

# Chayi

Shixun Jiaocheng

# 茶艺

## 实训教程

主 编 ◎ 李玉梅

副主编 ◎ 何梦丽



四川大学出版社

Chayi  
Shixun Jiaocheng

# 茶艺

## 实训教程

主 编 ◎ 李玉梅  
副主编 ◎ 何梦丽



四川大学出版社

责任编辑:梁平  
责任校对:邱俊  
封面设计:米迦设计工作室  
责任印制:王炜

### 图书在版编目(CIP)数据

茶艺实训教程 / 李玉梅主编. —成都:四川大学出版社, 2015.3  
ISBN 978-7-5614-8418-0

I. ①茶… II. ①李… III. ①茶叶—文化—中国—中等专业学校—教材 IV. ①TS971

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2015) 第 053536 号

### 书名 茶艺实训教程

---

主 编 李玉梅  
出 版 四川大学出版社  
地 址 成都市一环路南一段 24 号 (610065)  
发 行 四川大学出版社  
书 号 ISBN 978-7-5614-8418-0  
印 刷 四川永先数码印刷有限公司  
成品尺寸 185 mm×260 mm  
印 张 4.75  
字 数 114 千字  
版 次 2015 年 4 月第 1 版  
印 次 2015 年 4 月第 1 次印刷  
定 价 15.00 元

◆读者邮购本书,请与本社发行科联系。  
电话:(028)85408408/(028)85401670/  
(028)85408023 邮政编码:610065  
◆本社图书如有印装质量问题,请  
寄回出版社调换。  
◆网址:<http://www.scup.cn>

---

版权所有◆侵权必究

# 前 言

中国是茶文化的故乡，是人类饮茶、种茶、制茶的发源地。巴蜀是我国主要产茶地区之一，巴蜀茶叶历来以数量大、品种多、分布广、品质好、声誉高而著称，自古就有“蜀土茶称圣”的美誉。据史料记载：早在唐朝时期，巴蜀茶叶产量就居全国之首，随着巴蜀茶叶产业的快速发展，巴蜀茶文化产业也面临着新的机遇和新的挑战，而培养茶文化产业专业人才，推广巴蜀名茶，弘扬国饮，则是提升巴蜀茶叶影响力和推动巴蜀茶文化发展的重要基础。

为适应茶艺师职业技能培训的迫切需要，提高职业技能培训质量，同时为了填充巴蜀中职旅游服务类专业茶艺师专门化培训方向教材的空缺，我校旅游专业骨干教师李玉梅组织编写了《茶叶实训教程》这本职业培训教材。在“旅游专业核心课程改革研究课题”的引领下，编者经过对行业、学校、教师、学生的充分调研分析，根据旅游专业培养目标、教学计划、行业需求、学生就业岗位能力要求，结合学生实际情况和教师多年的一线经验，最终编写而成本书。

《茶艺实训教程》内容丰富，通俗易懂，在强化职业技能训练的同时，注重培训茶文化产业人员的综合职业能力，突出了教材的普识性、地域性、针对性、典型性、操作性和实用性。本书内容包括茶叶、茶具、茶事、茶席、茶艺、川茶等六大部分，系统地介绍了中国名茶、四川名茶、茶文化基础知识、茶艺与茶道基础知识、成都茶馆的特点、泡茶基本技法训练与操作规范、茶类冲泡技艺与演示训练、茶事服务的市场营销和自主创业技能等内容。

本书作为成都电子信息学校的专门教材，可以满足四川茶文化产业就业人员从业培训的需要，也可以作为茶艺师职业等级考核培训教材，也可供大中专职业学院相关专业学生和茶艺爱好者自学使用。由于可读性强，知识面广，也可作为社区教育和四川省普通中学茶文化选修课教材。

本书将为进一步发展四川茶产业、弘扬茶文化、发展茶旅游业、壮大茶叶经济以及培养更多的茶文化产业就业人员创造条件。希望更多的中职学生在茶文化产业中找到更多的就业和创业机会，让四川的茶文化走出四川，走向全国，走向世界！

本书的出版是成都电子信息学校在国家级示范中职学校创建研究过程中产生的课题成果之一。参加编写的人员都是具有丰富教学经验的我校一线中职优秀教师和行业专家。在教材编写中充分吸收了职业教育专家和学者的研究成果。同时，在本书的编写过程中得到了四川省茶文化协会及双流明诚堂茶艺馆的支持，他们为本书提供了大量的专业信息和宝贵意见，在此一并表示诚挚的谢意。

本书参考和引用了一些已发表、出版的文献资料，特此向有关专家、作者表示由衷

的感谢。由于编者的水平有限，在编写过程中难免有疏漏和错误存在，诚请各位同仁批评指正，及时反馈本书的不足，以便今后修订和完善。

编者

2014年12月

# 目 录

模块一 茶 叶	( 1 )
项目 认识各类茶叶	( 1 )
模块二 茶 具	( 8 )
项目一 茶具种类	( 8 )
项目二 茶具与茶类的搭配	( 13 )
模块三 茶 事	( 20 )
项目一 茶艺师的礼仪与手操	( 20 )
项目二 茶艺师创业指导	( 23 )
模块四 茶 席	( 28 )
项目 茶席设计的基本构成因素	( 28 )
模块五 茶 艺	( 32 )
项目一 花茶的冲泡	( 32 )
项目二 乌龙茶的冲泡	( 35 )
项目三 绿茶的冲泡	( 42 )
项目四 红茶的冲泡	( 48 )
项目五 黑茶的冲泡	( 54 )
模块六 川 茶	( 57 )
附 录	( 60 )
附录一 课时建议	( 60 )
附录二 茶艺师国家职业标准	( 60 )

# 模块一 茶 叶

## 【任务要求】

- 能够认识茶叶分类及品鉴
- 鉴赏代表茶叶

## 【知识导入】

中国茶叶的分类，尚无统一的方法，但比较科学的分类是依据制造方法和品质上的差异来划分的，特别是根据各种茶制造中茶多酚的氧化聚合程度，由浅入深而将各种茶叶归纳为六大类：绿茶、红茶、黄茶、白茶、青茶和黑茶。最后还有一类比较特殊的再加工茶，如花茶。

### 学生学习与决策：

- (1) 六加一茶类中的代表茶叶如何鉴别？
- (2) 认识各种茶的代表名称。

## 项目 认识各类茶叶

中国茶的基本口种有六大类，即绿茶、红茶、黄茶、白茶、青茶（乌龙茶）和黑茶。它们在外形、汤色、香气、滋味、叶底等方面，都有着不同的特征。

## 【实训描述】

项 目	描 述
实训项目	六加一茶类的鉴别
实训时间	4 学时
实训要求	掌握六加一茶类代表的不同特征
实训准备	茶荷、竹叶青、铁观音、大红袍、蒙顶黄芽、贡眉、普洱茶、碧潭飘雪、玻璃杯
实训方法	讲解、示范、小组情景模拟、角色扮演

## 【操作步骤】

### （一）认识绿茶

绿茶类属不发酵茶。这类茶的茶叶颜色是翠绿色，泡出来的茶汤是绿黄色，因此称为“绿茶”，例如竹叶青、龙井、碧螺春、黄山毛峰、太平猴魁等。



1. 颜色：碧绿、翠绿或黄绿，久置或与热空气接触易变色。
2. 原料：嫩芽、嫩叶，不适合久置。
3. 香味：清新的绿豆香或者板栗香，味清淡微苦。
4. 性质：富含叶绿素、维生素 C（一般每 100 克绿茶中维生素 C 含量可高达 100 ~250 毫克，高级龙井茶含量可达 360 毫克以上，比柠檬、柑橘等水果维生素 C 含量还高）。茶性较寒凉，咖啡因、茶碱含量较多，较易刺激神经。



### （二）认识红茶

红茶类属全发酵茶（发酵度：100%）。红茶通常是碎片状，但条形的红茶也不少。因为它的颜色是深红色，泡出来的茶汤又呈朱红色，所以叫“红茶”。英文却把它称作 **Black Tea**，意思是黑茶，确实外国人喝的红茶颜色较深，呈暗红色。红茶有祁门红茶、

滇红、宜红等。

1. 颜色：暗红色。
2. 原料：大叶、中叶、小叶都有，一般是颗粒、碎形和条形。
3. 香味：麦芽糖香、焦糖香，滋味浓厚略带涩味。
4. 性质：温和，维生素 C 较绿茶少。因咖啡因、茶碱较少，兴奋神经效能较低。
5. 茶汤：如图所示。



### （三）认识黄茶

黄茶类属部分发酵茶（发酵度：10%）。黄茶是一种发酵不高的茶类，制造工艺似绿茶，过程中加以闷黄，因此具有黄汤黄叶的特点，例如君山银针、蒙顶黄芽、霍山黄芽等。



1. 颜色：黄汤黄叶。
2. 原料：带有茸毛的芽头、芽或芽叶制成。制茶工艺类似绿茶，在过程中加以闷黄。
3. 香味：香气清纯，滋味甜爽。
4. 性质：凉性。因产量少，黄茶是珍贵的茶叶。
5. 茶汤：如图所示。



#### (四) 认识白茶

白茶类属部分发酵茶（发酵度：10%）。白茶是成条状的白色茶叶，泡出来的茶汤成象牙色；因白茶由茶树的嫩芽制成，细嫩的芽叶上面盖满了细小的白毫，白茶的名称就因此而来，例如，银针白毫、白牡丹、寿眉等。



1. 颜色：色白隐绿，干茶外表满披白色茸毛。
2. 原料：福鼎大白茶种的壮芽或嫩芽制造，大多是针形或长片形。
3. 香味：汤色浅淡，味清鲜爽口、甘醇，香气弱。
4. 性质：寒凉，有退热祛暑作用。

#### (五) 认识青茶

青茶类属半发酵茶（发酵度：10%~70%），俗称乌龙茶，种类繁多。这种茶呈深绿色或青褐色，泡出来的茶汤则是蜜绿色或蜜黄色，例如冻顶乌龙茶、闽北水仙、铁观音茶、武夷岩茶等。

1. 颜色：青绿、暗绿。
2. 原料：两叶一芽，枝叶连理，大都是对驻芽三四叶，芽叶已成熟。
3. 香味：花香果味，从清新的花香、果香到熟果香都有，滋味醇厚回甘，略带微苦亦能回甘，是最能吸引人的茶叶。
4. 性质：温凉。略具叶绿素、维生素 C，茶碱、咖啡因约有 3%。
5. 茶汤：如图所示。



### (六) 认识黑茶

黑茶类属后发酵茶（随时间的不同，其发酵程度会变化）。这类茶以销往俄罗斯或我国边疆地区为主；大部分内销，少部分销往海外。因此，习惯上把黑茶制成的紧压茶称为边销茶，例如普洱茶、湖南黑茶、老青茶、六堡散茶等。

1. 颜色：青褐色，汤色橙黄或褐色，虽是黑茶，但泡出来的茶汤未必是黑色。
2. 原料：花色、品种丰富，大叶种等茶树的粗老梗叶或鲜叶经后发酵制成。
3. 香味：具陈香，滋味醇厚回甘。
4. 性质：温和。属后发酵，可存放较久，耐泡耐煮。
5. 茶汤：如图所示。



### (七) 认识再加工茶——花茶

花茶是将茶叶加花窨烘而成，大陆以绿茶窨花多，台湾以青茶窨花多，目前红茶窨花愈来愈多。这种茶富有花香，以窨的花种命名，如茉莉花茶、牡丹绣球、桂花乌龙茶、玫瑰红茶等。花茶又名“窨花茶”“香片”等。饮之既有茶味，又有花的芬芳，是一种再加工茶叶。

1. 颜色：视茶类而别，但都会有少许花瓣存在。
2. 原料：以茶叶加花窨焙而成，茉莉花、玫瑰、桂花、黄枝花、兰花等，都可加入各类茶中窨成花茶。
3. 香味：浓郁花香和茶味。
4. 性质：凉温都有，因富花的特质，饮用花茶另有花的风味。
5. 茶汤：如图所示。



## 【知识梳理】

### 品茶四要素

- 一 审茶名。
- 二 观茶形色泽（干茶、茶汤）。
- 三 闻茶香（干茶、茶汤）。
- 四 尝滋味。

茶叶的名称是茶文化的一部分，俗话说“茶叶学到老，茶名记不了”，茶叶名称的由来有的是出自产地、有的源于传说，很值得细细品味。欣赏干茶，既有在选茶后对茶的欣赏，包括茶的产地、传说故事、诗词等名茶文化的内容，也包括对茶的外形、色泽、香气等品质特征的鉴赏。品尝茶汤的过程：先闻茶香，无盖茶杯是直接闻茶汤飘逸出的香气，如用盖杯、盖碗，则可取盖闻香。温嗅主要评比香气的高低、类型、清浊，冷嗅主要看其香的持久程度。然后再观看茶汤色泽。茶汤色泽因茶而异，即使是同一种茶类茶汤色泽也有一点不同，大体上说，绿茶茶汤翠绿清澈，红茶茶汤红艳明亮，乌龙茶茶汤黄亮浓艳，各有特色。最后尝味：小口喝茶，细品其味，使茶汤从舌尖到舌两侧再到舌根，可辨绿茶的鲜爽、红茶的浓甘，同时也可在尝味时再体会一下茶的茶气。茶叶中的鲜味物质主要是氨基酸类物质，苦味物质是咖啡因，涩味物质是多酚类，甜味物质是可溶性糖。红茶制造过程中多酚类的氧化产物有茶黄素和茶红素，其中茶黄素是汤味刺激性和鲜爽的重要成分，茶红素是汤味中甜醇的主要因素。当然，品茶时也要注重精神的享受。品茶不光是品尝茶的滋味，在了解茶的知识的同时，还能提高品茶者的自身修养，增进茶友之间的感情。

## 【技能测评】

茶叶鉴别考核评分表

		班级	姓名	学号	时间	总分
序号	评分项目	评分细则			配分	得分
1	绿茶	颜色、原料、香味、性质、茶汤			15	
2	红茶	颜色、原料、香味、性质、茶汤			15	

续表

序号	评分项目	评分细则	配分	得分
3	黄茶	颜色、原料、香味、性质、茶汤	15	
4	白茶	颜色、原料、香味、性质、茶汤	15	
5	乌龙茶	颜色、原料、香味、性质、茶汤	15	
6	黑茶	颜色、原料、香味、性质、茶汤	15	
7	花茶	颜色、原料、香味、性质、茶汤	10	
总分	100			

**【学习反馈】**

---



---



---



---



---

## 模块二 茶具

### 【任务要求】

- 能够识别不同材质的茶具
- 能根据茶叶配备茶具

### 【知识导入】

茶与其他饮料一样，制作、品饮需要一定的器具，而泡茶用具则是五花八门，形式多样。茶、具、艺、道相合相宜，才能提高品饮的情趣。

茶具，古代又称茶器或茗器，通常是指人们在饮茶过程中所使用的各种器具。茶具同其他饮具、食具一样，经历了从无到有、从共用到专一、从粗糙到精致的过程。

茶具在我国有悠久的历史，它是随着我国人民饮茶的风俗而开始出现的。饮茶时，选用精美、适宜的茶具，不仅能衬托出茶汤的色泽，增加情趣，而且可以发挥不同品类茶叶的特点。同时，茶具本身的质地、造型、色泽、图案等蕴含的艺术内容，具有艺术欣赏价值，还可使人陶冶性情，增长知识，增添品茗的情趣。

#### 学生学习与决策：

- (1) 茶具的种类及产地有哪些？
- (2) 泡茶时，茶具应如何配备？

## 项目一 茶具种类

按用途可划分为茶杯、茶碗、茶壶、茶盖、茶碟、托盘等饮茶用具。

按茶艺冲泡要求可划分为煮水器、备茶器、泡茶器、盛茶器、涤洁器等。

按茶具的质地可划分为金属茶具、陶土茶具、瓷器茶具、漆器茶具、玻璃茶具、竹木茶具、搪瓷茶具、玉石茶具等。

### 【实训描述】

项目	描述
实训项目	常用茶具鉴别

项目	描述
实训时间	2 学时
实训要求	掌握茶具不同分类及用途
实训准备	瓷器茶具、紫砂茶具、玻璃茶具
实训方法	讲解、示范、小组情景模拟、实际操作

## 【操作步骤】

### （一）瓷器茶具

瓷器是在陶器的基础上发展起来的。自唐代起，随着我国的饮茶之风大盛，茶具生产获得了飞跃的发展。唐、宋、元、明、清代相继涌现了一大批生产茶具的著名窑场，其制品精品众多，所产瓷器茶具具有青瓷茶具、白瓷茶具、黑瓷茶具和青花瓷茶具等。

#### 1. 青瓷茶具。

青瓷茶具色泽纯正，透明发光，质地细腻，造型端庄，釉色青莹，纹样雅丽。这种茶具除具有瓷器茶具的众多优点外，因色泽青翠，用来冲泡绿茶，更有益汤色之美。不过，用它来冲泡红茶、白茶、黄茶、黑茶，则易使茶汤失去本来面目，似有不足之处。



#### 2. 白瓷茶具。

白瓷茶具因色泽洁白，能反映出茶汤色泽，传热、保温性能适中，加之色彩缤纷，造型各异，堪称饮茶器皿中之珍品，适合冲泡各类茶叶。加之白瓷茶具造型精巧，装饰典雅，其外壁多绘有山川河流、四季花草、飞禽走兽、人物故事，或缀以名人书法，又颇具艺术欣赏价值，所以，使用最为普遍。



### 3. 彩瓷茶具。

彩瓷茶具的品种花色很多，其中尤以青花瓷茶具最引人注目。景德镇是我国青花瓷茶具的主要生产地。青花瓷茶具的特点是：花纹蓝白相映成趣，有赏心悦目之感；色彩淡雅幽静可人，有华而不艳之力，适合冲泡花茶、绿茶、乌龙茶等。



### (二) 陶器茶具

陶器中的佼佼者首推江苏宜兴紫砂茶具。紫砂茶具早在北宋初期已经崛起，并在明代大为流行。紫砂茶具，由陶器发展而成，属陶器茶具的一种。它和一般的陶器不同，其里外都不敷釉，采用当地的紫泥、红泥、绿泥等天然泥料精制焙烧而成。这些紫砂土是一种颗粒较粗的陶土，含有大量的氧化铁等化学元素。紫砂茶具的色泽，可利用紫砂泥泽和质地的差别，经过“澄”“洗”，使之出现不同的色彩，如可使青泥呈暗肝色，蜜泥呈淡赭石色，石黄泥呈朱砂色，梨皮泥呈冻梨色，等等；另外，还可通过不同质地紫泥的调配，使之呈现古铜、淡墨等色。优质的原料，天然的色泽，为烧制优良紫砂茶具奠定了物质基础。由于紫砂成陶火温较高，在1100~1200摄氏度，烧结密致，胎质细腻，既不渗漏，又具有透气性能，经久使用，还能吸附茶汁，蕴含茶香，并且传热较慢，不太烫手。即紫砂茶具有一定的透气性和低微的吸水性，用来泡茶，既利于保持茶的原香、原味，又不会产生熟汤气；即使在盛夏，壶中茶汤也不会变质发馊。紫砂茶壶对温度的适应性也很好，冬天放在火上煨烧，也不会爆裂。紫砂茶具的缺点是颜色较深，难以观察茶汤的色泽和壶（杯）中茶叶的姿态变化。



### （三）竹木茶具

竹木茶具是人类先民利用天然竹木砍削而成的器皿。隋唐以前，我国饮茶虽渐次推广开来，但属粗放饮茶。当时的饮茶器具，除陶瓷器外，民间多用竹木制作而成。陆羽在《茶经 四之器》中开列的 24 种茶具，多数是用竹木制作的。

竹木茶具来源广，制作方便，因此，自古至今，一直受到茶人的欢迎；但缺点是易于损坏，不能长时间使用，无法长久保存。到了清代，在四川出现了一种竹编茶具，它既是一种工艺品，又富有实用价值，主要品种有茶杯、茶盅、茶托、茶壶、茶盘等，多为成套制作。



### （四）玻璃茶具

由于玻璃茶具可直观杯中泡茶的过程，茶汤的鲜艳色泽、茶叶的细嫩柔软、茶叶在冲泡过程中的上下浮动、叶片的逐渐舒展等，可以一览无余，可说是一种动态的艺术欣赏，更增添品味之趣。特别是冲泡细嫩名茶，茶具晶莹剔透，杯中轻雾缥缈、澄清碧绿、芽叶朵朵、亭亭玉立，观之赏心悦目，别有风趣。如在沏碧螺春茶时，可见嫩绿芽叶缓缓舒展、碧绿的茶汁慢慢浸出的全过程。