

<<茶艺师>>

图书基本信息

书名：<<茶艺师>>

13位ISBN编号：9787504564337

10位ISBN编号：7504564338

出版时间：2007-10

出版时间：中国劳动社会保障出版社

作者：本社

页数：192

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>

<<茶艺师>>

前言

职业资格证书制度的推行,对广大劳动者系统地学习相关职业的知识和技能,提高就业能力、工作能力和职业转换能力有着重要的作用和意义,也为企业合理用工以及劳动者自主择业提供了依据。随着我国科技进步、产业结构调整以及市场经济的不断发展,特别是加入世界贸易组织以后,各种新兴职业不断涌现,传统职业的知识和技术也愈来愈多地融进当代新知识、新技术、新工艺的内容。为适应新形势的发展,优化劳动力素质,上海市劳动和社会保障局在提升职业标准、完善技能鉴定方面做了积极的探索和尝试,推出了1+X的鉴定考核细目和题库。

1+X中的

<<茶艺师>>

内容概要

《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前最新的实用知识与操作技术,对于提高从业人员基本素质,掌握初级茶艺师的核心知识与技能有直接的帮助和指导作用。

《茶艺师》(初级)内容分为七个单元,主要包括:职业道德、茶学基础、茶叶加工、茶文化的形成与发展、茶叶选择与保管、茶艺基础、茶馆服务等。

为便于读者掌握本教材的重点内容,每一单元后附有单元测试题及答案,全书后附有知识考核模拟试卷和技能考核模拟试卷及答案,用于检验和巩固所学知识与技能。

书籍目录

第1单元 职业道德1.1 职业道德基本知识1.1.1 遵守职业道德的必要性和作用1.1.2 职业道德的基本准则1.1.3 培养职业道德的途径1.2 职业守则1.2.1 热爱专业, 忠于职守1.2.2 遵纪守法, 文明经商1.2.3 礼貌待客, 热情服务1.2.4 真诚守信, 一丝不苟1.2.5 钻研业务, 精益求精单元测试题单元测试题答案第2单元 茶学基础2.1 茶的起源2.1.1 野生大茶树2.1.2 茶叶的加工利用2.1.3 茶的传播2.2 茶与经济2.2.1 茶叶不可或缺2.2.2 茶的经济作用2.2.3 茶区分布2.3 茶树栽培2.3.1 茶树的特征2.3.2 茶树与环境的关系2.3.3 茶树繁殖2.3.4 茶园管理2.3.5 茶叶采摘2.3.6 鲜叶的装运、验收与存放单元测试题单元测试题答案第3单元 茶叶加工3.1 制茶的演变3.2 茶叶分类3.2.1 基本茶类3.2.2 再加工茶类3.3 茶叶初制技术3.3.1 绿茶的初制工艺3.3.2 红茶的初制工艺3.3.3 青茶的初制工艺3.3.4 白茶制作工艺3.3.5 黄茶的制作工艺3.3.6 黑茶的初制工艺3.4 再加工茶3.4.1 花茶的窈制3.4.2 速溶茶制作3.4.3 紧压茶的压制技术单元测试题单元测试题答案第4单元 茶文化的形成与发展4.1 茶文化概述4.1.1 茶文化定义4.1.2 茶文化内部结构4.1.3 茶文化基本特征4.1.4 茶文化特点4.1.5 茶文化内涵4.2 萌芽与形成4.2.1 茶之为饮4.2.2 萌芽时期(魏晋南北朝)4.2.3 形成时期(唐代)4.3 兴盛与发展4.3.1 兴盛时期(宋代)4.3.2 延续发展期(元明清三代)4.4 现代再辉煌4.4.1 新中国茶业4.4.2 茶文化新高潮4.5 茶文化与上海4.5.1 茶饮概述4.5.2 旧上海茶馆4.5.3 历史资源4.5.4 海派茶文化4.5.5 现代茶文化兴盛单元测试题单元测试题答案第5单元 茶叶选择与保管5.1 名优茶品质特征5.1.1 名优茶概述5.1.2 名优茶的审评方法5.1.3 部分名优茶的品质特征5.2 茶叶的初步鉴定5.2.1 春、夏、秋茶的识别5.2.2 新茶、陈茶及劣变茶的识别5.2.3 假茶的鉴别5.3 茶叶储藏与保管5.3.1 茶叶特性与环境条件的关系5.3.2 影响茶叶品质变化的环境条件5.3.3 茶叶包装5.3.4 茶叶储藏与保管的条件单元测试题单元测试题答案第6单元 茶艺基础6.1 茶艺基本知识6.1.1 中国茶艺的民族性和多样性6.1.2 中国茶艺与各国茶艺的关系及比较6.1.3 常用茶艺器具6.1.4 茶艺冲泡和品饮技艺6.1.5 茶与茶点的选配6.2 茶艺要领6.2.1 茶艺冲泡要领6.2.2 茶艺品饮要领6.2.3 茶艺表演者的形象要求6.3 茶艺冲泡技能6.3.1 清饮茶茶艺6.3.2 调饮茶茶艺单元测试题单元测试题答案第7单元 茶馆服务7.1 概念和特征7.1.1 茶馆服务的概念7.1.2 茶馆服务的特点7.2 服务人员的素质7.2.1 品德要求7.2.2 身心健康7.2.3 业务能力7.3 接待礼仪7.3.1 举止的礼仪7.3.2 言谈的礼仪7.4 仪表仪容7.4.1 面容7.4.2 服饰7.5 茶馆服务人员接待工作要求7.5.1 市前准备工作7.5.2 迎宾接待要求7.5.3 市中服务单元测试题单元测试题答案职业技能鉴定考核简介知识考核模拟试卷(一)知识考核模拟试卷(二)知识考核模拟试卷(一)答案知识考核模拟试卷(二)答案技能考核模拟试卷技能考核模拟试卷答案

章节摘录

插图：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，发散鲜叶青臭气，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>>

编辑推荐

《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技术学院相关专业师生,以及本职业从业人员参加岗位培训、就业培训使用。

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>