



职业技术·职业资格培训教材

劳动和社会保障部教材办公室
上海市职业培训指导中心 组织编写

茶

艺 师

(
中
级
)



 中国劳动社会保障出版社



职业技术·职业资格培训教材

茶艺师

（中级）

编写单位 上海市茶叶学会
主 编 刘启贵
副 主 编 周星娣
执行主编 卢祺义
编 者 卢祺义 乔木森 徐传宏
刘钟瑞 张小霖 高文娟
曹海燕
主 审 刘修明



中国劳动社会保障出版社

图书在版编目(CIP)数据

茶艺师：中级/刘启贵主编.—北京：中国劳动社会保障出版社，2007

职业技术·职业资格培训教材

ISBN 978-7-5045-6599-0

I. 茶… II. 刘… III. 茶-文化-技术培训-教材 IV. TS971

中国版本图书馆CIP数据核字 (2007) 第177200号

中国劳动社会保障出版社出版发行

(北京市惠新东街1号 邮政编码：100029)

出版人：张梦欣

*

北京北苑印刷有限责任公司印刷装订 新华书店经销

787毫米×1092毫米 16开本 15.5印张 241千字

2008年1月第1版 2008年1月第1次印刷

定价：32.00元

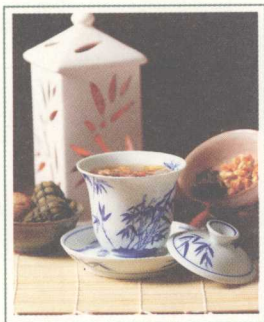
读者服务部电话：010-64929211

发行部电话：010-64927085

出版社网址：<http://www.class.com.cn>

版权专有 侵权必究

举报电话：010-64954652



内 容 简 介

本书由劳动和社会保障部教材办公室、上海市职业培训指导中心依据上海 1 + X 职业技能鉴定考核细目——茶艺师（国家职业资格四级）组织编写。本书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，掌握中级茶艺师的核心知识与技能有直接的帮助和指导作用。

本书内容分为八个单元，主要内容包括：茶叶感官审评、中国茶道、茶文化艺术作品赏析、茶保健、品茗环境、茶器具的选配、茶艺技能、茶馆经营管理等。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技能。

本书可作为茶艺师（国家职业资格四级）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。





前 言 Preface

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1代表国家职业标准和鉴定题库，X是为适应上海市经济发展的需要，对职业标准和题库进行的提升，包括增加了职业标准未覆盖的职业，也包括对传统职业的知识技能要求的提高。

上海市职业标准的提升和1 + X的鉴定模式，得到了国家劳动和社会保障部领导的肯定。为配合上海市开展的1 + X鉴定考核与培训的需要，劳动和社会保障部教材办公室、上海市职业培训指导中心联合上海市茶叶学会，组织有关方面的专家、技术人员共同编写了职业技术·职业资格培训系列教材。

职业技术·职业资格培训教材严格按照1 + X鉴定考核细目进行编写，教材内容充分反映了当前从事职业活动所需

要的最新核心知识与技能,较好地体现了科学性、先进性与超前性。聘请编写1+X鉴定考核细目的专家,以及相关行业的专家参与教材的编审工作,保证了教材与鉴定考核细目和题库的紧密衔接。

职业技术·职业资格培训教材突出了适应职业技能培训的特色,按等级、分模块单元的编写模式,使学员通过学习与培训,不仅能够有助于通过鉴定考核,而且能够有针对性地系统学习,真正掌握本职业的实用技术与操作技能,从而实现我会做什么,而不只是我懂什么。每个模块单元所附单元测试题和答案用于检验学习效果,教材后附本级别的知识考核模拟试卷和技能考核模拟试卷,使受培训者巩固提高所学知识 with 技能。

本教材结合上海市对职业标准的提升而开发,适用于上海市职业培训和职业资格鉴定考核,同时,也可为全国其他省市开展新职业、新技术职业培训和鉴定考核提供借鉴或参考。

新教材的编写是一项探索性工作,由于时间紧迫,不足之处在所难免,欢迎各使用单位及个人对教材提出宝贵意见和建议,以便教材修订时补充更正。

劳动和社会保障部教材办公室
上海市职业培训指导中心



目 录 Contents



第一单元 茶叶感官审评

1.1 绪论	3
1.2 基本理论与要求	4
1.3 方法与程序	11
1.4 评分与评语	16
1.5 审评术语	19
1.6 茶叶标准	26
单元测试题	30
单元测试题答案	33



第二单元 中国茶道

2.1 中国茶道概述	37
2.2 中国茶道内涵	40
2.3 《茶经》与茶道	42
2.4 现代茶道精神	45
2.5 中国茶道精神的对外传播	48
单元测试题	54
单元测试题答案	56

第三单元 茶文化艺术作品赏析



3.1 茶与诗歌	59
3.2 茶与散文	64
3.3 茶与书画	69
3.4 茶与对联	74
单元测试题	79
单元测试题答案	82

第四单元 茶保健



4.1 茶叶的营养成分	85
4.2 茶叶的药用成分	87
4.3 茶饮的保健功能	89
4.4 茶叶的防治疾病功效	91
4.5 日常饮茶科学常识	93
单元测试题	98
单元测试题答案	101

第五单元 品茗环境



5.1 经营性茶馆的选址	105
5.2 经营性茶馆的设计与布置	109
5.3 居家饮茶的场所设计	117
单元测试题	120
单元测试题答案	122

第六单元 茶器具的选配



6.1 茶器具专用化、细分化的由来	125
6.2 茶器具的分类	135
6.3 茶器具与茶的关系	139
6.4 茶器具组合	145
单元测试题	152
单元测试题答案	155

第七单元 茶艺技能



7.1 各因素在茶艺冲泡中的作用	159
7.2 茶艺冲泡用水的选择	164
7.3 茶艺演示的相关要求	168
7.4 茶艺演示	178
单元测试题	188
单元测试题答案	191

第八单元 茶馆经营管理



8.1 经营法规	195
8.2 经营策略	201
8.3 管理基础	206
8.4 经营管理	210
8.5 消费需求	215

单元测试题	219
单元测试题答案	222
职业技能鉴定考核简介	223
知识考核模拟试卷	225
知识考核模拟试卷答案	231
技能考核模拟试卷	232
技能考核模拟试卷评分表	234

目 录

壹

第一单元 茶叶感官审评

- 1.1 绪论
- 1.2 基本理论与要求
- 1.3 方法与程序
- 1.4 评分与评语
- 1.5 审评术语
- 1.6 茶叶标准



引导语

茶叶是人们日常生活中重要的饮料之一。我国生产的茶叶分为六大类,还有再加工茶等。每个茶类又产生名目繁多、绚丽多彩的花色,各有独特的品质和一定的消费对象。各类茶叶的特征特性、品质的优次、等级的划分、价值的高低优次等,都必须通过审评与检验才能确定。

茶叶感官审评,在茶艺服务行业中应用十分广泛。要泡好一杯茶,首先应该学会鉴别茶,因此掌握感官审评茶叶的技能是十分重要的。通过学习茶叶审评,就能使我们对茶叶的外形和内质作出客观正确的评定,这样才能在茶艺服务中游刃有余。

茶叶品质的审评包括感官审评、法定检验和理化审评三个部分,根据实际工作条件的需要,这里主要介绍感官审评的基本要求和方法。理化审评和法定检验有待于大家在今后的工作中不断去学习和探索。

学习要点

- **熟悉** 茶叶感官审评基本知识
- **掌握** 茶叶感官审评的理论和要求
- **熟练掌握** 茶叶感官审评的方法和程序



1.1 绪论

茶叶审评是鉴别茶叶品质优次的一门学科。它具有一定的科学性、适用性和法律性，在茶叶加工、供销、科研等方面是一项不可缺少的技术措施。茶叶的采制、收购、供销及科研等各个环节，都离不开茶叶审评与检验。正确的定级定价，必须建立在审评与检验结果的正确性这个基础上。在茶叶服务业中，也应该通过茶叶审评，把好茶叶质量关。

茶叶品质的提高和生产工艺的改进与茶叶的审评与检验有密切的关系。通过审评与检验，可以发现茶叶品质好坏以及影响茶叶品质的原因。如在审评中发现绿茶汤色发黄、叶底花杂、有红梗红叶，说明绿茶在杀青工序中或揉捻工序中存在不合理的因素；又如在审评与检验中，发现红茶滋味苦涩，说明红茶发酵不到位。所以，通过审评与检验就能发现茶叶中存在的质量问题，从而促使制茶人员改进制茶工艺，使茶叶品质得到改善和提高。

茶叶品质是茶叶的物理性状和茶叶中所含有的化学成分的综合体现。概括起来，就是茶叶的色、香、味、形。茶叶的外形与色泽是通过人的视觉来判定的。茶叶的香气是通过人的嗅觉来辨别的，茶叶的滋味则是通过人的味觉来辨别的。茶叶的香气与滋味刺激人的嗅觉和味觉神经，经过神经元输送到大脑，大脑根据神经元输送的信息，经过综合分析，做出判断，确定了茶叶香气的高低与香型，滋味的浓淡与强爽。所以说茶叶感官审评与检验是唯物的，也是科学的。

茶叶的感官审评与检验方法不仅具有科学性、适用性，而且还具有一定的法律性。《中华人民共和国食品卫生法》中规定：“食品应当无毒、无害，符合应当有的营养要求，具有相应的色、香、味等感官性状。”GB/T 5009.1《食品卫生检验方法 理化部分 总则》规定：“感官不合格产品不必进行理化检验，直接判为不合格产品。”因此，感官检验结果具有一定的法律效力，感官检验是评价和判断食品质量的重要手段之一。

茶叶感官审评与检验，是一门技术性、实践性较强的学科，特别是茶叶的审评是一门以实践为主，并在实践中不断积累经验的课程。要想学到过硬的茶叶审评与检验的本领，必须掌握本课程的基础理论、基本技能，加强实践，熟练掌握操作技术，同时还必须结合茶树栽培学、制茶学、茶叶生物化学等有关专业知识

的学习,以达到增强自己审评、鉴别茶叶品质的能力。

1.2 基本理论与要求

1.2.1 茶叶感官审评的概念

茶叶感官审评是指依靠具有专业知识,经过训练的评茶人员的视觉、嗅觉、味觉、触觉来判断茶叶品质优劣或好坏的一种方法。简称为茶叶审评,通常又称为评茶或看茶。不能与借用仪器设备对茶叶进行物理、化学、卫生、包装等检验相混淆,感官审评也是一种检验方法,但检验与审评两者的含义是不同的。

1.2.2 茶叶感官审评的有关要求

要保证评茶人员评茶结果的正确性,必须尽最大可能排除外界因素和评茶人员自身情绪的干扰或影响。如光线照射的不同,就会影响评茶人员对茶叶的色泽、汤色的正确反映;评茶室的气味不正常就会影响评茶人员对茶叶香气的判定。又如,评茶用具不齐备或不完善,规格不一致,同样也会对评定结果造成误差。因此,茶叶感官审评必须排除一切外界不利因素,建立比较完备的评茶环境及使评茶用具规格化,确保评茶结果的准确性。

1. 评茶室的环境要求

(1) 评茶室的外部环境要求。茶叶具有吸潮气、吸异味的吸附性。干茶吸附异味的性能很强,因此,在选择评茶室时,其周围环境必须没有任何污染,也不宜与化验室、食堂、卫生间等场所靠得太近。

(2) 评茶室朝向与面积要求。评茶室的朝向,宜坐南朝北。评茶室的面积,主要依据评茶人员的多少和日常工作量的大小而定,但最小不得小于 8 m^2 ,否则会給审评工作的开展带来不便,影响审评结果。

(3) 评茶室的内部环境要求。评茶室内除了无公害、无异味之外,还必须做到干燥清洁,空气新鲜,严禁在室内吸烟和就餐。要避免地面潮湿,地面不宜打蜡,如图1—1所示。

(4) 评茶室的墙壁、门窗及天花板均宜白色,以增加室内光线的明亮度。地板以浅灰色为宜。在采光方面要求射入评茶室的光线柔和、明亮,无直射阳光和

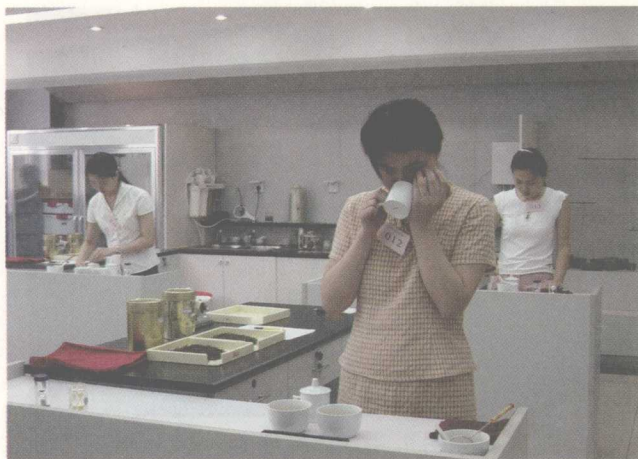


图1—1 茶叶审评环境

红、黄、紫、蓝、绿等杂色光源。

2. 评茶室内的设施

(1) 干评台 (见图1—2)。干评台应设置在审评室内靠窗口的位置,用以放置茶罐、茶盘,审评茶叶的外形。



图1—2 干评台

(2) 湿评台 (见图1—3)。一般放置在干评台的后方,用以放置审评杯和泡水开汤,审评茶叶的内质。



图 1—3 湿评台

(3) 样茶柜或架。在评茶室内应配备足够数量的样茶柜或样茶架，用以存放样茶罐。

(4) 水斗。评茶室应设有水斗，用以洗涤茶具。

评茶室内的各种设施安放，要求布局合理、美观，以不影响审评工作为原则。

3. 评茶用具

评茶用具通常有审评盘、审评杯、审评碗、叶底盘、天平、计时器、网匙、茶匙、汤杯、吐茶筒和烧水壶等。

(1) 审评盘(见图 1—4)。也称样茶盘或样盘，用于审评茶叶外形，以薄木板或塑料制成。其形状通常为正方形和长方形，正方形的边长 230 mm、高 30 mm，长方形的长 250 mm、宽 160 mm、高 30 mm，全部漆白色。盘的一角留有缺口，便于倒茶。

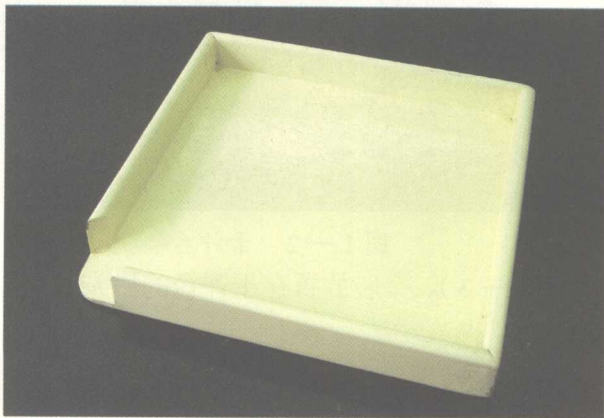


图 1—4 审评盘



(2) 评茶杯(见图1—5)。开汤审评时,用以冲泡茶叶和审评茶叶的香气,瓷质白色。有150 ml和200 ml两种规格。150 ml评茶杯,一般用于精制茶的审评;200 ml评茶杯,一般用于各种毛茶的审评。两种杯的杯盖上均有一小孔,与杯柄相对的杯口有呈弧形或锯齿形的小缺口,便于倒出茶汤。



图1—5 评茶杯

此外,审评青茶(乌龙茶)用容量为110 ml的呈倒钟形的评茶杯,如图1—6所示。



图1—6 青茶(乌龙茶)审评杯

(3) 评茶碗(见图1—7)。用以审评茶汤汤色和滋味的用具,瓷质白色。一般有两种规格,为200 ml和250 ml,分别与150 ml和200 ml的评茶杯配套使用。相同规格的评茶杯、碗要求大小、色泽、厚薄、高低必须一致。

茶艺师
(中续)