

21世纪高职高专旅游与酒店管理类专业
“十二五”规划系列教材

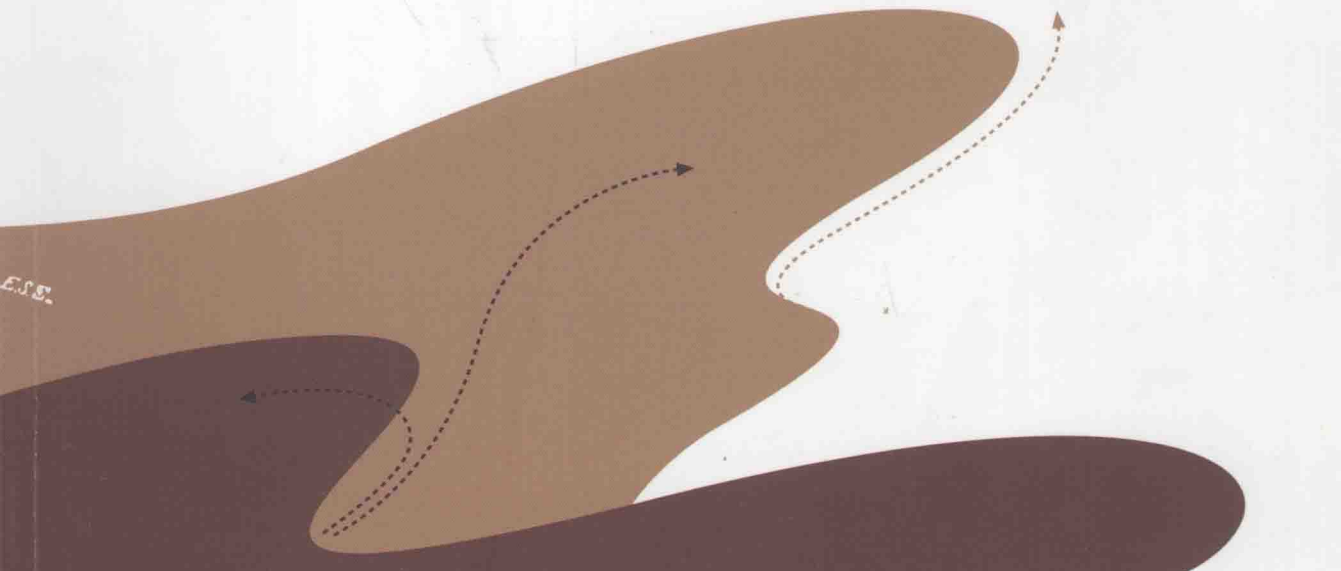
茶艺服务与管理实务

(第2版)

主 编 杨 湧

副主编 金 疆 崔娟敏 彭晓杰 刘罡伟

参 编 张 巍 曾添媛



TRAVEL



The bottom half of the cover features a large, stylized illustration. It depicts a traditional Chinese teapot, likely made of dark ceramic or bronze, resting on a dark, patterned tray. To the right of the teapot is a detailed compass rose with multiple points, labeled with cardinal and ordinal directions: North, N.N.E., N.E., E.N.E., East, E.S.E., South, S.S.W., S.W., W.S.W., West, W.N.W., and W.N. The entire illustration is set against a background of large, flowing, organic shapes in shades of brown and white, with dashed arrows indicating movement or flow.

东 南 大 学 出 版 社

21 世纪高职高专旅游与酒店管理类专业“十二五”规划系列教材
荣获“2010 年度精品课程”和“第二届旅游管理类优秀教学成果奖”

茶艺服务与管理实务

(第 2 版)

主 编 杨 湧

副主编 金 疆 崔娟敏
彭晓杰 刘罡伟

参 编 张 巍 曾添媛

东南大学出版社

内 容 提 要

本教材突破传统教材编写模式,紧密结合岗位工作任务和职业能力培养,以模块教学、项目导向、任务驱动、学做一体的教学模式对教材内容进行重新编排,突出茶艺服务与管理的实际运用,将理论与实践操作有机地融合在一起。同时,在内容安排上兼顾与国家职业技能鉴定等级考核有效衔接,使学生的学习本教材时,也能与自己的职业规划紧密联系,更突出其适用性。

本书分为上、中、下三编。上编:茶艺基础,主要通过对茶叶选配、用水选择、茶具组合、品茗环境营造、泡茶方法以及品饮要求等的学习,使学习者掌握作为一名初级茶艺师应该具备的茶艺知识;中编:生活型茶艺,主要通过对绿茶茶艺、花茶茶艺、红茶茶艺、乌龙茶茶艺和普洱茶茶艺的学习,使学习者掌握作为一名中级茶艺师应该掌握的茶艺知识和服务技能;下编:舞台表演型茶艺,主要通过对茶艺表演的编创编排要求、茶席设计的基本要素、茶艺解说词的运用以及茶艺礼仪等的学习,使学习者掌握作为一名高级茶艺师应该掌握的茶艺服务技能。在每个工作任务后设置模拟实训,在每个项目后设置项目测试,在每编后设置国家职业技能鉴定等级考核茶艺师(初级、中级、高级)的模拟考核试卷,并附有详细答案。

本书既可以作为高职高专旅游管理、酒店管理及相近专业学生的教材,也可作为茶艺企业及酒店从事茶艺服务与管理人员的培训教材或自学用书以及茶艺爱好者的学习参考书。

图书在版编目(CIP)数据

茶艺服务与管理实务/ 杨湧主编. —2 版. —南京:东南大学出版社,2012. 12

ISBN 978-7-5641-3565-2

I. ①茶… II. ①杨… III. ①茶—文化—中国—高等(职业教育—教材) IV. ①TS971

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2012)第 111628 号

茶艺服务与管理实务

出版发行	东南大学出版社
社 址	南京市四牌楼 2 号
邮 编	210096
出 版 人	江建中
网 址	http://www.seupress.com
电子邮箱	press@seupress.com
经 销	全国各地新华书店
印 刷	常州市武进第三印刷有限公司
开 本	787 mm×1092 mm 1/16
印 张	20.25
字 数	493 千字
版 次	2012 年 12 月第 2 版
印 次	2012 年 12 月第 1 次印刷
书 号	ISBN 978-7-5641-3565-2
定 价	38.00 元

本社图书若有印装质量问题,请直接与营销部联系。电话(传真):025-83791830

茶 叶



名优

绿茶



西湖龙井



老竹大方



洞庭碧螺春



都匀毛尖



黄山毛峰



庐山云雾



六安瓜片



太平猴魁



南京雨花茶



信阳毛尖



平水珠茶



金奖惠明茶



恩施玉露



名优

红茶



小种红茶



祁门红茶



滇红红茶



宁红红茶



名优

乌龙茶



武夷大红袍



安溪铁观音



凤凰水仙



白毫乌龙茶



冻顶乌龙茶

名优

白茶



白毫银针



白牡丹

名优

黄茶



君山银针



蒙顶黄芽



霍山黄芽



名优

黑茶



普洱茶



仓梧六堡茶



沱茶

茶 具



供春壶



提梁壶(时大彬)



莲瓣僧帽壶(时大彬)



松段壶(陈鸣远)



玉蜀黍水卫盂、燕茹、花生(陈鸣远)



玉川饮茶圆壶
(陈鸿寿、杨彭年)



半月瓦当壶
(陈鸿寿、杨彭年)



曼生壶



梅花壶(顾景舟)



竹段松梅壶(朱可心)



莲花茶具(蒋蓉)



提梁花边茶具(徐汉棠)



竹筒壶(李昌鸿)



龙穿凤舞壶(沈遽华)

绿茶
(玻璃杯泡法)
茶艺



图 4-1 备具



图 4-2 赏茶



图 4-3 温杯



图 4-4 置茶



图 4-5 浸润泡



图 4-6 冲泡



图 4-7 奉茶

乌龙茶
(以台湾功夫
茶艺为例)
茶艺



图 4-8 备具迎客



图 4-9 清泉初沸



图 4-10 孟臣淋霖



图 4-11 仙泉浴盅



图 4-12 倾茶入荷



图 4-13 鉴赏佳茗



图 4-14 乌龙入宫



图 4-15 洗茶



图 4-16 悬壶高冲



图 4-17 推泡抽眉



图 4-18 重洗仙颜



图 4-19 若琛出浴



图 4-20 玉液琼汁



图 4-21 关公巡城



图 4-22 倒转乾坤



图 4-23 敬奉佳茗



图 4-24 喜闻幽香



图 4-25 三龙护鼎



图 4-26 鉴赏汤色



图 4-27 细品佳茗



图 4-28 重赏余韵

花茶
(盖碗杯泡法)
茶艺



图 4-29 备具



图 4-30 温碗



图 4-31 投茶



图 4-32 冲泡



图 4-33 奉茶



图 4-34 品饮

普洱茶
(紫砂壶泡法)
茶艺



(a)

图 4-43



(b)

置茶



图 4-41 备器



图 4-42 温壶



图 4-44 洗茶



图 4-45 冲泡



图 4-46 出汤



图 4-47 分茶



图 4-48 奉茶



图 4-49 品尝

红茶
(壶泡清饮法)
茶艺



图 4-50 备具



图 4-51 温具



图 4-52 赏茶



图 4-53 置茶



图 4-54 冲泡



图 4-55 分茶



图 4-56 品茶

长流铜壶茶艺表演



长流铜壶茶艺表演融传统茶道、武术、舞蹈、禅学和易理为一炉，充满玄机妙理。每一式均模仿龙的动作，式式龙兴云动，招招景驰浪奔，令人目不暇接，心动神驰。

将进茶茶艺表演



将进茶茶艺表演是以广东潮汕功夫茶的冲泡方法作为基础结合中国诗词书画艺术以及现代多媒体技术手段编创的民俗性舞台茶艺表演。意在借古人豪迈诗情，抒发今日茶人满怀壮志的情感。

擂茶茶艺表演



擂茶茶艺表演表现的是客家人的传统饮茶习俗，是以生米、生姜和茶叶作为主要原料，研磨配置后加水烹煮而成，所以又名“三生汤”。

禅茶意蕴茶艺表演



禅茶意蕴茶艺表演是通过手印、上香、泡茶、敬茶等动作来向客人演示唐代寺庙中用来招待客人的佛门礼俗，旨在通过习禅饮茶明心见性。



荷香茶语茶艺表演



荷花一尘不染,可谓天性空灵;茶性至清至洁,令人神清气爽。“荷香茶语”茶艺表演正是在这淡淡的荷香中,品味荷花,嗅闻茶香,于喧嚣中而求宁静,在淡远中而出境界。



唐宫茶艺表演



唐宫廷茶艺表演是根据陆羽《茶经·五之煮》记载的煮茶程序来编排表演的,以体现“清明茶宴”的盛况。

清宫茶艺表演



清代皇宫上下饮茶蔚然成风,尤以乾隆皇帝为最。清宫茶艺表演反映的就是后宫嫔妃们用盖碗冲泡茉莉花茶的情景。

出版说明

当前职业教育还处于探索过程中,教材建设“任重而道远”。为了编写出切实符合旅游管理专业发展和市场需要的高质量的教材,我们搭建了一个全国旅游管理类专业建设、课程改革和教材出版的平台,加强旅游管理类各高职院校的广泛合作与交流。在编写过程中,我们始终贯彻高职教育的改革要求,把握旅游管理类专业课程建设的特点,体现现代职业教育新理念,结合各校的精品课程建设,每本书都力求精雕细琢,全方位打造精品教材,力争把该套教材建设成为国家级规划教材。质量和特色是一本教材的生命。

与同类书相比,本套教材力求体现以下特色和优势:

1. 先进性:(1) 形式上,尽可能以“立体化教材”模式出版,突破传统的编写方式,针对各学科和课程特点,综合运用“案例导入”、“模块化”和“MBA 任务驱动法”的编写模式,设置各具特色的栏目;(2) 内容上,重组、整合原来教材内容,以突出学生的技术应用能力训练与职业素质培养,形成新的教材结构体系。

2. 实用性:突出职业需求和技能为先的特点,加强学生的技术应用能力训练与职业素质培养,切实保证在实际教学过程中的可操作性。

3. 兼容性:既兼顾劳动部门和行业管理部门颁发的职业资格证书或职业技能资格证书的考试要求又高于其要求,努力使教材的内容与其有效衔接。

4. 科学性:所引用标准是最新国家标准或行业标准,所引用的资料、数据准确、可靠,并力求最新;体现学科发展最新成果和旅游业最新发展状况;注重拓展学生思维和视野。

本套丛书聚集了全国最权威的专家队伍和江苏、四川、山西、浙江、上海、海南、河北、新疆、云南、湖南等省市的近 60 所高职院校的最优秀的一线教师。借此机会,我们对参加编写的各位教师、各位审阅专家以及关心本套丛书的广大读者致以衷心的感谢,希望在以后的工作和学习中为本套丛书提出宝贵的意见和建议。

高职旅游与酒店管理类专业“十二五”规划系列教材编委会

高职旅游与酒店管理类专业

“十二五”规划系列教材编委会名单

顾问委员会(按姓氏笔画排序)

华国梁 沙 润 陈 耀 周武忠 袁 丁
黄震方

丛书编委会(按姓氏笔画排序)

主 任 朱承强 陈云川 张新南

副主任 毛江海 王春玲 支海成 刘卫民 邵万宽
杨哲昆 周国忠 胡 强 徐学书 袁 义
董正秀

秘书长 张丽萍

编 委	丁宗胜	马洪元	马健鹰	王 兰	王志民
	卞保武	方法林	吉根宝	朱云龙	朱在勤
	朱 晔	任昕竺	刘江栋	刘晓杰	汝勇健
	杨海清	杨 敏	杨 湧	杨静达	李广成
	李世麟	李炳义	吴肖淮	沈 彤	张建军
	陈克生	陈苏华	陈启跃	陈国生	陈荣剑
	邵 华	易 兵	周妙林	周贤君	周 欣
	孟祥忍	赵 廉	柏 杨	钟志惠	段 颖
	洪 涛	唐 丽	黄刚平	曹仲文	崔学琴
	梁 盛	梁 赫	巢来春	彭 景	韩一武
	蔡汉权	端尧生	霍义平	戴 旻	

高职旅游与酒店管理类专业

“十二五”规划系列教材编委会会员单位名单

扬州大学旅游烹饪学院
上海旅游高等专科学校
江苏经贸职业技术学院
太原旅游职业学院
浙江旅游职业学院
海南职业技术学院
桂林旅游高等专科学校
青岛酒店管理职业技术学院
无锡商业职业技术学院
扬州职业大学
承德旅游职业学院
南京工业职业技术学院
江苏农林职业技术学院
安徽工商职业技术学院
苏州科技学院
浙江育英职业技术学院
上海工会职业技术学院
上海思博学院
南京视觉艺术学院
湖南工学院
湖南财经工业职业技术学院
常州轻工职业技术学院
南京化工职业技术学院
成都市财贸职业高级中学
河北旅游职业学院

南京旅游职业学院
四川旅游学院(筹)
镇江市高等专科学校
海南经贸职业技术学院
昆明大学
黑龙江旅游职业技术学院
南京铁道职业技术学院
苏州经贸职业技术学院
三亚航空旅游职业学院
无锡市旅游商贸专修学院
金肯职业技术学院
江阴职业技术学院
湖南工业科技职工大学
江苏食品职业技术学院
浙江工商职业技术学院
新疆职工大学
陕西职业技术学院
海口经济职业技术学院
海口旅游职业学校
长沙环境保护职业技术学院
四川商务职业学院
广东韩山师范学院
吴忠职业技术学院
四川省商业服务学校
安徽城市管理职业学院

再版前言

本教材自第一版出版以来,得到有关专家、大专院校、从业人员以及广大读者的充分肯定和好评。为了进一步强化学生职业道德和职业精神培养,加强实践育人,强化教学过程的实践性、开放性和职业性,突出能力的培养,突出人才规格的专业技能性和岗位指向性,亦为了反映茶艺发展的新动向,编者对原教材进行了大幅度的修订。本教材在保留原教材精华与特色的基础上,突破传统教材模式,紧密结合岗位工作任务和职业能力培养,以项目导向、任务驱动、学做一体的教学模式对教材内容进行重新编排,突出茶艺服务与管理的实际运用,将理论与实践操作有机融合在一起。该教材编写主要突出以下特点:

第一,引入先进的职业教育思想和教学理念,对课程的教学内容和教学方法进行改革,实现技能、知识一体化,教、学、做一体化,将专业能力、方法能力、社会能力以及专业知识集成为具体的“工作任务”中,以完成实际工作任务所必需的知识、能力与素质来组织教材内容,形成了茶艺基础、生活型茶艺和舞台表演型茶艺三个从单一到多元的教学模块,15个教学项目,35个工作任务。学生通过相应模块、项目、任务的学习,可以具备与工作任务相对应的专业能力、方法能力和社会能力,并掌握适度、够用的理论知识。既满足课程教学需要,又为学生可持续发展奠定良好的基础。

第二,编写体例、编写形式遵循学生的认知规律。各篇前均设有导读,各项目中设有学习目标,每个工作任务均按照案例导入、理论知识、实践操作、模拟实训来设置教学过程,方便教学内容的开展及教学效果的检查和评估。

第三,注重教学内容的实用性和可操作性,内容安排上图文并茂,强调以应用为教学重点,基础理论以够用为度,注重与茶艺企业工作实际相结合,兼顾与国家职业技能鉴定等级考核有效衔接,难度适中,使学习者在学习本书时,也能与自己的职业规划紧密联系,更突出其适用性,并具有很强的可操作性。

本教材既可以作为高职高专旅游管理、酒店管理及相近专业学生的教材,也可以作为茶艺企业及酒店从事茶艺服务与管理的人员培训教材或自学用书以及茶艺爱好者的学习参考书。

本教材由杨湧担任主编,金疆、崔娟敏、彭晓杰、刘罡伟担任副主编,张巍、曾添媛参编,张秀英负责本书的审核。鉴于编者的学识和能力有限,书中不妥或疏漏之处,还望国内外同行和广大读者不吝赐教。

本教材在编写过程中,以“引进”和“编纂”为主,集思广益,借鉴了不少文献资料,听取了许多专家、学者的宝贵意见,编者在此表示衷心的感谢。

编者

2012年11月

目 录

上编 茶艺基础

项目一 精行俭德修心性——茶人	3
工作任务一 茶艺礼仪认知	3
工作任务二 茶艺服务认知	9
项目二 此物清高世莫知——识茶	17
工作任务一 茶叶认知	17
工作任务二 茶叶识别	39
工作任务三 茶叶储存	46
项目三 无水不可与论茶——鉴水	52
工作任务一 选水	52
工作任务二 用水	57
项目四 器因茶珍而增彩——备具	63
工作任务一 选具	63
工作任务二 配具	72
项目五 茶烟轻扬落花风——造境	81
工作任务一 悉意解境	81
工作任务二 和意造境	87
项目六 高山流水有知音——冲饮	94
工作任务一 冲泡	94
工作任务二 品茗	100
综合考核——茶艺师(初级)模拟测试	106

中编 生活型茶艺

项目一 从来佳茗似佳人——绿茶茶艺	115
工作任务一 绿茶详解	115
工作任务二 西湖龙井茶艺	119
项目二 香花绿叶相扶持——花茶茶艺	127

工作任务一 花茶详解	127
工作任务二 茉莉花茶茶艺	130
项目三 最是功夫茶与汤——乌龙茶茶艺	138
工作任务一 乌龙茶详解	138
工作任务二 潮汕功夫茶艺	142
工作任务三 台湾功夫茶艺	152
项目四 汤红色艳味最醇——红茶茶艺	163
工作任务一 红茶详解	163
工作任务二 工夫红茶茶艺	168
项目五 陈年陈韵养身心——普洱茶茶艺	178
工作任务一 普洱茶详解	178
工作任务二 普洱生茶茶艺	181
工作任务三 普洱熟茶茶艺	187
综合考核——茶艺师(中级)模拟测试	196

下编 舞台表演型茶艺

项目一 琴棋书画入茶间——舞台表演型茶艺编创	213
工作任务一 舞台型茶艺表演认知	213
工作任务二 舞台型茶艺表演编创	222
项目二 雅俗共赏释茶艺——民俗茶艺表演编创	227
工作任务一 民俗茶艺表演认知	227
工作任务二 《长流铜壶》茶艺表演	237
工作任务三 《擂茶》茶艺表演	242
项目三 涤尽凡尘心自清——文士茶艺表演编创	251
工作任务一 文士茶艺表演认知	251
工作任务二 《将进茶》茶艺表演	259
工作任务三 《荷香茶语》茶艺表演	267
项目四 且吃了赵州茶去——宗教主题茶艺表演编创	277
工作任务一 宗教茶艺表演认知	277
工作任务二 《禅茶意蕴》茶艺表演	281
综合考核——茶艺师(高级)模拟测试	288
参考答案	304
参考文献	309



上 编

茶艺基础

导读

中国是茶的故乡,也是最早利用茶和饮用茶的国家。老百姓们说,“开门七件事,柴米油盐酱醋茶”,茶是我国群众物质生活的必需品;文人们说,“文人七件宝,琴棋书画诗酒茶”,茶通六艺,茶是我国传统文化艺术的载体。人们视茶为生活的享受、健身的良药、提神的饮料、友谊的纽带、文明的象征,饮茶之乐,其乐无穷。正是在这饮茶过程中,逐渐形成了具有中国传统文化特点的茶艺。茶艺,简而言之就是泡茶技术与品茶艺术。中国茶艺历史源远流长,历来讲究雅人、名茶、鉴水、精器、环境以及冲泡各要素的完美组合,形成了丰富多彩且雅俗共赏的茶艺形式。

本编主要从茶艺服务人员的职业素质养成入手,向学习者系统地介绍了茶艺服务、茶叶、用水选择、茶具组合搭配、品茗环境营造和泡茶方法及品茗等茶艺基本知识,使学习者掌握作为一名茶艺师应该具备的茶文化知识,适用于所有从事茶饮服务的初中级茶艺服务人员。

