

<<茶艺服务>>

图书基本信息

书名：<<茶艺服务>>

13位ISBN编号：9787302307716

10位ISBN编号：7302307717

出版时间：2013-1

出版时间：清华大学出版社

作者：刘晓芬 编

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>

<<茶艺服务>>

内容概要

《茶艺服务》内容设计系统详实，结构完整，讲解由浅入深，实用性强，茶艺服务操作技能流程清晰，特别适合作为高职高专院校旅游或饭店管理等相关专业的学生教材，也可作为茶艺馆服务人员的培训教材以及茶艺爱好者的参考用书。

<<茶艺服务>>

书籍目录

上篇 茶艺服务基础知识 第一章 茶文化知识 第一节 茶的发现与利用 第二节 茶文化的形成、发展与传播 第三节 中国各民族茶俗与外国茶俗 自测与实训 第二章 茶叶知识 第一节 茶叶的分类 第二节 茶叶的鉴别与评审 第三节 茶区与名茶简介 第四节 茶叶的储藏 第五节 茶叶的保健功效 自测与实训 第三章 认识茶具 第一节 茶具的发展及分类 第二节 紫砂壶 第三节 茶具的组合选配 自测与实训 第四章 泡茶用水 第一节 古人评水论泉 第二节 当代泡茶用水 自测与实训 第五章 茶艺服务人员的素质要求 第一节 茶艺服务人员的职业素养 第二节 茶艺服务人员的礼仪修养 自测与实训 下篇 茶艺服务操作技能 第六章 泡茶手法与行茶技巧 第一节 泡茶的基本手法 第二节 行茶的技巧 自测与实训 第七章 茶类冲泡技艺 第一节 生活待客型茶艺 第二节 名茶茶艺表演 自测与实训 第八章 茶席设计 第一节 茶席设计的概念 第二节 茶席设计的构成与鉴赏 自测与实训 第九章 茶艺馆服务 第一节 茶艺馆 第二节 茶艺馆服务程序 第三节 茶品推销艺术 自测与实训 自测与实训答案 参考文献 附录A 茶艺英语词汇及常用句子 附录B 茶艺师技术等级标准（试行） 附录C 茶叶审评师技术等级标准（试行）

<<茶艺服务>>

章节摘录

版权页：插图：1.简介（1）产区及采摘特点 君山银针（见图2—39）是我国著名的黄茶之一，产于岳阳君山，有着千余年的悠久历史。

明前三天和明后十天是采摘君山银针的最好时节。

芽头要求长25~30毫米，宽3~4毫米，芽蒂长2毫米。

并且芽头包含3~4片叶子，肥壮重实。

（2）干茶外形、香气 君山银针全由没有开叶的肥嫩芽头制成，满布毫毛，色泽鲜亮，香气高爽。

（3）开汤香气、滋味、叶底 冲泡时茶尖向水面悬空竖立，继而徐徐下沉，前三道都能如此。

竖立时犹如鲜笋出土，沉落时犹如雪花下坠（见图2—40）。

茶汤呈黄橙色，芽壮多毫，条真匀齐，白毫如羽，芽身金黄发亮，着淡黄色茸毫，叶底肥厚匀亮，滋味甘醇甜爽，久置不变其味。

2.历史故事和相关茶诗 相传后唐的第二个皇帝明宗李嗣源，第一次上朝时侍臣为他捧杯沏茶，开水向杯里一倒，立刻就看到一团白雾腾空而起，定睛一看竟是只白鹤。

这只白鹤对明宗点了三下头，便朝蓝天翩翩飞去了。

明宗再往杯子里看，杯中的茶叶都悬空竖了起来，就像一群破土而出的春笋。

过了一会，又慢慢下沉，如同雪花坠落一般。

明宗感到很奇怪，就问侍臣是什么原因。

侍臣答道：“这是君山的白鹤泉（即柳毅井）水，泡黄翎毛（即银针茶）缘故。

”明宗心里非常高兴，立即下旨把君山银针定为“贡茶”。

<<茶艺服务>>

编辑推荐

《茶艺服务》注重理论与实践相结合，具有较强的实用性，充分体现茶艺技能的实际运用。在取材上，与国家技能鉴定的要求接轨，难易适中。在体例安排上，每章均配有自测题与实训题，为学生在课外独立思考和深入学习提供方便。

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>