

顾问：余德禄
总主编：董家彪
副总主编：杨洁 吴宁辉 张国荣

国家中等职业教育改革发展示范校创新系列教材

茶艺与调酒

CHAYI YU TIAOJIU

徐明 主编 莫永杰 文黎晖 张萧 副主编 展丽蕊 主审



旅游教育出版社

国家中等职业教育改革发展示范校创新系列教材

顾 问：余德禄

总 主 编：董家彪

副总主编：杨 洁 吴宁辉 张国荣

茶艺与调酒

主 编 徐 明

副主编 莫永杰 文黎晖 张 萧

主 审 展丽蕊

北京·旅游教育出版社

责任编辑：巨瑛梅

图书在版编目（CIP）数据

茶艺与调酒 / 徐明主编. — 北京：旅游教育出版社，2013. 8

（国家中等职业教育改革发展示范校创新系列教材）

ISBN 978-7-5637-2719-3

I. ①茶… II. ①徐… III. ①茶叶—文化—中等专业学校—教材 ②酒—调制技术—中等专业学校—教材 IV. ①TS971②TS972. 19

中国版本图书馆 CIP 数据核字（2013）第 178312 号

国家中等职业教育改革发展示范校创新系列教材

茶艺与调酒

徐 明 主 编

莫永杰 文黎晖 张 萧 副主编

展丽蕊 主 审

出版单位	旅游教育出版社
地 址	北京市朝阳区定福庄南里 1 号
邮 编	100024
发行电话	(010) 65778403 65728372 65767462（传真）
本社网址	www. tepcb. com
E-mail	tepfx@ 163. com
印刷单位	北京甜水彩色印刷有限公司
经销单位	新华书店
开 本	787 毫米×1092 毫米 1/16
印 张	16. 75
字 数	315 千字
版 次	2013 年 8 月第 1 版
印 次	2013 年 8 月第 1 次印刷
定 价	29. 00 元

（图书如有装订差错请与发行部联系）

编委会

主 任:董家彪

副主任:曾小力 张 江

委 员(按姓氏笔画排序):

王 娟(企业专家) 王 薇 邓 敏

杨 洁(企业专家) 李斌海 吴宁辉

余德禄(教育专家) 张 江 张立瑜

张璆晔 张国荣 陈 烨 董家彪

曾小力

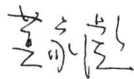
总 序

在现代教育中,中等职业学校承担实现“两个转变”的重大社会责任:一是将受家庭、社会呵护的不谙世事的稚气少年转变成灵魂高尚、个性完善的独立的人;二是将原本依赖于父母的孩子转变为有较好的文化基础、较好的专业技能并凭借它服务于社会、有独立承担社会义务的自立的职业者。要完成上述使命,除好的老师、好的设备外,一套适应学生成长的好的一系列教材是至关重要的。

什么样的教材才算好的教材呢?我的理解有三点:一是体现中职教育培养目标。中职教育是国民教育序列的一部分。教育伴随着人的一生,一个人获取终身学习能力的大小,往往取决于中学阶段的基础是否坚实。我们要防止一种偏向:以狭隘的岗位技能观念代替对学生的文化培养与人文关怀。我们提出“立德尚能,素质竞争”,正是对这种培养目标的一种指向。素质与技能的关系就好比是水箱里的水与阀门的关系。只有水箱里储满了水,打开阀门才会源源不断。因此,教材要体现开发学生心智、培养学生学习能力、提升学生综合素质的理念。二是鲜明的职业特色。学生从初中毕业进入中职,对未来从事的职业认识还是懵懂和盲从的。要让学生对职业从认知到认同,从接受到享受到贯通,从生手到熟手到能手,教材作为学习的载体应该充分体现。三是符合职业教育教学规律。理实一体化、做中学、学中做,模块化教学、项目教学、情景教学、顶岗实践等,教材应适应这些现代职教理念和教学方式。

基于此,我们依托“广东旅游职教集团”的丰富资源,成立了由教育专家、企业专家和教学实践专家组成的编撰委员会。该委员会在指导高星级饭店运营与管理、旅游服务与管理、旅游外语、中餐烹饪与营养膳食等创建全国示范专业中,按照新的行业标准与发展趋势,依据旅游职业教育教学规律,共同制定了新的人才培养方案和课程标准,并在此基础上协同编撰这套系列创新教材。该系列教材力争在教学方式与教学内容方面有重大创新,突出以学生为本,以职业标准为本,教、学、做密切结合的全新教材观。真正体现工学结合,校企深度合作的职教新理念、新方法。经过近二年时间的努力,现已付梓。

在此次教材编撰过程中,我们参考了大量文献、专著,均在书后加以标注,同时我们得到了旅游教育出版社、南沙大酒店总经理杨洁、岭南印象园副总经理王娟以及广东省职教学会教学工作委员会主任余德禄教授等旅游企业专家、行业专家的大力支持。在此一并表示感谢!



2013年8月于广州

前 言

我国的旅游业自改革开放后得到迅速发展,对人才的需求量不断上升,旅游教育事业也随之蓬勃发展起来,各地职业院校纷纷开办了旅游酒店服务专业,“茶艺与调酒”等课程已成为各大旅游院校学生的必修课之一。

当前,我校正在进行全国中职示范学校的创建工作,编写一本适应旅游职业教育发展,深化教学内容、教学方法及考核方法的改革,以培养学生实践动手能力、切实提高教学效果为目标的《茶艺与调酒》教材,迫在眉睫。

本书强调理论与实践融合的“工作任务驱动法”的教学模式改革,以培养学生的创造精神和动手实操能力为目标,力图改变传统教材重知识轻技能、重理论轻实践的弊端,突出以学生为本,以职业标准为本,教、学、做密切结合的全新教材观。

与同类教材相比,本书有两大特点。第一是编写方法创新。目前已经出版的此类书籍理论性强,没有考虑到当前旅游中等职业学校学生的实际情况。本书在编写过程中,更加注重了教材的趣味性、实用性。第二是模块内容的创新。本书将近年来与茶艺、调酒有关的最新科技成果收录其中,比如,花式调酒、鸡尾酒的创新、普洱茶的冲泡等较新的知识,更能拓宽学生的视野。

本书可作为旅游中等职业学校的专业教材和高等旅游职业院校(系)的辅助教材,也可作为旅游从业人员的岗位培训用书或自学用书。

本书由广东省旅游职业技术学校高级调酒师、高级讲师徐明任主编,广州白天鹅宾馆酒水部经理、调酒高级技师莫永杰,广东省旅游职业技术学校的文黎晖老师,广东省河源理工学校的张萧老师任副主编,甘肃省兰州旅游学校的展丽蕊老师任主审。广州市瑞丰茶艺有限公司总经理连俊江先生,广州百斯特调酒师培训学校的校长、调酒高级技师孙继刚先生给予了指导并提供了大量的图片。书中参考了大量的文献和资料,在此对原作者表示衷心的感谢。

由于本书编写时间较短,错误在所难免,恳请广大读者批评指正。

编者
2013年8月

目 录

茶艺篇

模块一 茶艺师的基本技能	3
项目一 茶与茶叶的认知	3
项目学习目标	3
任务场景	3
任务一 掌握茶的起源与发展	3
任务二 熟悉茶叶的分类与制作	6
任务三 掌握茶叶的储存方法	17
任务四 熟悉中国名茶及产茶区	19
场景回顾	28
项目小结	28
思考与练习题	28
项目二 茶的饮用及其品质的鉴别	30
项目学习目标	30
任务场景	30
任务一 熟悉茶的功效及科学饮用方法	30
任务二 熟悉茶叶的选购与品质鉴别方法	35
场景回顾	40
项目小结	40
思考与练习题	41
模块二 茶叶的冲泡技艺	42
项目三 茶叶的冲泡技艺	42
项目学习目标	42
任务场景	42
任务一 熟悉泡茶的器具	42
任务二 掌握茶叶的冲泡方法	54

任务三 掌握各类茶的茶艺	63
任务四 掌握品茶艺术	66
场景回顾	71
项目小结	72
思考与练习题	72
实训项目	72

调酒篇

模块三 鸡尾酒调制入门	75
项目四 酒水的认知	75
项目学习目标	75
任务场景	75
任务一 了解酒的起源与发展状况	75
任务二 掌握酒水的定义与功用及有关术语	78
任务三 熟悉酒水的分类	80
任务四 掌握酒的保管与储藏方法	86
任务五 熟悉饮酒常识	89
场景回顾	91
项目小结	91
思考与练习题	91
实训项目	92
项目五 外国酒的品鉴及服务	93
项目学习目标	93
任务场景	93
任务一 熟悉外国酿造酒	93
任务二 熟悉外国蒸馏酒	106
任务三 熟悉外国配制酒	131
场景回顾	141
项目小结	141
思考与练习题	141
实训项目	142
项目六 软饮料服务知识与技能	143
项目学习目标	143
任务场景	143

任务一 熟悉乳饮料	143
任务二 熟悉矿泉水	145
任务三 熟悉碳酸饮料与果蔬饮料	149
任务四 熟悉咖啡	154
任务五 熟悉可可	165
场景回顾	168
项目小结	168
思考与练习题	168
实训项目	169
模块四 鸡尾酒调制技能	170
项目七 鸡尾酒的调制	170
项目学习目标	170
任务场景	170
任务一 熟悉鸡尾酒	170
任务二 熟悉调酒常用的器具和设备	172
任务三 掌握鸡尾酒的调制方法	183
任务四 了解鸡尾酒的创作艺术	193
任务五 了解花式调酒技法	201
场景回顾	208
项目小结	209
思考与练习题	209
实训项目	210
模块五 调酒师技能拓展	211
项目八 酒吧服务与管理知识	211
项目学习目标	211
任务场景	211
任务一 熟悉酒吧	211
任务二 掌握酒吧的服务技能	216
任务三 了解酒会的筹划与管理	224
任务四 了解酒吧日常管理与酒水成本控制	226
场景回顾	239
项目小结	239
思考与练习题	239
实训项目	240

附 录	241
附录一 中国部分少数民族饮茶风俗(选录)	241
附录二 世界各国饮茶习俗	246
附录三 中国名茶原产地茶品选录	249
附录四 IBA 国际标准鸡尾酒配方(选录)	251
主要参考资料	257

茶艺篇

模块一 茶艺师的基本技能

项目一 茶与茶叶的认知

项目二 茶的饮用及其品质的鉴别

模块二 茶叶的冲泡技艺

项目三 茶叶的冲泡技艺

模块一 茶艺师的基本技能

项目一 茶与茶叶的认知

项目学习目标

1. 掌握茶的起源与发展;
2. 熟悉茶叶的分类与制作;
3. 掌握茶叶的贮存方法;
4. 熟悉中国名茶及产茶区。

任务场景

小丽是某省旅游学校旅游服务与管理专业的学生,将于下个月毕业。省内某著名茶园来招聘茶艺师兼定点导游,招聘条件中,要求学生掌握一些“茶与茶叶”的知识,小丽记得以前学过这方面的课程,但还不够深入,她该怎么做呢?

任务一 掌握茶的起源与发展

❓问题一 茶起源于何处?

茶原为中国南方的嘉木。茶叶作为一种著名的保健饮品,它是古代中国南方人民对中国饮食文化的贡献,也是中国人民对世界饮食文化的贡献。

据我国茶学界的考证,中国很早就有茶树的种植和茶叶的采制,公元前 1000 多年前,我国人民就已经人工栽培茶树了。据可查的大量实物证据和文史资料显示,世界其他国家的饮茶习惯和茶树种植都传自中国。

茶在社会各阶层被广泛普及品饮,大致还是在唐代陆羽的《茶经》传世以后。所以,宋代有诗云,“自从陆羽生人间,人间相学事春茶”。

❓问题二 茶的发展经历了哪些阶段?

我国茶史的发展经历了以下五个阶段:

(一) 野生药用阶段

茶的利用始作药料。远在公元前 2700 年前后,茶被神农所发现,并用为药料,自此之后,茶逐渐推广为药用。

(二) 少量种植供寺僧、贵族饮用阶段

饮茶的习惯,最早应当起源于川蜀之地,后逐渐向各地传播,至西汉末年,茶已成为寺僧、皇室和贵族的高级饮料,到三国之时,宫廷饮茶更为频繁。

(三) 大量发展阶段

从晋到隋,饮茶逐渐普及开来,成为民间饮品。不过,一直到南北朝前期,饮茶风气在地域上仍存在着一定的差距,南方饮茶较北方为盛,但随着南北文化的逐渐融合,饮茶风气也渐渐由南向北推广开来,但茶风的大盛却是在大唐帝国建立以后。

宋人饮茶继承了唐人饮茶方式,但比唐人更为讲究,制作也更为精细,而尤为精细的是宫廷团茶(饼茶)的制作。宋代饮茶虽以饼茶为主,但同时也有一些有名的散茶,如日铸茶、双井茶和径山茶,散茶尤为文人所喜爱。

明代在唐宋散茶的基础上加以发展扩大,使之成为盛行明、清两代并且流传至今的主要茶类。明代炒青法所制的散茶大都是绿茶,兼有部分花茶。

清代除了名目繁多的绿茶、花茶之外,又出现了乌龙茶、红茶、黑茶和白茶等茶类,从而奠定了我国茶叶结构的基本种类。

(四) 衰落阶段

尽管我国古代劳动人民对茶叶有不少的宝贵经验,并为世界各国发展茶叶生产作出贡献,但由于新中国成立前腐败政治的统治,茶叶科学技术和经验得不到总结、发扬和利用,茶叶生产在外国侵略者的排挤和操纵下,日趋衰败。

(五) 新中国成立后我国茶叶生产大发展阶段

新中国成立后,我国茶叶生产获得了恢复和发展。1950~1970年,这20年基本上以垦复、发展、努力扩大种植面积为主,这期间茶园面积平均年增加7.3%,而茶叶产量平均年增加5.9%。1970年后,重点转向改善茶园结构,提高茶园单产,完善制茶工艺。进入20世纪90年代后,名优茶生产异军突起,种类繁多,不但恢复生产了许多历史上的名茶,还创制了种类繁多的新名茶。

茶叶生产和饮用已经历了几千年的历史过程,人们对茶叶的需求也出现新的要求。这是因为,在社会发展中,一旦人们对衣、食、住、行的要求得到了满足,就特别注重保健和文化生活方面的需求。茶,这种天然保健饮料必将越来越受到人们的青睐。与此同时,由于它含有大量的对人体起着一定的保健作用的成分,更会吸引大量消费者去饮用它。茶叶已成为人们生活中不可缺少的伴侣。



中国古代重要茶事进程录

◆原始社会

传说茶叶被人类发现是在公元前 28 世纪的神农时代,《神农百草经》有“神农尝百草,日遇七十二毒,得茶而解之”之说,当为茶叶药用之始。

◆西周

据《华阳国志》载:约公元前一千年周武王伐纣时,巴蜀一带已用所产的茶叶作为“纳贡”珍品,是茶作为贡品的最早记述。

◆东周

据《晏子春秋》记载,春秋时期婴相齐景公时(公元前 547 ~ 公元前 490 年)，“食脱粟之饭,炙三弋五卵,茗茶而已”。表明茶叶已作为菜肴汤料,供人食用。

◆西汉(公元前 206 ~ 公元 25 年)

据《僮约》记载,公元前 59 年,已有“烹茶尽具”、“武阳买茶”,这表明四川一带茶叶已作为商品出现,是茶叶进行商贸的最早记载。

◆东汉(25 ~ 220 年)

东汉末年,医学家华佗《食论》中提出“苦茶久食,益意思”,这是茶叶药理功效的一次记述。

◆三国(220 ~ 280 年)

史书《三国志》述吴国君主孙皓(孙权的后代)有“密赐茶茶以代酒”,是“以茶代酒”最早的记载。

◆隋(581 ~ 618 年)

茶的饮用逐渐开始普及。隋文帝患病,遇俗人告以烹茗草服之,果然见效。于是人们竞相采之,并逐渐由药用演变成社交饮料,但主要还是在社会的上层。

◆唐(618 ~ 907 年)

唐代是茶作为饮料扩大普及的时期,并从社会的上层走向全民。

唐太宗大历五年(770 年),开始在顾渚山(今浙江长兴)建贡茶院,每年清明前兴师动众督制“顾渚紫笋”饼茶,进贡朝廷。

唐德宗建中元年(780 年),纳赵赞议,开始征收茶税。

公元 8 世纪后,陆羽《茶经》问世。

唐顺宗永贞元年(805 年)日本僧人最澄大师从中国带茶籽茶树回国,是茶叶传入日本最早的记载。

唐僖宗乾符元年(874 年),出现专用的茶具。

◆宋(960 ~ 1279 年)

宋太宗太平兴国年间(976 年),开始在建安(今福建建瓯)设官焙,专造北苑贡茶,从此龙凤团茶有了很大发展。

宋徽宗赵佶在大观元年间(1107年),亲著《大观茶开》一书,以帝王之尊,倡导茶学,弘扬茶文化。

◆明(1368~1644年)

明太祖朱元璋洪武六年(1373年),设茶司马,专门司茶贸易事。

明太祖朱元璋于洪武二十四年(1391年)9月,发布诏令,废团茶,兴叶茶。从此贡茶由团饼茶改为芽茶(散叶茶),对炒青叶茶的发展起了积极作用。

1610年,荷兰人自澳门贩茶,并转运入欧。1616年,中国茶叶远销丹麦。1618年,明朝派钦差大臣入俄,并向俄皇馈赠茶叶。

◆清(1644~1911年)

1657年,中国茶叶在法国市场销售。

康熙八年(1669年),英属东印度公司开始直接从万丹运华茶入英。康熙二十八年(1689年),福建厦门出口茶叶150担,开中国内地茶叶直接销往英国市场之先河。1690年,中国茶叶获得美国波士顿出售特许执照。光绪三十一年(1905年),中国首次组织茶叶考察团赴印度、锡兰(今斯里兰卡)考察茶叶产制,并购得部分制茶机械,宣传茶叶机械制作技术和方法。1896年,福州市成立机械制茶公司,是中国最早的机械制茶业。

任务二 熟悉茶叶的分类与制作

②问题一 影响茶叶品质的关键工艺有哪些?

茶叶之所以会分成那么多种类,并不是因为茶树树种的关系,不是说这棵茶树叫乌龙茶树,制造出来的茶就是乌龙茶;这一棵茶树叫红茶树,制造出来的就是红茶。茶叶的不同是因为制造工艺的不同,你喜欢把它制成红茶,就采用红茶制造工艺;喜欢制成绿茶,就采用绿茶制造工艺。在茶叶制造方法上,影响茶叶品质最主要的因素是发酵、揉捻以及焙火。

(一)发酵

从茶树上摘下来的嫩叶称为“茶青”,也就是鲜叶。茶青摘下来之后,首先要让它消失一些水分,称为“萎凋”(见图1-1),然后就是发酵(见图1-2)。茶青的发酵并不是用触酶来发酵,而是叶子的“渥红”作用,民间习惯说“发酵”,即经过萎凋的茶青,其本身所含的成分和空气接触发生氧化反应,茶叶从原来的碧绿色逐渐变红,发酵程度越多颜色越红。茶青“渥红”的过程,是影响茶叶品质的关键。

鲜叶经过静置到一定的时间而炒定干燥的茶叶,称为部分发酵茶,或者有人说的“半发酵茶”。这类茶叶是最复杂的,因为静置时间的长短不同,而有不同程度的变化,从发酵10%~70%都有。总的来说,呈现的颜色是青蛙皮的颜色,因此称为“青茶”。



图 1-1 萎凋

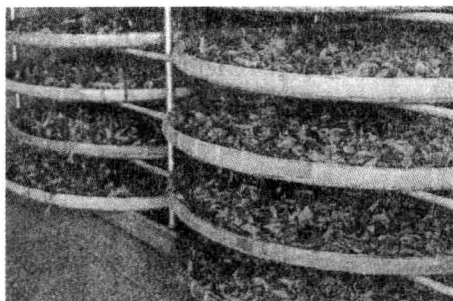


图 1-2 发酵

发酵也影响茶叶的香气,因不同的发酵程度,而有不同的香气种类。不发酵的绿茶是菜香,是天然新鲜的香气;全发酵的红茶,则是麦芽糖香。半发酵的乌龙茶,它的发酵可以分为轻发酵(如包种茶)、中发酵(如冻顶茶、铁观音茶)和重发酵(如白毫乌龙茶)。因此,乌龙茶类的香气可从花香、果香到熟果香都有。当茶青发酵到人们需要的程度,接着用高温把茶青炒熟或煮蒸熟,以便停止茶青继续发酵,这个过程叫“杀青”(见图 1-3)。

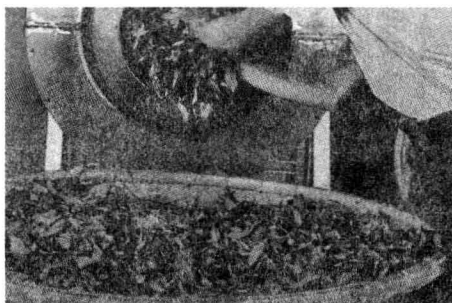


图 1-3 杀青

(二) 揉捻

茶青经过杀青之后就进入揉捻(见图 1-4)环节。揉捻一是为了把叶细胞揉破,使得茶所含的成分在冲泡时容易溶入茶汤中,二是为了较容易揉出所需要的茶叶形状。干茶的外形有条索形、半球形、全球形和碎片状几种。一般来说,干茶的外形越是紧结就越耐泡,并且在冲泡的时候,为了使茶香完全溶出,应该用温度高一点的水冲泡。

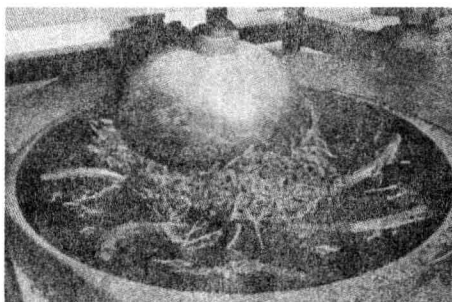


图 1-4 揉捻