

《《茶文化与茶艺：第2版》（21世）》

图书基本信息

书名：《《茶文化与茶艺：第2版》（21世纪全国高职高专旅游系列规划教材）》

13位ISBN编号：9787301255721

出版时间：2015-3

作者：王莎莎主编

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介以及在线试读，请支持正版图书。

更多资源请访问：www.tushu000.com

《《茶文化与茶艺：第2版》（21世）》

内容概要

茶文化与茶艺是为了适应当前我国茶艺行业发展以及旅游(酒店)职业教育与茶艺专业人才培养的需要,结合茶艺师职业培训和职业技能鉴定的基本要求,以职业活动为导向,以职业技能为核心,理论与实践相结合,旨在普及茶叶知识,提高茶艺服务技能,学习茶艺企业的经营与管理知识。全书以“茶文化概述、茶叶基础知识、茶事服务、茶艺表演、茶艺馆的经营管理、休闲茶饮”六部分为结构体系,系统地介绍了茶文化的产生与发展、现代茶艺服务与管理的现状、发展趋势。本书内容丰富、通俗易懂、雅俗共赏、说古论今、由浅入深,融知识性、趣味性为一体,并配有多种形式的教学手段来帮助学习者加强记忆,使学习者在轻松、愉快的阅读中获得知识,提高修养,掌握技能。

《《茶文化与茶艺：第2版》（21世）》

作者简介

王莎莎，长春职业技术学院，副教授，出版多部教材，具有高级茶艺师职业资格、高级评茶员资格、高级营养师资格、高级茶艺师考评员资格。

书籍目录

第一部分 茶文化概述

学习单元一 了解茶文化传播知识

1.1 茶文化的溯源

1.1.1 茶文化的定义

1.1.2 茶文化的内涵

1.2 茶在中国古代的传播与发展

1.2.1 巴蜀是中国茶业的摇篮

1.2.2 长江中游或华中地区成为茶业中心

1.2.3 长江下游和东南沿海茶业的发展

1.2.4 长江中下游地区成为中国茶叶生产和技术中心

1.2.5 茶业重心由东向南移

1.3 茶的海外传播

学习单元二 分析华夏茶文化的发展史

2.1 历代茶文化概况

2.2.1 茶文化的萌芽期

2.2.2 茶文化的形成期

2.2.3 茶文化的兴盛期

2.2.4 茶文化的延续发展期

2.2.5 茶文化的再现辉煌期

2.2 “茶”字的由来

2.3 茶的各种称呼及字形

2.4 茶文化的结晶--《茶经》

学习单元三 掌握历史上的饮茶阶段

3.1 原始的鲜叶咀嚼

3.2春秋时代的生煮羹饮

3.3唐代的煎茶

3.4宋代的点茶

3.5明代的泡茶

3.6清代的品茶

学习单元四 了解中国贡茶的发展

4.1贡茶的起源

4.2历代贡茶概况

4.2.1唐代贡茶

4.2.2宋代贡茶

4.2.3元代贡茶

4.2.4明代贡茶

4.2.5清代贡茶

第二部分 茶叶基础知识

学习单元一 了解茶叶基础知识

1.1茶树基本结构分析

1.1.1茶树的树型结构

1.1.2茶树的基本分类

1.2茶树的生长习性

1.3中国产茶区的分布

1.3.1华南茶区

1.3.2西南茶区

1.3.3江南茶区

1.3.4江北茶区

学习单元二 掌握茶叶的分类知识

2.1 茶叶的分类方法

2.2 茶叶的分类

2.2.1 基本茶类

2.2.2 再加工茶类

2.3 茶叶深加工产品

学习单元三 了解茶叶的种植与加工知识

3.1 茶叶的种植

3.1.1 土壤条件

3.1.2 雨量充沛

3.1.3 温度

3.1.4 海拔

3.1.5 日照

3.2 茶叶的加工

3.2.1 制茶方式的演变

3.2.2 现代制茶的基本工艺

3.2.3 常见茶类的加工工艺介绍

学习单元四 茶叶的鉴别与品评

4.1 茶叶的品评方法

4.1.1 三看

4.1.2 三闻

4.1.2 三品

4.2 茶叶的鉴别方法

4.2.1 真假茶叶的鉴别

4.2.2 新茶与陈茶的鉴别

4.2.3春茶、夏茶和秋茶的鉴别

4.2.4香花茶与拌花茶的鉴别

学习单元五 茶叶的保健功效

5.1茶与养生保健

5.1.1补充多种营养元素

5.1.2饮茶可以强身健体

5.2茶在生活中的妙用

5.2.1喝茶可以提神醒脑，促进消化

5.2.2喝茶可防辐射、抗癌变

5.2.3喝茶可减轻吸烟危害

5.2.4残茶的妙用

5.2.5隔夜茶的益处

5.3如何科学饮茶

5.3.1科学饮茶应该遵循的原则

5.3.2饮茶的宜忌

学习单元六 茶叶贮藏知识

6.1影响茶叶品质的因素

6.2茶叶的贮藏方法

6.3贮藏茶叶的注意事项

6.3.1三看

6.3.2三闻

第三部分 茶事服务

学习单元一 了解茶事服务基本知识

1.1茶事服务的原则

1.2茶事服务的特点

1.3茶事服务职业道德

1.4茶事服务礼仪要求

学习单元二 分析茶事服务心理

2.1正确引导客人消费

2.1.1对客的等待时机

2.1.2物品的拿递展示

2.2常见的针对性服务

2.2.1针对不同国家宾客的服务

2.2.2针对不同民族宾客的服务

2.2.3对VIP宾客的服务

2.2.4特殊宾客的服务

学习单元三 掌握茶事服务主要环节

3.1营业前的准备工作

3.1.1茶艺馆的环境布置

3.1.2熟悉茶单情况

3.1.3配好茶叶、茶具

3.1.4人员准备

3.2营业中的茶水服务

3.2.1冲泡服务

3.2.2茶点服务

3.2.3台面服务

3.3结束工作

3.3.1结帐收款

3.3.2送别

3.3.3收拾台面

3.4特殊情况的服务和处理

3.4.1客人损坏茶具

3.4.2客人要求自己泡茶

3.4.3结账时客人对账单提出异议

学习单元四 掌握品茶用具知识

4.1茶具的起源与发展

4.1.1客人损坏茶具

4.1.2客人要求自己泡茶

4.1.3结账时客人对账单提出异议

4.2茶具的分类

4.2.1陶土茶具

4.2.2瓷器茶具

4.2.3漆器茶具

4.2.4竹木茶具

4.2.5玻璃茶具

4.3常见茶具的选购

4.3.1气韵温雅的紫砂茶具

4.3.2细腻敦厚的陶瓷茶具

4.3.3新颖别致的工艺茶具

学习单元五 茶的水、火情结

5.1泡茶用水

5.1.1水的软硬度选择

5.1.2现代人对泡茶用水的选择

5.1.3茶水比例

5.1.4冲泡时间

5.1.5冲泡次数

5.2泡茶与火候掌握

5.2.1烧水燃料的选取

5.2.2烧水程度的控制

5.2.3泡茶水温的掌握

学习单元六 茶事礼仪服务

6.1泡茶用具功能

6.1.1主泡器

6.1.2辅泡器

6.2茶事服务中的基本手法

6.2.1茶巾的手法

6.2.2茶匙的手法

6.2.3茶则的手法

6.2.4茶壶的手法

6.2.5茶海的手法

6.2.6煮水器的手法

6.2.7杯子的手法

6.2.8杯托的手法

6.3奉茶之道

6.4接待外宾服务

6.4.1接待外宾注意事项

6.4.2茶艺英语基本知识

第四部分 茶艺表演

学习单元一 了解茶艺表演的基本要求

1.1 茶艺表演的特征

1.2 解说词的创作

1.3 如何进行茶艺程序安排

学习单元二 掌握各类茶的冲泡技巧

2.1 绿茶类的冲泡技巧

2.2 红茶类的冲泡技巧

2.3 乌龙茶类的冲泡技巧

2.4 白茶类冲泡技巧

2.5 黄茶类冲泡技巧

2.6 黑茶类冲泡技巧

2.7 花茶类冲泡技巧

学习单元三 学会各类茶的生活待客型茶艺

3.1 绿茶类茶艺

3.2 红茶类茶艺

3.3 乌龙茶类茶艺

3.4 白茶类茶艺

3.5 黄茶类茶艺

3.6 黑茶类茶艺

3.7 花茶类茶艺

学习单元四 鉴赏名茶表演

4.1 西湖龙井茶艺表演

4.2 碧螺春茶艺表演

4.3 信阳毛尖茶艺表演

4.4黄山毛峰茶艺表演

4.5铁观音茶艺表演

4.6祁门红茶茶艺表演

4.7茉莉花茶茶艺表演

4.8普洱茶茶艺表演

4.9君山银针茶艺表演

4.10都匀毛尖茶艺表演

第五部分 茶艺馆的经营与管理

学习单元一 分析茶艺馆经营特点及内容

1.1茶艺馆的起源与发展

1.2茶艺馆的经营特点

1.3茶艺馆经营的内容

1.4茶艺馆的类型

学习单元二 学会筹备经营一家茶艺馆

2.1茶艺馆选址

2.2消费定位

2.3装饰设计

2.4招聘与培训

2.5茶艺馆相关法律、法规

学习单元三 了解茶艺馆的经营管理知识

3.1日常事务管理

3.2现场管理

学习单元四 学会茶水单的设计与制作

4.1茶水单的设计原则

4.2茶水单的内容

4.3茶水单的制作

4.4茶水单设计者的素质要求

学习单元五 掌握茶艺馆的营销方法

5.1茶艺馆营销活动的策划

5.2茶艺馆的营销方法

5.3茶艺馆经营管理中需注意的问题

5.4茶艺馆经营管理待解决的问题

第六部分 休闲茶饮

学习单元一 掌握花草茶品饮知识

1.1花草茶的源流

1.2花草茶的成分

1.3花草茶具

1.4花草茶的冲泡方法

1.5常见花草分类

学习单元二 学会茶叶的调饮

2.1泡沫红茶

2.2花草奶茶

学习单元三 了解茶点与茶膳的制作

3.1茶点的种类

3.2花草茶点制作

3.3花草茶膳

3.4花草茶与星座

参考文献

附录一 中国茶叶博物馆介绍

附录二 茶艺师国家职业标准

《《茶文化与茶艺：第2版》（21世）》

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：www.tushu000.com