



普通高等教育
“十一五”
国家级规划教材

饭店服务技能综合实训
Comprehensive Practice
on Hospitality Skills

茶艺

Sado & Tea Ceremony



高等教育出版社
HIGHER EDUCATION PRESS

总主编 姜文宏
主 编 周作明
副主编 马小玲



普通高等教育
“十一五”
国家级规划教材

饭店服务技能综合实训
Fandian Fuwu Jineng
Zonghe Shixun

茶艺

Chayi

总主编 姜文宏

主 编 周作明

副主编 马小玲



高等教育出版社·北京
HIGHER EDUCATION PRESS BEIJING

图书在版编目 (CIP) 数据

茶艺/周作明主编. —北京: 高等教育出版社,
2010.7

(饭店服务技能综合实训)

ISBN 978-7-04-029327-2

I. ① 茶… II. ① 周… III. ① 茶—文化—高等学校:
技术学校—教材 IV. ① TS971

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2010) 第 081838 号

策划编辑 叶 波
责任编辑 叶 波
封面设计 张志奇
版式设计 张志奇
责任校对 殷 然
责任印制 陈伟光

出版发行 高等教育出版社
社 址 北京市西城区德外大街 4 号
邮政编码 100120
购书热线 010-58581118
免费咨询 400-810-0598
网 址 <http://www.hep.edu.cn>
<http://www.hep.com.cn>

经 销 蓝色畅想图书发行有限公司
印 刷 涿州市星河印刷有限公司

网上订购 <http://www.landaco.com>
<http://www.landaco.com.cn>
畅想教育 <http://www.widedu.com>

开 本 787 × 1092 1/16
印 张 11.75
字 数 230 000
版 次 2010 年 7 月第 1 版
印 次 2010 年 7 月第 1 次印刷
定 价 28.80 元 (含光盘)

本书如有缺页、倒页、脱页等质量问题,
请到所购图书销售部门联系调换。

版权所有 侵权必究
物料号 29327-00

内容提要

本书是普通高等教育“十一五”国家级规划教材，是“饭店服务技能综合实训”系列教材之一。

本书针对茶艺服务人员的岗位工作需要，从提高学生的实践技能出发，借鉴加拿大 CBE 和澳大利亚 TAFE 模式下的教材建设经验进行构思、设计和编写。本书共分 4 大模块 30 个专题。“基本操作”模块训练基本礼仪、提壶、握杯、温壶洗杯、温盖碗、茶叶量取与投放 6 项基本技能，为后续的茶艺操作打下基础；“茶叶品质鉴别”模块着重训练对 7 类茶（绿茶、红茶、乌龙茶、白茶、黄茶、黑茶、花茶）的品质鉴别技能；“茶叶冲泡”模块训练上述 7 类茶的具体冲泡技能；“茶艺表演”模块围绕 10 种名茶（杭州西湖龙井、武夷正山小种、武夷大红袍、福建白毫银针、湖南君山银针、云南普洱茶、福州茉莉花茶、云南白族三道茶、福建安溪铁观音、宫廷三清茶）训练学生茶艺表演的综合技能。本书最后附有“茶艺服务常用英语”，供学生参考。

本书形式新颖、内容精练、针对性强，并配有制作精美的多媒体视频光盘，供学生训前观摩、训后复习。本书同时可获得“饭店服务技能综合实训教学资源网”的配套支持，读者可用书后账号和密码登录网站获得相关资源。

Comprehensive Practice on Hospitality Skills

饭店服务技能综合实训

项目研发团队

项目总负责

姜文宏

教材开发组

刘 颖 《前厅客房服务》主编

王焕宇 《餐厅服务》主编

龙 凡 《酒吧服务》主编

吴 玲 《康乐服务》主编

周作明 《茶艺》主编

郑志勇 《花艺》主编

行业专家组

魏玉兰 北京昆仑饭店人力资源部总监、训导专家

杨 坤 北京万达索菲特大饭店人力资源部总监、训导专家

王 巍 北京凯宾斯基饭店人力资源部副总监、训导专家

赵富强 丹东中联大酒店总经理、酒店管理专家

张博亭 北京中国大饭店中餐厅服务经理、服务专家

技术支持组

文 娟 北京畅想教育影视制作有限公司影视部主任

于志杰 大连通科应用技术有限公司影视部经理

刘 洋 北京时代银领科技开发有限公司经理

总序

饭店服务业是典型的涉外劳动密集型行业，这一行业属性以及饭店产品生产与消费同步性的特征，都要求从业者必须遵循规范的服务流程、运用娴熟的操作技艺和口语交际能力，为中外客人提供标准化的服务，以增加饭店产品的附加值，提高入住宾客的满意度。

为了培养和提高酒店管理专业（方向）学生的核心竞争力，实现校内技能培养与饭店岗位要求间的“无缝”对接，在国内知名饭店管理专家、服务专家和训导专家们的直接参与和悉心指导下，本着“打造精品教材、服务教学改革”的目标，我们编写了这套“饭店服务技能综合实训”系列教材。

职业导向的教材建设理念

“饭店服务技能综合实训”系列教材的建设，自始至终强调对学生实践能力的培养，以“面向职业，服务就业”为导向，内容的选取和实训的设计完全依照饭店服务行业关键职业岗位群的工作任务和能力要求来进行。经过与行业专家的反复论证，我们选取了前厅客房服务、餐厅服务、酒吧服务、康乐服务、茶艺、花艺六个方面的技能展开实训，由此构成了完整的饭店服务技能综合实训体系。这种职业导向反映在教材编写形式上，就是打破了传统的学科体系逻辑下的“章一节一目”形式，代之以工作任务逻辑下的“模块—专题—技能”形式。每个专题对应一项工作任务，内容涵盖学习目标、基础知识、操作（服务）技能、典型情境、考核指南等栏目，从而以工作任务为载体，将职业岗位所需之知识、技能、态度融为一体，并将教学目标、过程、评价串成一线，具有很强的针对性和实效性。

立体配套的教材建设模式

作为国家社科基金“十一五”规划（教育学科）重点课题子课题“教育技术支持高等学校实践性教学的成功案例研究”的重要组成部分，“饭店服务技能综合实训”系列教材在立项之初，就确立了“优质教学内容与先进教育技术相结合”的开发思路，在充分调研、分析酒店管理专业（方向）实训教学现状

及教学资源需求的基础上，探索形成了“纸质教材 + 数字化教学资源 + 网络平台”立体配套的教材建设模式。

纸质教材是学生实训的操作手册，是整个教材体系的核心部分；数字化教学资源是实训教学全过程的重要支撑，是纸质教材的形象化、可视化载体，内容包括视频光盘、教师课件、考核题库等，为教师教学、演示，学生自学、预习、自训，教师考核和学生自测等提供资源保障；网络平台是实训教学在时间、空间和内容上的重要拓展，除了提供相关数字化教学资源的下载服务外，还为教师、学生、专家搭建了一个交流平台，它的动态性、鲜活性对于纸质教材和数字资源在一定时期内的相对稳定性是一个有益补充。见图 1。

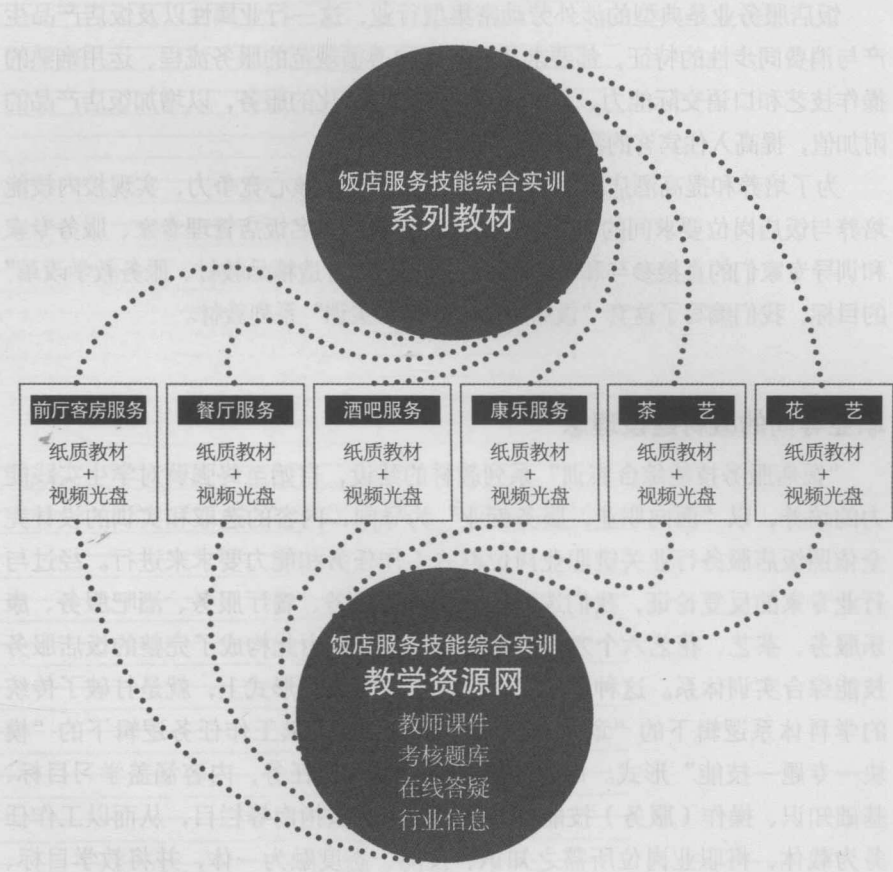


图 1 “纸质教材 + 数字化教学资源 + 网络平台”的教材建设模式

跨界合作的教材建设队伍

“饭店服务技能综合实训”系列教材的编写已经超越了一般意义上的教材建设工程，而成为多学科交叉的教学研究和教学资源开发项目。这其中，既要有长期在教学一线从事专业教学改革探索的教师为之贡献智慧、积累共识，也要有来自饭店服务行业的资深专家全程指导、现身说法，同时又需要从事现代

教育技术研究和数字化教学资源开发的人士予以开发协助、技术实现。鉴于此，我们在“总主编领导下的主编负责制”下组建了一个跨界合作的项目研发团队，分成教材开发、行业专家、技术支持三个小组。有了三方人士的通力合作，才有这套系列教材的顺利付梓。在此，谨向本项目研发团队的所有成员致以崇高的敬意和诚挚的感谢！

需要指出的是，高等教育出版社在“饭店服务技能综合实训”系列教材建设的过程中，从项目立项到队伍组建，从体系构思到技术实现，从人力配备到经费资助，都给予了全方位的支持，在此谨代表项目研发团队全体成员致以衷心的感谢！

尽管项目研发团队全体成员戮力而为，但面对新生事物，难免力有未逮，有疏漏、不足之处，恳请使用本系列教材的读者给我们提出修改意见和建议，以备修改、完善。

总主编

敬宏

2010年2月

与“饭店服务技能综合实训”系列教材整体开发思路相一致，本教材是针对饭店茶室或社会茶饮企业管理与服务人员的实际工作需要，以提高其实地操作技能为主旨，参照茶艺师国家职业标准，借鉴加拿大 CBE (competency-based education) 和澳大利亚 TAFE (technical and further education) 模式下的教学资源开发经验进行构思、设计和编写的。基于简洁与实用的原则，以操作技能实训为中心，我们努力梳理中国传统茶艺的知识与技艺，在系列教材总体框架下，形成基本操作、茶叶品质鉴别、茶叶冲泡、茶艺表演等4大模块共30个专题内容，力求成为一本内容充实、形式新颖的茶艺服务技能综合实训教材，同时亦可作为大学生文化素质教育教材、茶艺师职业培训教材及社会大众了解中国茶艺的知识性读物。

与传统教材编写模式不同，本书每个专题均以栏目的形式分学习目标、基础知识、操作技能、考核指南等部分，各司其职。

学习目标——分了解、掌握和重点掌握几个层次，向学生概要交代学习本专题后所要达到的学习要求和实现的学习目标。

基础知识——以精炼、够用为度，概要介绍本专题中学生应知应会的知识要点，目的是为本专题所涉及的技能训练项目提供铺垫。

操作技能——多以表格或其他简洁的形式列举每一服务项目的流程、规范与标准，解析专项技能的训练方法——是本教材中最为重要的部分。

考核指南——从基础理论知识和操作技能两个方面界定本专题中的主

中国茶艺,作为一种伴随着中国茶叶种植和饮茶习俗而形成的民间技巧和工艺,已有2 000余年的历史。

随着经济的发展和社会的繁荣,尤其是旅游业的兴旺,由饮茶而升华的茶艺已在一个大的范围内展开来。饭店内一般都设有茶室,而形形色色的茶艺馆更是数以十万计,茶艺服务人员已形成一个新的职业群落,茶艺师也被纳入国家职业资格认证体系。正因为如此,目前国内各类院校酒店管理、旅游管理等专业,都以专业必修或选修课的形式开设茶艺课程,以顺应相关职业岗位群对从业人员茶艺技能的需求。因此,在论证饭店服务技能综合实训体系所包含的技能模块时,理所当然地将茶艺纳入其中。

与“饭店服务技能综合实训”系列教材整体开发思路相一致,本教材是针对饭店茶室或社会茶饮企业管理与服务人员的实际工作需要,以提高其实践操作技能为主旨,参照茶艺师国家职业标准,借鉴加拿大CBE (competency-based education) 和澳大利亚TAFE (technical and further education) 模式下的教学资源开发经验进行构思、设计和编写的。基于简洁与实用的原则,以操作技能实训为中心,我们努力梳理中国传统茶艺的知识与技艺,在系列教材总框架下,形成基本操作、茶叶品质鉴别、茶叶冲泡、茶艺表演等4大模块共30个专题内容,力求成为一本内容充实、形式新颖的茶艺服务技能综合实训教材,同时亦可作为大学生文化素质教育教材、茶艺师职业培训教材及社会大众了解中国茶艺的知识性读物。

与传统教材编写模式不同,本书每个专题均以栏目的形式分学习目标、基础知识、操作技能、考核指南等部分,各司其职:

学习目标——分了解、掌握和重点掌握几个层次,向学生概要交代学习本专题后所要达到的学习要求和实现的学习目标。

基础知识——以精练、够用为度,概要介绍本专题中学生应知应会的知识要点,目的是为本专题所涉及的技能训练项目提供铺垫。

操作技能——多以表格或其他简洁的形式列举每一服务项目的流程、规范与标准,解析专项技能的训练方法,是本教材中最为重要的部分。

考核指南——从基础理论知识和操作技能两个方面界定本专题中的主

要考核内容及具体的考核方式(方法)等,使学生学有重点、考有方向。

作为系列教材立体化建设的一部分,本教材配有制作精美的多媒体视频光盘,供学生训前观摩、训后复习。同时,也配套开发了教师授课用的演示课件及考核用的电子题库,用户可以用书后提供的账号和密码登录“饭店服务技能综合实训教学资源网”下载使用。

本教材的开发队伍是在系列教材项目研发团队的框架下组建的,由辽东学院姜文宏任总主编,武夷学院周作明任主编,武夷学院马小玲任副主编,辽东学院侯月洁、包大明和武夷学院赵红莉等同志也参与教材的编写工作。姜文宏负责教材大纲、内容的审定;周作明和马小玲负责教材大纲起草、内容编排整合、插图、校对及最后的统稿和定稿。具体分工如下:第一模块各专题由侯月洁编写;第二模块各专题由包大明编写;第三模块的第十四、十六、十七、十八、二十专题和第四模块的第二十一、二十四、二十五、二十七、二十八、二十九、三十等专题由马小玲编写;第三模块的第十五、十九专题和第四模块的第二十二、二十三、二十六专题由赵红莉编写。视频光盘的拍摄脚本也由所有编者分工拟定,马小玲全程指导拍摄过程,武夷学院旅游系学生周宇、杨小红、张丽琴作为演员参与拍摄,付出了辛勤的劳动。北京畅想教育影视制作有限公司负责视频光盘的拍摄和后期制作,他们以极其认真负责的态度和精益求精的精神保证了拍摄和制作的质量,在此深表谢意!

教材的编写是一项严谨的教学研究,是对一门课程的基础理论、基础知识、基本技能的体系构建,如何选择科学的内容体系,如何选择最佳的表达方式,都需要进行深入的研究,认识和把握其中的规律。我们在教材编写过程中,学习参考了诸多专家学者的研究成果,谨此表示诚挚的谢意。

编者

2010年4月

目 录

第一模块

基本操作 1

第一专题 基本礼仪 2

第二专题 提壶 8

第三专题 握杯 14

第四专题 温壶、洗杯 19

第五专题 温盖碗 23

第六专题 茶叶量取与投放 26

第二模块

茶叶品质鉴别 33

第七专题 绿茶 34

第八专题 红茶 44

第九专题 乌龙茶 50

第十专题 白茶 57

第十一专题 黄茶 60

第十二专题 黑茶 65

第十三专题 花茶 69

第三模块

茶叶冲泡 73

第十四专题 绿茶冲泡 74

第十五专题	红茶冲泡	80
第十六专题	乌龙茶冲泡	87
第十七专题	白茶冲泡	94
第十八专题	黄茶冲泡	99
第十九专题	黑茶冲泡	104
第二十专题	花茶冲泡	109

第四模块

茶艺表演	115
------	-----

第二十一专题	杭州西湖龙井	116
第二十二专题	武夷正山小种	121
第二十三专题	武夷大红袍	126
第二十四专题	福建白毫银针	131
第二十五专题	湖南君山银针	136
第二十六专题	云南普洱茶	141
第二十七专题	福州茉莉花茶	146
第二十八专题	云南白族三道茶	151
第二十九专题	福建安溪铁观音	156
第三十专题	宫廷三清茶	162

附录 茶艺服务常用英语	167
-------------	-----

参考文献	172
------	-----

第一模块

基本操作

第一专题

基本礼仪



学习目标

通过本专题学习，要求学生能够：

- ① 了解茶艺基本礼仪规范。
- ② 掌握茶艺师站姿、行姿和坐姿的礼仪规范。
- ③ 熟练掌握基础的茶艺礼仪动作。

基础知识

中国素有“礼仪之邦”的称誉。礼仪是表示尊敬的礼节与仪式。习茶不主张繁文缛节，但要注意应有的礼仪。习茶目的在于自省修身，一般不用幅度很大的礼仪动作，而多采用含蓄、温文尔雅、谦逊、诚挚的礼仪动作。习茶第一要静，尽量用微笑、眼神、手势、姿势等示意，不主张用太多言语客套。习茶还要求稳重，因此调息静气是关键。一个小小的伸掌礼，动作轻柔而又表达清晰，观者并不觉有用力感。行礼者必须掌握好用力分寸，气韵凝于手掌心，含而不露。

操作技能

基本姿势

站姿

- ▲ 双脚呈“V”字或“丁”字形站立，身体挺直。
- ▲ 头正肩平，下颌微收，双眼平视，双肩放松。
- ▲ 男士双脚微呈外“八”字分开，左手在上，双手虎口交握置于腹前。
- ▲ 女士右手在上，双手虎口交握置于腹前。如图 1.1 所示。

行姿

- ▲ 以站姿为基础，切忌上身扭动摇摆，尽量循一条直线行走。
- ▲ 行走时双臂随走动步伐自然摆动，表情自然。
- ▲ 到达来宾面前为侧身状态，需转成正向面对。
- ▲ 离开时应先退后两步再侧身转弯。

女士坐姿

- ▲ 端坐椅子中央，双腿并拢。
- ▲ 上身挺直，双肩放松。
- ▲ 头正肩平，下颌微敛；眼可平视或略垂视，面部表情自然。
- ▲ 右手在上，双手虎口交握平放在腿上或茶桌茶巾上。如图 1.2 所示。
- ▲ 全身放松，调匀呼吸，集中思想。
- ▲ 如果作为来宾被让于沙发就座，则可正坐，或双腿并拢偏向一侧斜坐（时间久可以换一侧），脚踝可以交叉，双手交握轻搭腿上。

男士坐姿

- ▲ 端坐椅子中央，双腿分开，与肩同宽。
- ▲ 上身挺直，双肩放松。
- ▲ 头正肩平，下颌微敛；眼可平视或略垂视，面部表情自然。
- ▲ 双手分开如肩宽，半握拳轻搭前方桌沿。
- ▲ 全身放松，调匀呼吸，集中思想。
- ▲ 如果作为来宾被让于沙发就座，可双手搭于扶手上，双脚必须平放，且不可抖动。

跪坐

- ▲ 两腿并拢，双膝跪在坐垫上，双足尖着地，臀部坐在双足上。
- ▲ 挺腰，放松双肩；头正，下颌微敛。
- ▲ 双手交握搭放于大腿上，表情自然、大方。如图 1.3 所示。



图 1.1 站姿



图 1.2 坐姿



图 1.3 跪坐



盘腿坐

- ▲ 此姿势只限于男士。
- ▲ 双腿向内屈伸相盘，双手分别搭于两膝，其他姿势同跪坐。



单腿跪蹲

- ▲ 左膝与左脚呈直角相屈，右膝与右足尖同时点地。
- ▲ 其他姿势同跪坐。
- ▲ 这一姿势常用于奉茶，如果桌面较高，可转换成单腿半蹲式，即左脚前跨膝微屈，右膝顶在左腿小肚处。



基本礼仪动作



鞠躬礼

- ▲ 分为站式、坐式和跪式三种。根据行礼对象，分为“真礼”（用于主客之间）、“行礼”（用于客人之间）和“草礼”（用于说话前后）。
- ▲ 站立式鞠躬与坐式鞠躬比较常用，其动作要领是：上半身平直弯腰，弯腰鞠躬45°，到位后略作停顿，再慢慢直起上身。
- ▲ 行礼的速度宜与他人保持一致，以免出现不协调感。
- ▲ “真礼”要求两手平贴大腿徐徐下滑，弯腰鞠躬呈90°角。
- ▲ “行礼”与“草礼”弯腰程度较低，约15°。



伸掌礼

- ▲ 将手斜伸在所敬奉的物品旁边，四指自然并拢，虎口稍分开，手掌略向内凹，手心中要有含着一个气团的感觉。