第一图书网, tushu007.com

<<茶艺服务实训教程>>

图书基本信息

书名：<<茶艺服务实训教程>>

13位ISBN编号：9787030208828

10位ISBN编号：703020882X

出版时间：2008-3

出版时间：科学

作者：饶雪梅

页数：182

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问：http://www.tushu007.com

前言

中国是茶的故乡，茶被称为是中国的国饮，它蕴涵了深厚的传统文化底蕴。
古人以茶养廉、以茶修德、以茶怡情，而今饮茶已成为现代人的一种生活方式和一种文化艺术。
茶艺馆以向茶客提供茶艺服务为宗旨，既承接传统，又开创时尚，成为新兴的茶文化产业，也是休闲产业的一个分支。
面对市场需求，茶艺馆的服务员岗位培训显得尤为重要。
目前国内许多高职高专院校饭店管理、餐饮管理及相关专业开设了茶艺服务课程，虽然市面上有很多有关茶艺的书籍，但内容缺乏针对性和实用性，本书即是针对目前如何培养和提高茶艺服务人员的操作技能和综合素养而编写的高职高专教材。
本书在内容编排上根据高职高专教育的特点和高职高专学生的认知规律，充分吸取了其他教材之所长，以技能训练为主线、相关知识为支撑，将国家茶艺师职业资格考试所规定的职业标准融入其中，具有较强的实践指导性。
本书以实训项目为基本单元，注重与实际工作流程相吻合，每个实训项目包括实训目的、关键词、知识背景、预习思考、实训流程、实训时间、实训要求、实训器具、实训方法、实训步骤与操作标准、综合测试、相关链接等环节，方便教师讲授和学生学习。
本书具体编写分工为：模块一至四由饶雪梅（番禺职业技术学院）编写，模块五、六由李俊（郑州旅游职业学院）编写，附录部分由张玮（郑州旅游职业学院）编写，饶雪梅对全书进行了统稿。
本书在编写过程中参考和引用了许多国内外学者的成果，在此深表谢意。
由于编者水平有限，本书内容可能有不妥之处，敬请广大读者批评指正。

内容概要

本书是介绍茶艺服务的实训教材，旨在培养和提高茶艺服务人员的操作技能和综合素养。

本书分为6个模块、30个实训项目，主要介绍了行茶礼仪与茶事服务、茶叶识别、茶席设计、泡茶的基本技法与操作规范、常见茶类冲泡技艺、名茶茶艺表演程式等内容。
各个实训项目目的明确、方法恰当、内容完整，方便教师讲授和学生学习。

本书既可作为高职高专饭店管理、餐饮管理及相关专业的教材，也可作为茶艺师岗位培训、就业培训、职业等级考核鉴定的考前培训教材，还可供茶艺爱好者自学茶艺使用。

第一图书网, tushu007.com

<<茶艺服务实训教程>>

书籍目录

模块一 行茶礼仪与茶事服务
实训项目一 茶艺师的化妆技巧
实训项目二 茶艺师服务的姿态训练
实训项目三 茶艺服务的常用礼节
实训项目四 茶艺服务的礼仪规范
模块二 茶叶的识别
实训项目一 品茶的基本程序
实训项目二 认识绿茶
实训项目三 认识红茶
实训项目四 认识黄茶
实训项目五 认识白茶
实训项目六 认识乌龙茶
实训项目七 认识黑茶及压制茶
实训项目八 认识花茶
模块三 茶席设计
实训项目一 认知茶席构成要素
实训项目二 茶具组合
实训项目三 茶席的结构与背景设计
实训项目四 茶席插花
实训项目五 茶席设计文案的编写
模块四 泡茶的基本技法与操作规范
实训项目一 茶巾、茶荷的折叠与茶具的捧、端、拿法
实训项目二 翻杯、润杯、温具、取样置茶的手法
实训项目三 投茶、奉茶、冲泡、品茗的手法
模块五 常见茶类的冲泡技艺
实训项目一 玻璃杯具——绿茶的冲泡法
实训项目二 北京盖碗——花茶的冲泡法
实训项目三 闽式小壶——乌龙点茶法
实训项目四 潮州功夫（盖碗）——广东乌龙茶的泡法
实训项目五 台式小壶——乌龙点茶法
实训项目六 瓷质茶壶——红茶的冲泡法
实训项目七 紫砂小壶——普洱茶的冲泡法
模块六 名茶茶艺表演的程序
实训项目一 绿茶之首——龙井茶的冲泡表演
实训项目二 花茶之王——茉莉花茶的冲泡表演
实训项目三 乌龙茶之极品——铁观音茶的冲泡表演
附录一 茶艺师国家职业资格标准
附录二 常用茶艺用语（汉英对照）
参考文献

章节摘录

版权页： 插图： 2.二看是否“合茶道”通俗地说，就是看这套茶艺是否符合茶道所倡导的“精行俭德”的人文精神，和“和、静、怡、真”的基本理念。
茶艺表演既要以道驭艺，又要以艺示道。
以道驭艺，就是茶艺的程序编排必须遵循茶道的基本精神，以茶道的基本理论为指导；以艺示道，就是通过茶艺表演来表达和弘扬茶道的精神。
有些茶艺的程序很传统、很形象、很流行，例如，某些地区的功夫茶茶艺中的“关公巡城”、“韩信点兵”，但是因为这些程序刀光剑影、杀气太重，有违茶道以“和”为哲学思想核心的基本精神，所以也称不得是好的茶艺程序。
3.三看是否科学卫生 目前，我国流传较广的茶艺多是在传统的民俗茶艺的基础上整理出来的。
有个别程序按照现代的眼光去看是不科学、不卫生的。
例如，有的地区的茶艺要求泡出的茶要烫嘴，认为烫的茶喝着才过瘾。
但从现代医学卫生理论看，过烫的食物反复刺激口腔黏膜易导致口腔病变，诱发口腔癌。
有些茶艺的洗杯程序是把整个杯子放在一小碗水里洗，甚至是杯套杯滚着洗，这样会使杯外的脏物粘到杯内，越洗越脏。
对于这些传统民俗茶艺中不够科学、不够卫生的程序应当摒弃。
4.四看是否有文化品位 这主要是指各个程序的名称和解说词，应当具有较高的文学水平。
解说词的内容，应当生动、准确，有知识性和趣味性，能够艺术地介绍所泡茶叶的特点和历史。
实训目的 普洱茶是最近几年流行的茶叶品种，由于其独特的品质，很受人们追捧。
通过本项目的学习，学员可掌握普洱茶的冲泡方法，并学会欣赏茶艺表演的动态美和神韵美。
普洱是一个地名。
清朝雍正年间设置普洱府，管辖区域是现在的思茅、西双版纳和临沧部分地区。
普洱府是贸易重镇，产于滇南的茶叶均集散于普洱府，然后再由马帮通过茶马古道运销到各地。
普洱茶由普洱府得名。
传统普洱茶即自然后发酵的普洱茶，以云南茶区大叶种晒青毛茶为原料，直接储放或蒸压而成各种造型紧压茶。
特点是需要存放一定的时间才能形成普洱茶甘、顺、滑、醇厚、陈香的品质特点。

编辑推荐

第一图书网, tushu007.com

版权说明

本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问:http://www.tushu007.com