

中国茶叶学会组编

# 茶艺师 培训教材

江用文 童启庆 主编



金盾出版社  
JINDUN CHUBANSHE

责任编辑/张春林 封面设计/侯少民



# 茶艺师培训教材

CHAYI SHI PEIXUN JIAOCAI



ISBN 978-7-5082-5257-5

S · 1750 定价:37.00元

ISBN 978-7-5082-5257-5



9 787508 252575 >

中国茶叶学会组编  
茶艺师培训教材

主 编  
江用文 童启庆

副主编  
周智修 阮浩耕

编著者  
俞永明 徐南眉 周智修  
江用文 于良子 阮浩耕  
杨 敏 陈 亮 李 方  
白坤元 陈 英 寿英姿  
朱永兴 童启庆 乔木森

审 稿  
阮浩耕

金 盾 出 版 社

## 内 容 提 要

本书由中国茶叶学会的相关专家编著。内容包括:茶艺师职业知识,茶叶基础知识,饮茶与健康,中国茶文化、茶馆文化、少数民族及地方习俗茶文化的发生、发展与美丽的传说,茶事艺文的概述与赏析,主要名茶的产地、特点及质量标准,泡茶饮用水与中国名泉特点,初、中、高级茶艺师须掌握的茶叶冲泡方法、茶艺技巧和茶馆外宾接待常用外语及相关事宜,并用少量篇幅精辟地介绍了茶馆管理与营销的经验。本书具有知识性强、趣味性强、实用性强的特点,可供茶艺馆各层领导人员、各级别茶艺师、馆内员工及社会各行各业广大茶艺爱好者阅读参考。

### 图书在版编目(CIP)数据

茶艺师培训教材/江用文,童启庆等编著. —北京:金盾出版社,2008.9  
ISBN 978-7-5082-5257-5

I. 茶… II. ①江…②童… III. 茶-文化-技术培训-教材 IV. TS971

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2008)第 130064 号

### 金盾出版社出版、总发行

北京太平路 5 号(地铁万寿路站往南)

邮政编码:100036 电话:68214039 83219215

传真:68276683 网址:www.jdcbs.cn

彩色印刷:北京 2207 工厂

黑白印刷:北京四环科技印刷厂

装订:海波装订厂

各地新华书店经销

开本:787×1092 1/16 印张:21.25 彩页:4 字数:363 千字

2008 年 9 月第 1 版第 1 次印刷

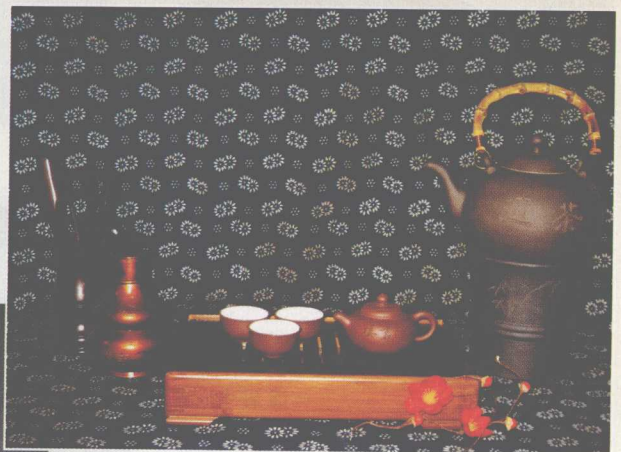
印数:1—8000 册 定价:37.00 元

(凡购买金盾出版社的图书,如有缺页、  
倒页、脱页者,本社发行部负责调换)

白瓷茶具



紫砂茶具



茶具



红茶冲泡器具



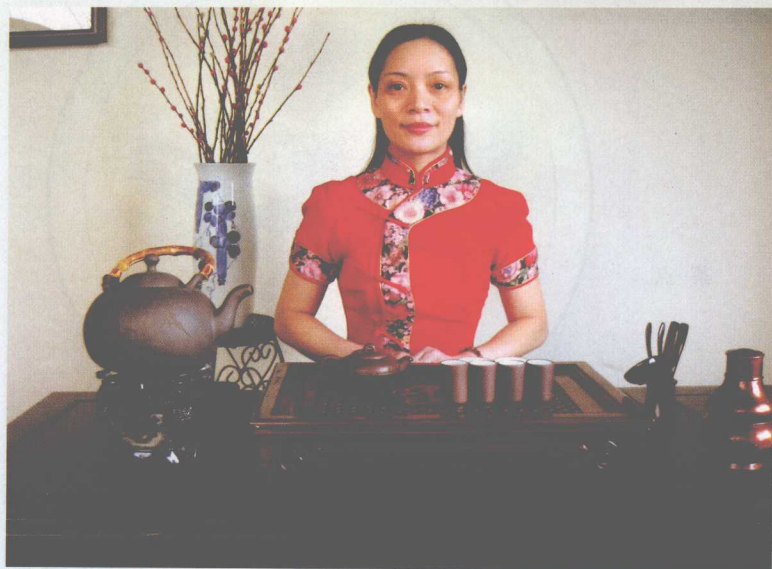
花茶冲泡器具

插茶冲泡器具



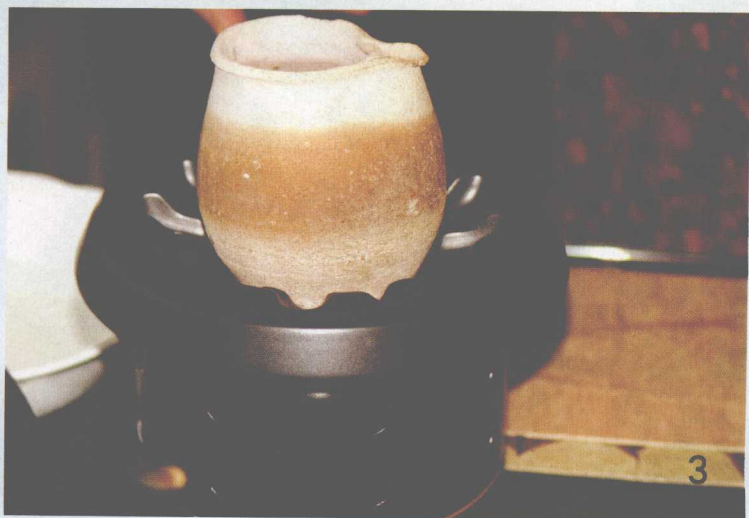
绿茶冲泡器具

青豆茶冲泡器具



乌龙茶冲泡器具

烤茶





茶点



茶点



茶点





## 目 录

## 第一部分 基础知识

<b>第一章 茶艺师职业知识</b> .....	(1)
<b>第一节 国家职业资格证书制度</b> .....	(1)
一、国家职业资格证书 .....	(1)
二、茶叶行业职业工种 .....	(2)
<b>第二节 职业道德</b> .....	(3)
一、职业道德基本知识 .....	(3)
二、茶艺师的职业道德规范 .....	(4)
<b>第三节 法律、法规知识</b> .....	(4)
一、《食品卫生法》常识 .....	(4)
二、《公共场所卫生管理条例》常识 .....	(6)
三、《劳动法》常识 .....	(6)
四、《消费者权益保护法》常识 .....	(8)
五、《劳动安全法》常识 .....	(10)
<b>第二章 茶叶基础知识</b> .....	(11)
<b>第一节 茶的发现</b> .....	(11)
<b>第二节 茶树的特征</b> .....	(11)
一、茶树的学名 .....	(11)
二、茶树的种类 .....	(12)
三、茶芽 .....	(12)
四、叶片 .....	(12)
五、茶花、茶果 .....	(14)
六、茶的化学成分 .....	(14)
<b>第三节 茶区</b> .....	(14)
一、江北茶区 .....	(15)
二、江南茶区 .....	(15)
三、西南茶区 .....	(16)
四、华南茶区 .....	(16)



第四节 茶的类别 .....	(16)
一、茶类的形成与发展 .....	(16)
二、茶的类别与品质特征 .....	(17)
第五节 茶的选购与贮存 .....	(18)
一、茶的选购 .....	(18)
二、茶叶品质变化的原因 .....	(21)
三、茶叶的贮存保质技术 .....	(22)
第三章 饮茶与健康 .....	(24)
第一节 茶的功能性成分 .....	(24)
一、茶多酚 .....	(24)
二、氨基酸与蛋白质 .....	(24)
三、茶多糖 .....	(25)
四、生物碱 .....	(25)
五、色素 .....	(26)
六、维生素与矿物质 .....	(27)
七、茶皂素 .....	(27)
第二节 茶的主要保健功效 .....	(28)
一、抗氧化、抗衰老 .....	(28)
二、抗癌 .....	(29)
三、增强免疫功能 .....	(29)
四、调节血脂、血糖、血压及预防心血管疾病 .....	(29)
五、抗辐射 .....	(30)
六、抑制有害微生物 .....	(30)
七、抗龋齿 .....	(31)
八、美容 .....	(31)
第三节 科学饮茶 .....	(32)
一、合理选茶 .....	(32)
二、科学饮用 .....	(33)

## 第二部分 初级茶艺师

第一章 茶艺基础知识 .....	(36)
第一节 茶艺之深奥底蕴 .....	(36)
一、“神”乃茶艺之生命 .....	(36)



二、“美”乃茶艺之核心·····	(37)
三、“质”乃茶艺之根本·····	(37)
四、“匀”乃茶艺之功力·····	(38)
五、“巧”乃茶艺之精深·····	(38)
第二节 泡茶要素·····	(38)
一、茶、水比例·····	(39)
二、泡茶水温·····	(40)
三、冲泡时间·····	(41)
四、冲泡次数·····	(42)
第三节 选择泡茶用水·····	(42)
一、饮用水标准·····	(43)
二、水质与茶汤品质·····	(43)
三、泡茶用水预处理·····	(45)
第四节 茶具选配·····	(45)
一、茶具种类·····	(46)
二、茶具选配·····	(50)
三、茶具选购·····	(52)
第五节 茶艺基本礼仪·····	(53)
一、容貌修饰·····	(53)
二、姿态·····	(53)
三、风度·····	(55)
四、礼仪·····	(55)
第六节 泡茶基本手法·····	(57)
一、取用器物手法·····	(57)
二、提壶手法·····	(57)
三、握杯手法·····	(58)
四、翻杯手法·····	(59)
五、温具手法·····	(59)
六、置茶手法·····	(60)
七、冲泡手法·····	(61)
八、茶巾折叠法·····	(62)
第二章 茶馆服务训练·····	(63)
第一节 茶馆服务的基本要求·····	(63)



一、基本素质要求	(63)
二、仪容着装要求	(64)
三、举止礼貌要求	(65)
四、语言要求	(66)
第二节 茶馆服务流程训练	(67)
一、迎宾	(67)
二、领座(引座)	(68)
三、点茶(点单)	(69)
四、沏茶(泡茶)	(69)
五、上茶点	(70)
六、巡台	(71)
七、买单(埋单)	(71)
八、送客	(71)
九、收桌	(71)
第三章 茶艺馆常用的茶叶冲泡方法	(73)
第一节 名优绿茶玻璃杯冲泡方法	(73)
一、茶具配置	(73)
二、冲泡技艺	(73)
第二节 花茶盖碗冲泡方法	(76)
一、茶具配置	(76)
二、冲泡技艺	(76)
第三节 乌龙茶壶盅双杯冲泡方法	(78)
一、茶具配置	(78)
二、冲泡技艺	(79)
第四节 泡茶练习	(82)
一、名优绿茶茶杯冲泡法基本动作分解	(82)
二、茉莉花茶盖碗冲泡法基本动作分解	(82)
三、乌龙茶壶盅双杯冲泡法基本动作分解	(82)

### 第三部分 中级茶艺师

第一章 茶文化基本知识	(84)
第一节 中国是茶树的原产地	(84)
第二节 茶的最初发现和利用	(85)



第三节	茶自秦汉间推广为饮用 .....	(85)
第四节	陆羽和他的《茶经》 .....	(87)
第五节	唐代的团饼茶和煮茶法 .....	(89)
第六节	宋代的龙凤团饼和点茶法 .....	(90)
第七节	明清的散茶和撮泡法 .....	(92)
第八节	中国茶和茶文化的对外传播 .....	(93)
<b>第二章</b>	<b>茶事艺文概论</b> .....	(95)
第一节	茶事艺文概述 .....	(95)
一、	茶事艺文与茶文化 .....	(95)
二、	茶事艺文与传统文化 .....	(96)
第二节	茶事艺文的表现形式 .....	(97)
一、	金石文字 .....	(97)
二、	文学 .....	(98)
三、	书法 .....	(100)
四、	绘画 .....	(101)
五、	歌舞、戏剧 .....	(102)
<b>第三章</b>	<b>茶的类别与制法</b> .....	(104)
第一节	茶的分类 .....	(104)
一、	传统分类法 .....	(104)
二、	以茶叶内含化学成分的变化分类 .....	(104)
三、	以制茶工艺结合茶叶品质特征分类 .....	(105)
第二节	绿茶初制加工工艺与品质特点 .....	(105)
一、	蒸青绿茶 .....	(106)
二、	炒青绿茶 .....	(107)
三、	烘青绿茶 .....	(107)
四、	晒青绿茶 .....	(108)
第三节	红茶加工工艺与品质特点 .....	(108)
一、	小种红茶 .....	(108)
二、	工夫红茶 .....	(109)
三、	红碎茶 .....	(110)
第四节	乌龙茶加工工艺与品质特点 .....	(110)
一、	产地与种类 .....	(111)
二、	加工工艺 .....	(111)



第五节 白茶加工工艺与品质特点	(112)
一、加工工艺	(112)
二、品质特点	(113)
第六节 黄茶加工工艺与品质特点	(113)
一、加工工艺	(114)
二、品质特点	(115)
第七节 黑茶加工工艺与品质特点	(115)
一、加工工艺	(116)
二、品质特点	(118)
第四章 泡茶用具的性能要求	(119)
第一节 主茶具的性能要求	(119)
一、茶壶	(119)
二、茶船	(121)
三、茶盅	(121)
四、茶杯	(122)
五、杯托	(123)
六、盖置	(123)
第二节 陶瓷茶具的质地与选择	(124)
一、陶与瓷的区别	(124)
二、陶瓷器具质地选择	(125)
第三节 陶瓷茶具的色彩选择	(126)
一、陶瓷茶具色彩的种类	(126)
二、泡茶时陶瓷器具色彩选择	(128)
第五章 泡茶用水与中国名泉特点	(130)
第一节 水的分类	(130)
一、按来源分	(130)
二、按硬度分	(130)
第二节 水质与茶的关系	(131)
第三节 泡茶用水的选择	(131)
一、古人对水的选择	(132)
二、现代人选择泡茶用水	(132)
第四节 煮水	(133)
第五节 中国主要名泉介绍	(134)



一、虎跑泉 .....	(134)
二、龙井泉 .....	(134)
三、无锡惠山泉 .....	(135)
四、北京玉泉山玉泉 .....	(135)
五、中泠泉 .....	(135)
六、招隐泉 .....	(135)
七、玉液泉 .....	(135)
八、珍珠泉 .....	(136)
九、白沙井 .....	(136)
十、黄山温泉 .....	(136)
<b>第六章 茶艺表演</b> .....	(137)
<b>第一节 茶艺表演的礼仪</b> .....	(137)
一、仪容仪态和谐优美 .....	(137)
二、表情神态亲切感人 .....	(137)
三、高尚气质、完美技艺 .....	(137)
<b>第二节 茶艺演示</b> .....	(138)
一、茶艺演示的场所布置 .....	(138)
二、茶艺表演对中级茶艺师的要求 .....	(139)
<b>第三节 茶艺演示讲解词</b> .....	(141)
一、茶艺演示讲解词的作用 .....	(141)
二、茶艺演示讲解词的撰写及讲解 .....	(142)
<b>第四节 茶艺演示练习</b> .....	(142)
一、个人小范围演示 .....	(142)
二、集体茶艺演示 .....	(142)
<b>第七章 中级茶艺师应熟练掌握的茶叶冲泡方法</b> .....	(144)
<b>第一节 绿茶的上、中、下投茶法</b> .....	(144)
一、茶具配置 .....	(144)
二、冲泡技艺 .....	(145)
<b>第二节 绿茶壶泡茶</b> .....	(147)
一、茶具配置 .....	(147)
二、冲泡技艺 .....	(148)
<b>第三节 红茶冲泡法</b> .....	(150)
一、茶具配置 .....	(150)



二、冲泡技艺 .....	(151)
第四节 普洱茶冲泡法 .....	(152)
一、茶具配置 .....	(152)
二、冲泡技艺 .....	(153)
第五节 潮州工夫茶冲泡法 .....	(155)
一、茶具配置 .....	(155)
二、冲泡技艺 .....	(156)
第六节 配料茶及添加茶冲泡法 .....	(158)
一、杞菊茶冲泡法 .....	(158)
二、柠檬红碎茶(添加茶)冲泡法 .....	(159)
第七节 实地练习 .....	(162)
一、绿茶的上、中、下投茶法练习 .....	(162)
二、绿茶、红茶、普洱茶壶泡法练习 .....	(162)
三、潮州工夫茶冲泡法练习 .....	(162)
四、配料茶及添加茶冲泡法练习 .....	(162)
第八章 茶点的种类及组合技巧 .....	(163)
第一节 茶点的种类 .....	(163)
一、干果类 .....	(163)
二、水果类 .....	(163)
三、点心类 .....	(164)
第二节 茶点组合的基本要求 .....	(169)
一、口感要求 .....	(169)
二、色泽要求 .....	(170)
三、种类要求 .....	(170)
第三节 不同茶类的茶点组合 .....	(170)

## 第四部分 高级茶艺师

第一章 中国茶文化发展简史 .....	(172)
第一节 茶文化的涵义 .....	(172)
一、茶文化的历史渊源及其广延度 .....	(172)
二、茶文化的丰富内涵 .....	(173)
第二节 茶文化的历史分期 .....	(174)
一、茶的起源时期(五帝至东周) .....	(174)





二、茶文化的萌芽时期(秦至两汉) .....	(175)
三、茶文化的形成时期(三国两晋南北朝) .....	(176)
四、茶文化的兴盛时期(唐代) .....	(177)
五、茶文化的繁荣奢华时期(两宋) .....	(179)
六、茶文化的转型过渡时期(元代) .....	(181)
七、茶文化的创新变革时期(明清两代) .....	(183)
八、新时期的茶文化 .....	(185)
<b>第二章 中国茶馆文化</b> .....	(188)
<b>第一节 茶馆的千年历程</b> .....	(188)
一、唐代——邹齐沧棣开店卖茶 .....	(188)
二、宋代——汴京杭州茶坊集聚 .....	(189)
三、明清两代——茶馆再起,遍及城镇 .....	(190)
<b>第二节 茶馆的社会功能</b> .....	(192)
一、消闲涤虑,调节生活 .....	(193)
二、品茗赏景,景长日远 .....	(194)
三、以茶会友,翰墨情深 .....	(194)
四、看戏听曲,艺术享受 .....	(195)
五、行帮集会,洽谈交易 .....	(196)
六、传播新闻,打探消息 .....	(197)
七、宣传教化,倡导文明 .....	(198)
八、民间法庭,调解纠纷 .....	(199)
<b>第三节 品读不尽的茶馆文化</b> .....	(199)
一、茶馆文化,积淀丰富 .....	(199)
二、馆名联语,可以佐饮 .....	(201)
三、品味茶馆,享受生活 .....	(202)
<b>第三章 茶事艺文赏析</b> .....	(204)
<b>第一节 赏析茶事艺文的基本要求</b> .....	(204)
一、了解茶业发展的历史脉络 .....	(204)
二、把握艺术形式与审美特征 .....	(204)
三、理解艺文作品的文化地位 .....	(204)
四、力求独立思考与准确表达 .....	(205)
<b>第二节 茶事艺文的价值</b> .....	(205)
一、人文价值 .....	(205)