编写框架；整个系列由案例导入，然后展开理论描述，更符合老师的教学要求，也方便学生透彻地理解理论知识在生活中的运用。

案例全面：采用最新的案例，切合实际；案例的引用不局限于地域，面向全国。

方便教学：全套教材以立体化精品教材为构建目标，部分课程配套实训教材；网上提供完备的电子教案、习题参考答案等教学资源，适合教学需要。

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:<http://www.tushu007.com>