

2.2.4 茶艺

教材前言

本教材是针对中等职业学校《茶艺与茶营销》和《茶叶生产与加工》专业的学生，开展茶艺课程学习而系统开发、编写的专业教材。

本教材紧密贴合茶艺实践的社会发展和时代要求，针对中职学生的认知特点和就业岗位素质能力要求，围绕当今茶产业对茶艺人才的知识、技能综合要求，在 2015 版《茶艺》教材的基础上，充实更新了七大茶类茶艺的相关知识，优化了实训任务和测试考核标准，新增了待客型茶艺和调饮茶艺内容。全书以学习内容为模块，以工作任务为导向，突出理论实训结合，知识技能并重，图文并茂，通俗易懂。为提高教材的信息化配套水平和教材内容的学习效果，同时开发了与教材内容完整同步的数字化网络教学资源，因此，本教材不仅能满足中等职业学校、技工学校茶艺课程教学的需要，同时也能极大地满足社会广大茶艺爱好者系统、全面掌握我国主要茶类茶艺的知识与技能之需求。

本教材由四川省贸易学校茶叶生产与加工专业特色专业建设组教师 and 该专业教学指导委员会成员、四川省茶艺术推广大使王霏共同编写。其中，刘登辉编写项目一茶艺概论、项目二茶艺基本技法；周晓英编写项目九茶事服务技巧、项目十调饮茶艺；王自琴老师编写项目七黄茶白茶茶艺；杨云雅编写项目五藏茶茶艺；李举成、何化柳老师编写蒙山“龙行十八式”茶技；王映老师编写项目六乌龙茶茶艺；童铃老师编写项目四红茶茶艺；陈小霞老师编写项目三绿茶茶艺；王霏老师编写项目八花茶茶艺。教材由刘登辉和周晓英老师统稿编撰成书。

本书在编写过程中得到了四川省贸易学校陈世平、李志洪等校领导和学校同事的关心和帮助，同时也得到了川农大邹瑶副教授、雅安职业技术学院任敏副教授的支持和帮助，在此表示衷心的感谢。

由于时间仓促，水平有限，书中难免出现疏漏，敬请读者批评指正。

目录

学习项目一茶艺概论.....	4
任务1 茶艺基础.....	5
任务2 茶艺的基本构成要素.....	11
任务3 道德修养与基本礼仪.....	17
实训1 茶叶品鉴.....	21
实训2 茶具的识别.....	23
实训3 茶艺基本礼仪实训.....	24
学习项目二茶艺基本技法.....	26
任务1 泡茶关键要素.....	27
任务2 茶艺操作基本手法、技巧.....	29
实训1 茶艺基本操作技法训练（1）.....	38
实训2 茶艺基本操作技法训练（2）.....	42
学习项目三绿茶茶艺.....	44
任务1 绿茶相关知识概述.....	46
任务2 绿茶基本茶艺.....	52
实训1 绿茶的玻璃杯冲泡技法.....	66
实训2 绿茶的盖碗冲泡技法.....	68
实训3 绿茶的瓷壶冲泡技法.....	70
实训4 蒙山“龙行十八式”茶技实训.....	71
学习项目四红茶茶艺.....	74
任务1 红茶基础知识概述.....	75
任务2 红茶清饮茶艺.....	79
实训1 红茶清饮茶艺.....	83
学习项目五藏茶茶艺.....	86
任务1 藏茶、黑茶相关知识概述.....	88
任务2 藏茶清饮茶艺.....	90
实训 藏茶清饮茶艺.....	93
学习项目六乌龙茶茶艺.....	96
任务1 乌龙茶相关知识概述.....	97
任务2 乌龙茶茶艺.....	103
实训1 潮汕乌龙茶茶艺.....	111
实训2 福建乌龙茶茶艺.....	113
实训3 台湾乌龙茶茶艺.....	116
学习项目七黄茶、白茶茶艺.....	118
任务1 黄茶、白茶相关知识概述.....	119
任务2 黄茶、白茶茶艺.....	123
实训1 黄茶茶艺.....	127
实训2 白茶茶艺.....	129
学习项目八花茶茶艺.....	131
任务1 花茶相关知识概述.....	132

任务 2	花茶茶艺.....	134
实训 1	茉莉花茶茶艺.....	136
实训 2	花草茶茶艺.....	138
学习项目九	待客型功夫茶艺及茶事服务技巧.....	140
任务 1	待客型功夫茶艺基础.....	141
任务 2	茶事服务程序.....	143
实训 1	待客型功夫茶艺.....	146
实训 2	茶事服务技巧.....	147
学习项目十	调饮茶艺.....	148
任务 1	调饮茶概述.....	149
任务 2	红茶调饮茶艺.....	150
任务 3	藏茶调饮茶艺——酥油茶茶艺.....	152
实训 1	调饮红茶茶艺.....	155
实训 2	藏茶调饮茶艺——酥油茶.....	159

学习项目一茶艺概论

【学习目标】

知识目标

- 1、掌握茶艺的概念。
- 2、了解茶艺的特点及种类。
- 3、掌握茶艺的基本构成要素。
- 4、掌握泡茶用水的标准。
- 5、初步掌握茶具的特性。
- 6、掌握我国茶类的色、香、味、形的类型。

技能目标

- 1、初步掌握茶叶品鉴的技能。
- 2、初步掌握茶具的选配技巧。

情感目标

- 1、使学生了解茶艺的茶之美、水之美、器之美、境之美、艺之美、人之美。
- 2、通过茶叶的识别和品鉴，培养学生以茶修德，以茶怡情。
- 3、通过茶艺礼仪教育，提高学生的自身修养及其与家人的生活质量，促进同学间的和谐交往。

任务导入

茶艺师是目前较为热门的一个职业，作为茶艺师必须掌握茶艺相关的知识，在日常的茶艺工作中必须掌握茶叶的基础知识，懂得针对茶类选择合适的茶具，营造茶艺实践的意境。

案例导读

玄雅高中毕业后进入了成都某酒店的茶楼工作，25岁那年，她回到了家乡，在雅安青衣江边开了一个小小的茶室，茶室的布置温馨、古朴，为客人提供种类

丰富的茶叶商品，玄雅会根据客人选定的茶叶选择适宜的泡茶用具，最大程度的发挥茶叶的品质，客人觉得在玄雅的店里喝茶是一件让身心愉悦的事。玄雅店里的生意非常兴隆，为她带来了良好的经济效益。

案例分析

玄雅的成功在于她掌握了茶艺的基本知识，懂得营造优美的泡茶环境，根据客人的需求，最大程度的发挥其选定茶品的色、香、味，并让客人在品茶的过程中得到美的享受。

任务1 茶艺基础

一、茶艺的概念及特点

1、茶艺的概念

“茶”与“艺”的结合可追溯到唐代，陆羽《茶经》中对茶具、煮茶用水、炙茶方法、茶的蒸煮技艺、茶的饮用等做了详细的描述，这是1200多年前关于茶艺最为系统的阐述。近代，“茶艺”一词兴于上世纪七十年代的台湾，关于其概念亦有较多的解释，目前人们对茶艺的认识日趋统一，在众多定义中，最为简明扼要的是：茶艺为泡茶与饮茶的技艺。

(1) 茶艺是在传统茶道精神指导下的茶事实践

茶艺不同于一般喝茶、品茶，它是在“和、美、廉、敬、勤”中国传统茶道精神指导下的茶事实践，在泡茶、饮茶等过程中遵从中国茶道道法自然、崇尚朴素的审美原则，传达茶道精神，宣扬社会道德规范，并对人们进行礼法教育。

(2) 茶艺是门技术

茶艺中的技术包括泡茶和品茶两个方面，选茶、鉴水、择器、冲泡时的茶水比例、泡茶的水温、浸润时间等每一环节均关系着所泡之茶色、香、味的散发，需要泡茶者掌握相关的知识、技能和方法。此外，品茶之真味也需一定的品饮方式方法。

(3) 茶艺是门艺术

茶艺特别强调艺术性，对美有着较高的追求，茶艺实践过程中处处体现着茶之美、水之美、器之美、境之美、艺之美、人之美，是营造环境氛围的书法、绘画、园林等视觉艺术，表演背景音乐、解说等听觉艺术以及茶人的体会、融入解

说词中的文学典故等想象艺术的综合。

2、茶艺的特点

(1) 文质并重，由重意境

“质”是指茶艺的思想内涵，是无形的，“文”是指服装、道具、环境、表演程序和表现技巧，是茶艺的外在美的表现，是可视的。一套茶艺如果只注重思想内涵而不重视服装、道具、表演程序和表演技巧等外在美的表现形式则枯燥无味，不能吸引人。反之，若只重视服装、道具、表演程序和表演技巧而无思想内涵，就显得虚浮空洞，不能打动人心。只有文质并重，才能意境高远，韵味无穷，引人入胜。

(2) 道法自然，崇静尚俭

中国茶艺追求道法自然，崇静尚俭。自然的本性是朴素，中国茶艺的表现过程中追求自然美，要求茶人从精神上追求自由，反对心为物所役，力求去亲和自然、契合大道，做到物我两忘，达到至美天乐，道法自然。在泡茶时，要求动如行云流水，静如苍松屹立，笑如春花烂漫，言如山泉絮语，一举手一投足都纯任自然，发自心性，毫不取巧雕饰，毫不矫揉造作。

崇静尚俭，是指中国茶艺要求简约玄谈，心静行俭，返璞归真，不铺张，不奢华，体行“精行俭德”的思想精髓。

(3) 百花齐放，不拘一格

中国茶艺的表现形式多姿多彩。风格上有的儒雅含蓄，有的质朴粗狂，有的空灵玄妙，有的场面宏大、极尽奢华，有的清丽脱俗、引人遐想。品饮方式上不拘一格，有的用调饮法为您献上浓香扑鼻的奶茶，有的用清饮法为您敬上鲜香甜醇的蒙顶甘露。茶类、地域、民族等的不同使得中国茶艺出现了不同的风格和流派。如福建乌龙茶的泡法就有闽南和闽北两派之分，藏族、彝族等少数民族又有自己独特的泡饮方式，藏族的酥油茶热情奔放、彝族的烤茶质朴粗犷。中国茶艺不拘一格的表现方式使得茶人们有了更广阔的茶艺创新空间。

(4) 实用为要，追求怡真

茶艺的本质是生活艺术而不仅仅是表演艺术，茶作为日常饮品，人们对其色、香、味的直接感受显得尤为重要，若所泡之茶其性，其味得不到发挥，那么茶艺所呈现的效果则大打折扣，因此，中国茶艺主张在茶艺中既要怡心惬意，又要怡

口悦目，给人们带来天然的乐趣。

二、茶艺的分类

中国茶艺有较多的风格流派，其分类方式方法亦较为复杂多样。

1、以茶艺主体的身份分类

(1) 宫廷茶艺



宫廷茶艺是我国古代帝王为敬神祭祖或宴赐群臣进行的茶艺，其特点是场面宏大、礼仪繁琐、气氛庄严、茶具奢华、等级森严，且带有明显的政治导向和政治教化的色彩。唐代始宫廷中饮茶之风盛行，茶于此染上奢华之味，宫廷中帝王清饮、斗茶、清明盛宴、祭祖祭神、王公婚嫁、殿试赐茶、接待外国使节等都有严苛的茶礼程序。此后，经宋、清等朝代宫廷茶艺进一步发展。历史上较为有名的宫廷茶艺有唐代的清明茶宴、唐德宗时期的东亭茶宴，宋徽宗赐茶，以及清代的千叟茶宴、三清茶等。

(2) 文士茶艺



文士茶艺是在历代文人雅士们品茗斗茶的基础上发展起来的。其特点是文化内涵厚重，注重品茗时的意境，茶具精巧典雅，表现形式多样，气氛轻松愉悦，深得愉情悦志、修身养性之真趣。较为有名的文士茶艺有唐代吕温所写的三月三茶宴，颜真卿等名士的月下啜茶联句，白居易所写的湖州茶山境会，以及宋代文人在斗茶活动中所用的点茶法、茶百戏等。

(3) 宗教茶艺



宗教茶艺是我国古代僧道们在礼佛修道过程中将茶与佛、茶与道结合起来而逐渐形成的茶艺，其特点是该茶艺带有强烈的宗教色彩，礼仪周全，气氛庄严肃穆，茶具古朴典雅，强调修身养性或以茶释道。目前流传较广的有禅茶茶艺、佛茶茶艺、观音茶茶艺、太极茶艺、道家茶艺等。

(4) 民俗茶艺



擂茶茶艺白族三道茶茶艺

我国是一个多民族的国家，各民族、各地区间存在着不同的饮茶习俗，民俗茶艺包括地方型和民族型茶艺，其特点是表现形式多姿多彩，特色鲜明，贴近生活，所用茶具质朴多样，饮用方式不拘一格，具有浓厚的乡土气息。地方型茶艺是反映各地汉族百姓不同茶俗的茶艺，如客家擂茶、惠安女茶、新娘茶等。民族型茶艺是反映流行于各少数民族地区的特色茶俗的茶艺，如藏族的酥油茶、蒙古族的奶茶、白族的三道茶、纳西族的“龙虎斗”、傣族的竹筒烤茶等。

2、以表现形式分类

(1) 表演型茶艺



表演型茶艺

表演型茶艺在艺术观赏性上要求较高，从表演主题、内容到场景、道具、背景音乐，以及表演者的服装、妆容和动作等都必须进行精心设计与安排，借助舞台美术的一切手段去提高艺术感染力。近年来，表演型茶艺分为了技艺表演型茶艺和艺术表演型茶艺。

技艺表演型茶艺主要向观众展示高难度的茶叶冲泡技艺。如四川的长嘴壶茶艺表演，它要求表演者具有一定的武术基础；艺术表演型茶艺是对泡茶、饮茶全

过程作艺术性展示，表演动作优美夸张，艺术化程度较高，文大于质，适用于大型聚会。

(2) 生活型茶艺



生活型茶艺

生活型茶艺常由一位主人与几位朋友围桌而坐，一同赏茶、鉴水、闻香、品茗，有时是一个人静静地泡茶品饮。在场的每个人都是茶事活动的参与者，每个人都参与了茶艺美的创造，每个人都感受到了茶的色、香、味之美。该茶艺的特点是动作平实流畅优美，注重泡茶的技艺，注重领略茶性、茶味，感悟茶道精神，它是目前普通家庭、茶馆、企事业单位中常用的茶艺形式，是茶艺的主流形式。

(3) 营销型茶艺



营销型茶艺

营销型茶艺通常是通过泡茶来促进茶叶、茶具等茶相关产品的销售。它是目前最受茶馆、茶店、茶厂欢迎的一种茶艺形式，要求茶艺师自信、诚恳、并具备丰富的茶叶相关知识和营销技能。泡茶者在茶事实践中要充分发挥茶的色、香、味特征，并在此过程中结合茶叶市场学、消费心理学激发客人的购买欲望，最终达到促销的目的。

任务2 茶艺的基本构成要素

“茶”、“水”、“具”、“境”、“艺”、“人”是茶艺的基本构成要素，茶艺所呈现出的各种美，是由上述各要素所表现的美有机结合而成。

一、茶

茶是茶艺的物质载体，亦是茶艺的核心与灵魂。中国具有悠久的种茶与制茶历史，茶叶种类非常丰富，不同种类的茶叶其品质特征存在较大差异。为最大程度地发挥茶的特性，泡茶的茶具，冲泡手法都有不同，因此鉴茶、赏茶是茶艺的首要环节。

1、茶叶外形的主要类型

我国茶叶的外形多种多样，散茶有针形、尖条形、圆珠形、扁形、雀舌形、花朵形、卷曲形、螺钉形、颗粒形等；紧压茶有砖形、枕形、碗形、圆饼形、圆柱形、南瓜形等等。

2、茶叶色泽的主要类型

我国茶叶按初制工艺和加工后的颜色特征分为了绿茶、黄茶、红茶、白茶、青茶、黑茶等六大类。绿茶的干茶颜色呈现出翠绿、灰绿、黄绿、墨绿、糙米黄等颜色，其汤色有浅绿、黄绿、嫩绿等类型；黄茶的干茶色泽多为嫩黄、金黄、黄褐等，其汤色主要有浅黄、深黄、绿黄、杏黄等类型；红茶的干茶颜色主要为乌润、红褐、棕红、黑褐等，其茶汤多为黄红、红艳、深红、红浓等颜色；白茶的干茶色泽多为银白、灰绿等，汤色多表型为浅黄明亮或浅黄绿明亮；青茶的干茶色泽主要有砂绿润、青褐、青绿、乌褐、暗黄绿等类型，其汤色根据发酵程度呈现出从嫩绿、浅黄至橙红等不同颜色的变化；黑茶的干茶色泽主要有黄褐、黑褐、红褐、油黑等，茶汤主要呈现出黄红、红褐等颜色。

3、茶叶香气的主要类型

我国茶叶因加工方式、鲜叶原料等的不同呈现出不同的香气。

(1) 毫香、清香和嫩香

这三类香型一般为高档绿茶具有的香气。毫香型多为由单芽或一芽一叶带有白毫的鲜叶所制茶叶具有的香气，如蒙顶甘露，白毫银针等；清香为名优绿茶的典型香气，清新，柔和持久。部分发酵程度较轻、火工不足的青茶亦具有此类香

气；嫩香为清新，似熟板栗或熟玉米的香气，制茶原料多较细嫩，多为制作优良的名优绿茶具有的香气，如泉岗辉白、高级蒙顶毛峰等。

(2) 花香、果香型

茶叶散发出类似鲜花或新鲜水果的香气，大多数青茶，如铁观音、乌龙茶、水仙、色种等具有此类香气，部分绿茶如舒城兰花、涌溪火青等具有天然兰花香，而祁红具有玫瑰香。

(3) 甜香型

如清甜香、甜花香、桔子香、桂圆香、蜜糖香等，多为工夫红茶的香气类型。

(4) 火香型

如高火、老火香，锅巴香等，多为原料较为粗老鲜叶所制的茶叶，其加工过程中烘焙时间较长，如黄大茶、武夷岩茶等。

(5) 陈醇型

一般为黑茶具有的特征香气类型，如康砖、金尖、普洱熟茶等。

(6) 松烟香型

在干燥过程中用燃烧松柏、黄藤等烟熏而得的茶叶带有松烟香，如正山小种、六堡茶等。

4、茶叶滋味的主要类型

中国茶叶种类丰富多样，茶叶的滋味也千差万别，主要滋味类型有：

(1) 清鲜型

茶汤滋味清香、鲜爽，多为高级名优绿茶的应有的滋味类型，如蒙顶甘露、洞庭碧螺春、安吉白茶等。

(2) 鲜浓型

茶汤滋味鲜而浓，回味爽口。高级绿茶具有的滋味口感，如黄山毛峰、婺绿等。

(3) 鲜醇型

茶汤滋味鲜而醇，回味爽口，如蒙山毛峰、白牡丹、高级祁红等具有此口感。

(4) 鲜淡型

茶汤滋味鲜甜，较淡。如蒙顶黄芽、君山银针等。

(5) 浓烈型

茶汤味浓，富有收敛性但不苦涩，一般为芽叶肥壮，内含物丰富的原料制成，如屯绿等。

(6) 浓厚型

茶汤滋味具有较强的收敛性和刺激性。如舒绿、遂绿等。

(7) 浓强型

茶汤滋味刺激收敛性很强，味浓厚粘滞舌头。如大叶种红碎茶。

(8) 浓醇型

茶汤收敛性和刺激性较强，但回味较甜。如制作优良的大叶种工夫红茶、毛峰、部分乌龙茶。

(9) 甜醇型

茶汤滋味鲜甜醇厚，如白毫银针、小叶种所制的工夫红茶

(10) 醇爽型

茶汤滋味不浓不淡，不苦不涩，回味略甜或爽口，如莫干黄芽、霍山黄芽。

(11) 醇厚型

茶汤滋味尚浓，带有一定刺激性，但回味略甜或爽口，如涌溪火青、高桥银峰、庐山云雾、水仙、铁观音、川红等。

(13) 醇和型

茶汤滋味欠鲜浓，但不苦涩，有厚感，回味平和较弱，如中级工夫红茶，部分黑茶。

(14) 平和型

茶汤清淡平常，不苦涩。一般所制原料较为粗老，如，低档红茶、绿茶、黑茶等。

(14) 陈醇型

茶汤具陈味，略甜，多为黑茶具有的口感，如康砖、金尖、普洱茶、茯砖等。

二、水

“水是茶之母”，“茶性必发于水，八分之茶遇十分之水，茶亦十分矣；八分之水试十分之茶，茶只八分耳”，说明泡茶用水十分重要，好水可提升茶叶品质。

1、宜茶之水的标准

(1) 清

水质要清，清则无杂、透明、无沉淀物、最能显出茶的本色。

(2) 轻

水体要轻，即水的比重要小。水越轻，说明其矿物含量少，更能发挥茶性。水的比重越大，说明其溶解的矿物质越多。研究表明，当水中的低价铁离子超过 0.1ppm 时茶汤发暗，滋味变淡；水中铝含量超过 0.2ppm 时，茶汤便有明显的苦涩味；钙离子达到 2ppm 时，茶汤带涩，达到 4ppm 时，茶汤变苦；水中铅离子达到 1ppm 时，茶汤味涩而苦，并有毒性。

(3) 甘

水质要甘，即水一入口，舌尖顷刻便有甜滋滋的美妙感觉。咽下去后，喉中亦有甘爽的回味，用这样的水泡茶自然会使茶汤滋味更加甘甜。

(4) 冽

水质要冽，冽即寒冷之意，明代茶人认为：“泉不难于清，而难于寒”。“冽则茶味独全。”因为寒冽只水多处于地层深处的泉脉之中，流淌于深山沟谷，所受污染少，水味甘甜，泡出的茶汤滋味纯正。

(5) 活

“流水不腐”，现代科学证明活水有自然净化的作用，在流动的活水中细菌等微生物不易繁殖，且活水中的氧气和二氧化碳等气体的含量亦较高，泡出的茶汤特别爽口。

2、我国饮用水标准

(1) 感官指标：色度不超过 15 度，浑浊度不超过 5 度，不得有异臭异味，不得含有肉眼可见物。

(2) 化学指标：PH 值为 6.5-8.5，总硬度不超过 25 度。铁不超过 0.3mg/L，锰不超过 0.1mg/L，铜不超过 1.0mg/L，锌不超过 1.0mg/L，挥发酚类不超过 0.002mg/L，阴离子合成洗涤剂不超过 0.3mg/L。

(3) 毒理指标：氟化物不超过 1.0mg/L，氰化物不超过 0.05 mg/L，砷不超过 0.05 mg/L，镉不超过 0.01 mg/L，铬(六价)不超过 0.05 mg/L，铅不超过 0.05 mg/L。

(4) 细菌指标：细菌总数不超过 100 个/L，大肠杆菌不超过 3 个/L。

3、现代常用的泡茶用水

目前，纯净水和优质的矿泉水成为首选的泡茶用水，远离人口密集地的江、

河、湖水，也不失为沏茶的好水。但古人推崇的雪水、雨水、部分泉水、湖水、河水，因为污染问题，在多数地区已经不再是沏茶好水了。

三、具

“器为茶之父”，茶具在茶艺中具有不可替代的作用。茶具的形状、材质、大小等会影响其保温性能从而直接影响茶叶品质的发挥。此外，茶具样式、质地、色彩上的协调搭配可给人以美的享受。

1、茶具的功能分类

(1) 备水

净水器、饮水机：贮水

随手泡、电热水壶等：烧水。

(2) 泡茶

茶叶罐：用于存放茶叶。

茶道组合：用于取茶入壶（茶匙、茶则、茶漏）或取杯（茶夹），疏通壶嘴（茶针）。

茶荷：放置待泡之茶或使之便于观赏。

茶杯、茶壶、盖碗等：用于泡茶。

汤滤：过滤茶渣。

茶托：放置汤滤。

(3) 品茗

公道杯（茶海）：放置茶汤以使其均匀。

品茗杯：品饮茶汤。

闻香杯：嗅闻茶香。

(4) 其他

茶巾：抹干茶壶和品茗杯底、茶盘等上的残水，或用于托垫茶具。

奉茶盘：盛放茶杯、品茗杯、茶食等以端送给品茗者。

水盂：盛放废水等。

茶刀：松解紧压茶。

2、茶具的质地分类

(1) 瓷

瓷器的保温性比玻璃的好，但不及紫砂，其胎体坚固致密，断面基本不吸水。适于冲泡花茶、大宗绿茶、高档红茶、部分乌龙茶等。

(2) 玻璃

玻璃材料的透光性强，质地透明，保温性不如瓷器，也无透气性，但冲泡的过程中可充分展示茶叶的形态美、茶汤的颜色变化。因此，适于冲泡蒙顶甘露、蒙顶黄芽、竹叶青、龙井、碧螺春、君山银针等名优茶，以便在冲泡的过程中欣赏细嫩茶芽在水中徐徐展开的美景。

(3) 陶土

陶器一般用粘土作胎料，少数也用瓷土。紫砂茶具为陶土器具中的精品，其中江苏宜兴所产的紫砂茶具品质最佳。紫砂茶具的保温性较强，并具有一定的透气性、吸水性，一般用于冲泡乌龙茶、普洱茶、中低档红茶等原料成熟度较高的茶叶。

(4) 金属

金属茶具一般为金、银、铜、铝、锡、铁等材质，以前多用于宫廷茶宴，但鉴于茶汤中的化学成分可能与铁等起反应，影响茶汤品质，故现较少用于冲泡茶叶，而多制作为茶叶罐用于贮藏茶叶。

(5) 竹木

竹木茶具，具有保温、不烫手的优点，且外形朴实，现制作的茶碗、茶杯多为少数民族所用。

(6) 其他

玉石、水晶等珍稀原料所制的茶具，多为收藏、观赏之用，而不用于泡茶。

四、境

饮茶是一种艺术，强调情景交融，中国茶艺特别注重茶境（环境、艺境、人境、心境）的营造。要求环境清幽、意境高雅、人境和静、心境闲适。

五、艺

是指茶艺的具体操作程序和方法，也包括各种姿态和动作，以及各种礼仪细节等。茶艺的艺之美，是一种动态美，是将前四种静态要素串联起来而形成完整茶艺的重要要素。

六、人

人是茶艺的主体，茶艺所有要素的有机组合最后均由人来完成，因此，人是茶艺最为根本的一个要素。茶人之美有两个基本要求即仪表仪态美和心灵、行为美。

任务3 道德修养与基本礼仪

一、道德修养

职业道德素养是指从事各种职业活动的人员按照职业道德基本原则和规范，是在职业活动中所进行的自我教育、自我改造、自我完善形成的良好职业品质。

良好的职业道德是每一个茶艺人员必须具备的基本品质，良好的职业修养是优秀的茶艺人员必备的素质。良好的职业道德素养要靠自我觉醒、自我约束、自我管理形成，它是一种自律，自觉的行为，也是社会主义核心价值观的基本要求。加强自我道德修养有利于职业生涯的发展，有利于职业境界的提高，有利于个人的成长成才。

作为茶艺工作者，道德素养主要体现在以下四个方面：

1. 爱岗敬业

爱岗敬业是职业道德最基本的要求。爱岗就是热爱自己的工作岗位，敬业就是以极端负责的态度对待自己的工作。一方面是要敬重自己所从事的工作，并能引以为荣，为自己所从事的工作感到骄傲和自豪，另一方面是要深入刻苦钻研，努力提高个人的业务知识和能力，力求精益求精，服务人民，服务社会。

2. 诚信友善

诚信是人类社会千百年传承的优秀道德传统，也是社会主义道德建设的重点内容，它强调诚实正直、信守承诺、诚恳待人。友善强调公民之间应互相尊重、互相关心、互相帮助，和睦友好，努力形成社会主义的新型人际关系。

3. 文明礼貌

文明礼貌不仅是个人素质、教养的体现，也是个人道德和社会公德的体现。我们作为具有五千年文明史的“礼仪之邦”，就更应该用文明的行为举止，礼貌的行为来待客服务。这也是弘扬民族文化、展示民族精神的重要途径。

4. 博爱奉献

博爱是一种情怀，奉献是一种精神。茶艺工作者在服务对象的过程中，必须摒弃偏见，一视同仁，在茶事服务过程中的眼神、表情、语言、声调、动作体现出的耐心、细心和关心，表露出发自内心的真诚、尊重和珍爱，不是表演，不能敷衍，是真情的自然流露。奉献是一种崇高的精神境界，也是社会责任感的集中表现。它指满怀感情、真诚无私地为他人服务，作出贡献，不求回报。赠人玫瑰，手留余香。常怀奉献之心的人才真正懂得人生的快乐，心拥奉献之念的人才真正懂得人生的真谛。

二、基本礼仪

茶艺给人是一种美的享受，在茶艺活动中，对茶艺从事人员的仪表仪容、言语、举止都有具体的要求。

（一）仪容仪表

茶艺人员在仪容仪表上最基本的要求是保持大方得体、干净整齐。

1、面部

茶艺人员的面部修饰以恬静素雅为基调，可以画淡妆，注意口腔卫生不能有异味；茶艺人员要求目光亲切，表情和蔼，切记眼神呆滞、左顾右盼、面无表情；在茶艺活动中，茶艺人员应面带微笑，但切忌虚情假意、矫揉造作。

2、发型

在茶艺活动中，茶艺人员若是短发，要求不能落下挡住视线；如果是长发则要求束起并盘起来。

3、手

纤细、灵巧、柔美的手能烘托茶艺之美。茶艺人员平时应注意手部的保养。在工作的过程中应随时保持手部的干净、清洁，不佩戴配饰、不涂抹护手霜、不涂指甲油，手部不能有香精的味道。

4、着装

着装得体，服饰与茶类、茶具、周围的环境匹配协调，一般以中式传统或民族服饰为基础，袖口不宜过宽。

（二）言语

语言是茶艺服务中的基本工具，在茶艺活动中应注意说话时的仪态以及说话的技巧等。

1、说话时的仪态

与客人说话时，要面对客人，面带微笑，注重运用目光进行情感交流。

2、说话的技巧

与客人交谈时要注意语言的准确性、简练性，突出中心，言简意赅。

3、语音、语速、语调

茶艺人员在与客人交谈时要根据环境、人数、距离控制音量，不宜过大，语速适中，语调柔和。

（三）举止

1、基本姿势

（1）站姿

双脚并拢身体挺直；头上顶下颌微收，双眼平视，双肩放松。女性右手在上双手虎口交握，置于肚脐位置；男性双脚微呈外八字分开，左手在上双手虎口交握置于小腹部。

（2）行姿

以站姿为基础，直线行走，忌上身扭动摇摆。向右转弯时右足先行，反之亦然。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，忌当着对方掉头就走，这样显得非常不礼貌。女性可以双手同“站姿”交握胸前，男性双臂下垂于身体两侧，随走动步伐自然摆动。

（3）坐姿

端坐椅子中央，双腿并拢；上身挺直，双肩放松；头正下颌微敛，舌尖抵下颚；眼可平视或略垂视，面部表情自然；女性右手在上双手虎口交握，置放胸前或面前桌沿；男性双手分开如肩宽，半握拳轻搭前方桌沿。全身放松，调匀呼吸、意念集中。

（4）跪姿

1) 跪坐

即日本的“正坐”。两腿并拢双膝跪在坐垫上，双足背相搭着地，臀部坐在双足上；挺腰放松双肩，头正下颌略收敛，舌尖抵上颚；双手搭放于大腿上（女

性右手在上，男性左手在上）

2) 盘腿坐

只限于男性。双腿向内屈伸相盘，双手分搭于两膝，其他姿势同跪姿态。

3) 单腿跪蹲

左脚与左膝呈直角相屈，右膝与右足尖着地；其余姿势同跪坐。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。

2、礼仪动作

(1) 鞠躬礼

鞠躬礼是表示对他人敬重的一种郑重礼节。施鞠躬礼时，施礼者应面对受礼者，相互距离 1.5—2 米，保持正确的站立姿势，两腿并拢，女生双手右上左下虎口交叉置于肚脐位置，男生两手自然下垂，平贴外侧裤线。鞠躬时，双目注视对方，面带微笑，以臀部为轴心，上身挺直向前倾斜，女生随着身体向下弯曲双手位置不变，男生双手顺裤缝逐渐向下滑动，倾斜的角度 15—45 度，同时问候“您好”、“早上好”、“欢迎光临”、“谢谢”。鞠躬完之后，再恢复到标准的站姿，目光再注视对方脸部。鞠躬时要注意，施礼者不能带帽，弯腰速度适中，动作自然协调，鞠躬时目光应随身体的弯曲自然向下移动，不要一面鞠躬，一面四处张望。

(2) 伸掌礼

伸掌礼是茶艺表演过程中最常用的示意礼，表示“请”与“谢谢”的意思，主客双方均可采用。两人面对面时，均伸右掌行礼对答；两人并（列）坐时，右侧一方伸右掌行礼，左侧方伸左掌行礼。伸掌姿势为：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，手腕要含蓄用力，不至于动作轻浮。行伸掌礼同时应欠身点头微笑，讲究一气呵成。

(3) 寓意礼

这是在长期的茶事活动中，形成的一些具有美好寓意祝福的礼仪动作，在冲泡时不必使用语言，宾主双方就可进行沟通。最常见的有：

1) 凤凰三点头

用手提水壶高冲低斟反复三次，寓意为向来宾鞠躬 3 次以示欢迎。低斟，指

右手提壶靠近杯口注水；高冲，指提腕使开水壶提升，此时水流如“酿泉泄出于两峰之间”。凤凰三点头按低斟—高冲—低斟—高冲—低斟—高冲进行，最后压腕将开水壶靠近茶杯（茶碗）口继续注水至所需水量即提腕断流收水。

2) 双手内旋

在进行回转注水、斟茶、温杯、烫壶等动作时用到双手回旋，则右手必须按逆时针方向、左手必须按顺时针方向动作，类似于招呼手势，寓意“来、来、来”表示欢迎；反之则变成暗示挥斥“去、去、去”了。

3) 壶的放置及斟茶

放置茶壶时壶嘴不能正对他人，否则表示请人赶快离开；斟茶时只七八分即可，不能斟满，俗话说“茶满欺客”，二则也便于握杯啜饮。

【思考题】

- 1、阐述茶艺的含义。
- 2、简述茶艺的特点及种类。
- 3、泡茶用水有何标准？
- 4、简述我国六大茶类中主要名优茶的色泽、香气、滋味。
- 5、简述茶具的质地类型。
- 6、简述茶艺工作者道德修养的内涵。
- 7、阐述茶艺中的寓意礼。

实训 1 茶叶品鉴

【实训目的】

通过实训，使学生初步掌握主要茶叶品类的色、香、味、形特征。

【实训器具及材料】

样茶盘、托盘天平、审评杯碗、盖碗、叶底盘、水壶、茶匙、吐茶桶、蒙顶甘露、蒙顶毛峰、蒙顶石花、竹叶青、龙井、碧螺春、黄山毛峰、蒙顶黄芽、君山银针、白牡丹、滇红、川红、祁红、铁观音、武夷岩茶、水仙、普洱生茶、普洱熟茶、康砖等。

【实训时间及方法】

本实训需时 2 学时，采用教师讲解示范后学生分组练习的方法进行。

【实训内容与流程】

1、干评外形

- (1) 把盘：用回旋筛转的方法使茶盘中的茶叶分出上、中、下三段。
- (2) 观察各茶样的外形。
- (3) 观察茶样的干茶色泽
- (4) 拿起样茶盘，嗅盘中各类干茶的香气。

2、湿评内质

1、称样

用食指、中指、拇指取混合均匀的茶样于天平上称取 3g（绿、红、黄、白茶）或 5g（乌龙茶）于审评杯中。

2、冲泡

以沸腾开水按顺序冲泡，边泡边加盖，名优绿茶浸润 4min，红茶、白茶、白茶浸润 5min，乌龙茶冲泡 3 次，每次时间依次为 2,3,5min，普洱茶冲泡两次，每次时间分别为 2 和 5min，时间到后，将茶汤虑入审评碗中。

3、评内质

- (1) 嗅香气，通过热嗅、温嗅、冷嗅，辨别茶叶香气的纯异、浓淡、长短。
- (2) 看汤色，辨别茶汤的颜色类型、色泽深浅和明亮程度。
- (3) 尝滋味，品尝茶汤，辨别茶汤的滋味类型。
- (4) 看叶底，辨别叶底的色泽、深浅，明亮与否以及芽叶的匀整、厚实程度等。

【达标考核】

达标测试表

班级：

姓名：

学号：

序号	测试内容	评分标准	配分	得分
1	把盘	手法正确，能分出茶叶上、中、下三段	15	
2	茶样称量	取样方法正确，称量准确	5	
3	外形审评	能正确评定干茶外形、色泽及香气类型	30	
4	冲泡	冲泡操作规范，计时准确，翻汤手法正确	10	
5	内质审评	能初步辨别茶叶的香气、滋味、汤色和叶底	40	
总计			100	

考核时间：

年 月 日

考评教师（签名）：

实训 2 茶具的识别

【实训目的】

- 1、让学生初步掌握茶艺活动中需用到的各类茶具的特点及功能。
- 2、让学生初步掌握按茶选具的技能。

【实训器具及材料】

茶艺桌、各类土陶茶具、紫砂茶具、各类瓷壶、盖碗、瓷质品茗杯、玻璃杯、玻璃品茗杯、公道杯、茶叶罐、茶托、汤滤、茶荷、奉茶盘、茶巾、水盂、随手泡等。

【实训时间及方法】

2 学时，采用教师展示实物讲解，学生分组观赏鉴别并练习使用操作的方法进行。

【实训内容与流程】

1、不同质地茶具的识别

区分土陶、紫砂、瓷质、玻璃、竹木及金属茶具并了解其功能及特点。

2、不同功能茶具的识别与操作练习

（1）备水器具

认识并练习使用随手泡，饮水机、开水壶、贮水缸等物品。

（2）泡茶器具

认识并练习使用茶壶、玻璃杯、盖碗、飘逸杯、茶则、茶匙、茶荷、茶漏、汤滤、茶叶罐等物品。

（3）品茶器具

认识并练习使用公道杯、品茗杯、闻香杯等器皿。

（4）其他辅助茶具

认识并练习茶盘、茶巾、水盂、奉茶盘、茶刀等物品。

【达标考核】

达标测试表

班级： 姓名： 学号：

序号	测试内容	评分标准	配分	得分
1	不同质地	能正确辨别不同质地的茶具并知道其主要的	30	

	茶具的识别	的功能特点		
2	备水器具	能较为熟练的使用不同备水器具	10	
3	泡茶器具	能掌握各类泡茶器具的用途及使用方法	30	
4	品茶器具	能掌握各类品茶器具的用途及使用方法	20	
5	其他器具	能掌握各类茶艺活动中的辅助器具的用途及使用方法	10	
总计			100	

考核时间： 年 月 日 考评教师（签名）：

实训 3 茶艺基本礼仪实训

【实训目的】

- 1、让学生掌握茶艺活动中的各种基本礼仪。
- 2、培养学生良好举止规范，提高学生的综合职业素质。

【实训器具及材料】

椅子、茶艺桌、大镜子、水壶、茶盘、玻璃杯等。

【实训时间及方法】

2 学时，采用教师展示讲解示范，学生分组练习的方法进行。

【实训内容与流程】

一、基本姿势训练

1、基本姿势

（1）站姿

双脚并拢身体挺直；头上顶下颌微收，双眼平视，双肩放松。女性右手在上双手虎口交握，置于胸前；男性双脚微呈外八字分开，左手在上双手虎口交握置于小腹部。

（2）行姿

以站姿为基础，忌上身扭动摇摆，尽量循一条直线行走。向右转弯时右足先行，反之亦然。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，忌当着对方掉头就走。女性以双手同“站姿”交握胸前，男性双臂下垂于身体两侧，随走动步伐自然摆动。

（3）坐姿

端坐椅子中央，双腿并拢；上身挺直，双肩放松；头正下颌微敛，舌尖抵下

颞；眼可平视或略垂视，面部表情自然；女性右手在上双手虎口交握，置放胸前或面前桌沿；男性双手分开如肩宽，半握拳轻搭前方桌沿。全身放松，调匀呼吸、集中思想。

二、基本礼仪动作训练

1、鞠躬礼（站立式鞠躬）

女生双手右上左下虎口交叉置于肚脐位置，男生两手自然下垂，平贴外侧裤线，上半身平直弯腰，弯腰时吐气，直身时吸气，弯腰到位后略作停顿，再慢慢直起上身；行礼的速度宜与他人保持一致。

2、伸掌礼

伸掌姿势为：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。手腕要含蓄用力，行伸掌礼同时欠身点头微笑。

两人面对面，均伸右掌行礼对答；

两人并（列）坐，右侧一方伸右掌行礼，左侧方伸左掌行礼。

3、寓意礼

（1）凤凰三点头

用手提水壶高冲低斟反复三次，寓意为向来宾鞠躬 3 次以示欢迎。低斟，指右手提壶靠近杯口注水；高冲，指提腕使开水壶提升，此时水流如“酿泉泄出于两峰之间”。凤凰三点头按低斟—高冲—低斟—高冲—低斟—高冲进行，最后压腕将开水壶靠近茶杯（茶碗）口继续注水至所需水量即提腕断流收水。

（2）双手内旋

在进行回转注水、斟茶、温杯、烫壶等动作时用到双手按逆时针方向回旋。

（3）壶的放置及斟茶

放置茶壶时壶嘴不正对他人；斟茶斟七八分满。

【达标考核】

达标测试表

班级：

姓名：

学号：

序号	测试内容	评分标准	配分	得分
1	站姿	姿势正确、动作规范	20	
2	行姿	姿势正确、动作规范	10	
3	坐姿	姿势正确、动作规范	20	
4	鞠躬礼	姿势正确、动作规范	20	
5	伸掌礼	姿势正确、动作规范	10	

6	寓意礼	姿势正确、动作规范	20	
总计			100	

考核时间：

年 月 日

考评教师（签名）：

学习项目二茶艺基本技法

【学习目标】

知识目标

- 1、掌握投茶量、茶水比、冲泡时间及次数等泡茶关键因素。
- 2、掌握依茶配具的知识。

技能目标

- 1、掌握茶艺操作的基本手法
- 2、掌握行茶基本程序。

情感目标

- 1、通过基本手法的学习，使学生能认识到茶艺程序之严谨，技艺之优美，培养学生正确的审美观，从而形成自己独具特色的个人风格。
- 2、通过茶艺基本手法练习，培养学生学习、劳动认真负责、一丝不苟、有始有终的做事态度。
- 3、让学生学会感知茶艺之美、营造茶艺之美、传递茶艺之美。

任务导入

近年来，市面上的茶室、茶楼、茶叶店如雨后春笋般不断涌现，一些大型茶厂也在自己厂里设置了茶叶展厅，邀请客人在此观看茶艺表演，品尝茶叶。目前，茶艺师已成为了一个新兴的热门职业。茶艺服务业都要求茶艺师在泡茶的过程中动作优美，举止优雅，泡出的茶汤色、香、味俱佳，使客人在品茗的过程中获得美的感受。因此，茶艺师必须掌握相关知识，熟练掌握茶艺操作的基本技法、技

巧，以便更好的工作。

案例导读

小娜毕业后进入了竹叶青集团位于峨眉山的生态茗园工作。在这里，小娜主要从事茶艺表演、大型会议接待的工作。平时，没有表演、接待任务的时候，小娜就苦练茶艺的基本技法、技巧。一段时间后，小娜在泡茶过程中，动作优美，姿态优雅，泡出的茶汤也品质俱佳，因此得到了集团领导和外宾们的一致好评。后来，公司很快给小娜加了工资，并让其负责公司贵宾的接待。

案例分析

茶艺的基本操作技法具有科学性和动作优美的双重要求，茶艺师只有平时刻苦练习才能在泡茶过程中使客人获得美的感受。茶具的种类、泡茶时的投茶量、水温，冲泡的时间直接影响到所泡茶叶的颜色、滋味和香气，茶艺师只有充分掌握了这些知识才能泡出一杯色、香、味俱佳的茶叶，使客人在获得美的精神享受的同时获得美的物质享受。小娜正是意识到了茶艺基本操作技法以及泡茶关键要素的重要性，勤奋练习，才获得了后面的成功。

任务1 泡茶关键要素

人们对茶叶品质的直接感受源于茶叶中内含化学成分在冲泡过程中于水中的释放。泡茶过程中，投茶量、泡茶水温、冲泡的次数、选择的茶具等均会影响茶叶化学成分在水中的释放程度，从而直接影响茶汤呈现的颜色、滋味和香气。因此合理掌握上述泡茶要素显得尤为关键。

一、茶叶用量

泡茶时投茶量的大小一般根据茶叶的种类及等级、茶具的质地与容积，以及消费者的饮用习惯等而定。一般红、绿、黄、白、花茶，茶与水的比例大致掌握在每杯放 2-3 克左右的干茶，加入沸水 100-150 毫升即茶水比在 1:50 左右即可。普洱茶多用壶泡，则按茶壶容量大小适当掌握，一般茶水比在 1:20-1:30 即可。而用茶量最多的是乌龙茶，每次投茶量约为茶壶容积的 1/2-2/3。一般来说，嫩茶、高档茶用量可多一点，粗茶可放少一点；乌龙茶、普洱茶等的用量可多一点。老茶客的茶叶用量可多一些，新茶客、妇女、脾胃虚寒者的用茶量应少一点。

二、泡茶水温

泡茶水温的高低直接影响着茶叶内含物质的溶出速度与程度，从而影响茶汤的颜色、滋味和香气。一般来说，泡茶水温与茶叶中有效物质在水中的溶解度呈正相关，水温愈高，溶解度愈大，茶汤就愈浓；反之，水温愈低，溶解度愈小，茶汤就愈淡。研究显示，60℃水温时茶叶有效物质的浸出量只有100℃沸水浸出量的45-65%。

泡茶水温的选择一般随茶叶种类、嫩度等的差异而有所不同，原料细嫩的高级名优绿茶，如碧螺春、龙井、甘露等一般采用75-85℃的开水冲泡，泡出的茶汤清澈明亮、滋味鲜爽，香气高长，维生素C的保留量也较多，如若用100℃的沸水冲泡则会将茶叶“烫熟”使得茶汤暗黄，失去鲜爽口感。中、低档红、绿、花茶、乌龙茶、普洱茶、藏茶等则需要95-100℃的水冲泡，否则茶中有效成份得不到有效浸出，滋味淡薄。乌龙茶和普洱茶，因每次用茶量较多，并且原料成熟度较高，必须用100℃的沸滚开水冲泡。有时，为了促进茶叶香气和滋味物质的充分释放，还需在冲泡前用开水温壶，并在冲泡过程中沸水淋壶，以保持和提高温度（如冲泡乌龙茶、普洱熟茶等）。少数民族饮用砖茶通常采用熬煮的方式，以促进茶叶中有效物质的浸出。这里必须说明一点，以上提到的水温通常是指将水烧开之后（水温达100℃），再冷却至所要求的温度，若是纯净水、无菌矿泉水等，则只要烧到所需的温度即可。

一般茶叶越嫩、越绿，冲泡水温就越要低，这样泡出的茶汤则嫩绿明亮，滋味鲜爽，茶叶维生素C也较少破坏；而原料成熟度较高的茶叶则需要较高的泡茶水温以促进茶叶有效成分的充分释放。

三、冲泡时间和次数

冲泡时间一般指第一次冲泡的时间，当泡茶的水温、茶叶用量一定时，冲泡时间越长，茶叶中有效物质溶入水中的比例就越大，而茶汤的滋味也就越浓。

一般而言，用茶量较大，泡茶水温较高的茶叶冲泡时间应短（如乌龙茶、普洱茶），原料细嫩的名优绿茶为保证其嫩绿的色泽、鲜爽的口感，冲泡时间也应较短；相反，用茶量较小，或是原料嫩度较低的茶（如大宗绿茶），或较为粗老的茶（如藏茶），或是条索紧实的茶冲泡时间应长。泡茶水温的高低和用茶数量的多少，影响冲泡时间的长短。水温高，用茶多，冲泡时间宜短；水温低，用茶少，冲泡时间宜长。冲泡时间究竟多长，以茶汤浓度适合饮用者的口味为标准。

我国人民饮茶时有一杯茶冲泡多次的习惯,但是究竟冲泡几次合适呢?研究表明,一般茶叶泡第一次时,其可溶物能浸出 50-55%;泡第二次时,能浸出 30%左右;泡第三次时,能浸出 10%左右,泡第四次,则所剩无几了。所以,通常以冲泡三次为宜。如饮用颗粒细小、揉捻充分的红碎茶与绿碎茶,用沸水冲泡 3-5 分钟后,其有效成份大部分浸出,便可一次快速饮用。饮用速溶茶,也是采用一次冲泡法。品饮乌龙茶多用小型紫砂壶,用茶量较多,第一泡 30 秒到 1 分钟就要出汤,以后每一次浸泡顺延 10-30 秒出汤,一般,一壶乌龙茶可冲泡 6-7 次,而优质的大红袍、铁观音可冲泡 10 次以上。

四、茶具的选配

正确选用茶具是泡出好茶的一大要素。茶具的质地会直接影响泡茶过程中的散热程度,从而影响茶叶有效物质的浸出。一般而言,密度高,胎身薄的茶具散热速度快,保温效果差(如瓷器、玻璃器皿等);密度低,胎身厚的茶具散热速度慢,保温效果好(如土陶、紫砂等)。

茶具的选用一般依泡饮茶叶的种类、嫩度等而定。绿茶、黄茶、红茶、白茶一般多用玻璃杯、盖碗或瓷壶冲泡,这些器具散热速度快,泡出来的茶汤香气清扬,其中嫩度较高的名优绿茶、黄茶、白茶、红茶等多用盖碗、玻璃杯冲泡,而嫩度较低的大宗绿茶多用瓷壶冲泡。原料成熟度较高的乌龙茶、普洱熟茶等多用散热速度慢、保温效果好、透气性高的土陶、紫砂冲泡,泡出的茶汤滋味醇厚。

任务 2 茶艺操作基本手法、技巧

茶艺基本手法是泡茶过程中手的细部动作,具有科学性与动作美的双重要求,其目的在于使茶艺人员在茶事活动中做到气定神闲,给人以美的感受。它是茶艺的基本功,反映茶艺从业人员功底深浅。

一、茶巾折叠与使用技巧

1、茶巾的折叠方法

(1) 长方形(八层式)折法:以横折为例,将正方形的茶巾平铺桌面,将茶巾上下对应横折至中心线处,接着将左、右两端竖折至中心线,最后将茶巾竖着对折即可。将折好的茶巾放在茶盘内,折口朝内(朝向操作者)。

(2) 正方形（九层式）折法：多用于壶泡法时做壶垫。以横折法为例，将正方形的茶巾平铺桌面，将下端向上平折至茶巾 2/3 处，接着将茶巾对折，然后将茶巾右端向左折至 2/3 处，最后对折即成正方形。将折好的茶巾放于茶盘中，折口朝内。

2、茶巾的使用

茶巾一般摆放在茶桌内侧正中靠近茶艺师胸前的位置以方便使用，在茶事活动中，茶巾主要用于吸干茶桌上的水渍，擦干茶匙、茶夹、茶针、壶身、壶底、杯底等上的水渍，或托垫随手泡、开水壶，茶壶等的壶底，以防冲泡、出汤、分茶过程中出现滴洒，并减少拿壶之手的力道。

二、捧、端器物手法

“捧”、“端”是茶艺活动中经常性的动作，一般高物采用捧，低物采用端，在捧和端的过程中，要求手势正确、优雅，给人以美感。

三、拿壶手法

1、侧提壶拿法

(1) 大型侧提壶拿法

右手四指勾住壶把，大拇指自然搭在壶把上，左手食指、中指并拢按住壶盖钮，或用左手托住壶底，双手同时用力提壶。

(2) 中型侧提壶拿法

右手食指、中指勾住壶把，其余两指自然搭在壶把下，大拇指按住壶盖钮或壶盖一侧提壶。

(3) 小型侧提壶拿法

右手拇指与中指夹住壶把，无名指、小拇指抵在壶把下，食指前伸呈弓形压住壶盖钮或盖的基部，提壶。



侧提壶

2、提梁壶拿法

(1) 握提法

右手四指弯曲握壶梁，拇指自然搭在壶梁上把壶提起，为防壶盖掉落，可用左手食指、中指并拢轻按在壶盖钮上。

(3) 勾提法

一般用于小型提梁壶，食指、中指勾提提梁，无名指、小指抵在提梁上方，同时拇指也在提梁上方按住，以此把壶提起。



梁壶壶

3、无把壶拿法

右手虎口分开，拇指和中指分别握住壶口外延两侧，食指按住壶盖钮，其余两指在中指一侧呈自然状态或兰花指状态（女士），提壶。



无把壶

4、握把壶：右手大拇指按住盖钮或盖一侧，其余四指握壶把提壶。



握把壶

5、飞天壶：右手大拇指按住盖钮，其余四指勾握壶把提壶。



飞天壶

四、温杯、洁具手法

1、品茗杯

将品茗杯在茶盘上排成一排或圆圈，提壶往杯里注水，用茶夹夹住杯的内侧杯壁，逆时针方向旋转 2-3 圈后，手腕外翻，倒掉杯中之水后放下；或提壶在杯里注满水后，用右手食指、拇指与中指端起一只茶杯侧放到另一只茶杯中，用无名指勾动杯底使其旋转，令杯内外均被开水烫洗到，复位。

2、玻璃杯

右手提壶，逆时针转动手腕，使壶中之水沿杯壁冲入，当杯中之水注满总容量的 1/4-1/3 后，停止注水。右手拿杯，左手托杯底，右手手腕逆时针缓慢转动，使杯中之水慢慢地与杯中各部位充分接触，然后倒掉杯中之水，放下杯子。

公道杯、其他大茶杯亦可采用此法。

3、盖碗

将盖碗的碗盖反搁在碗上，在近操作者一侧留一缝隙，以逆时针的方式往盖内注水直至流入碗内的水量约为碗总容量的 1/3 后，停止注水；右手取茶针插入盖与碗的缝隙之间，用茶针压住盖的内侧并由外向内拨动茶针使碗盖随之翻转，以右手中指抵住翻起的碗盖外侧将其由外向内拨动，当碗盖几乎正盖在碗上之后，

抽出茶针；右手拇指与中指扶在碗身内外两侧的中部，食指抵住碗盖的盖钮凹陷处，左手托碗底，逆时针转动手腕，使碗中之水与碗的各部位充分接触；放下盖碗，右手提盖钮使盖与碗之间在左侧留一缝隙，按前法端起盖碗，向左侧翻手腕，使碗中之水从缝隙中流入水盂；放下盖碗，右手提起碗盖，手腕向内转半周后放下碗盖将其斜靠在杯托上，或斜插与碗与托之间。

4、壶

开盖：左手大拇指、食指与中指按壶盖的壶钮上，揭开壶盖，提腕依半圆形轨迹将其放入茶壶左侧的盖置（或茶盘）中。

注汤：右手提开水壶，按逆时针方向加回转手腕一圈低斟，使水流沿圆形的茶壶口冲入；然后提腕令开水壶中的水高冲入茶壶；待注水量为茶壶总容量的1/2时复压手腕低斟，回转手腕一圈并用力令壶流上翻，令开水壶及时断水，轻轻放回原处。

加盖：左手完成，将开盖顺序颠倒即可。

荡壶：双手取茶巾横覆在左手手指部位，右手三指握茶壶把放在左手茶巾上，双手协调按逆时针方向转动手腕如滚球动作，令茶壶壶身各部分充分接触开水。

倒水：根据茶壶的样式以正确手法提壶将水倒入水盂。

5、公道杯及茶漏

将茶漏置入公道杯，温、洗公道杯其余动作与温、洁壶的方法相同。

五、握杯、翻杯手法

1、握杯手法

(1) 品茗杯握法

常用“三龙护鼎”法，右手拇指，食指分别握杯两侧，中指抵在杯底，其他二指自然弯曲或呈兰花指状（女士）端杯。

(2) 闻香杯握法

右手虎口分开，拇指握住闻香杯的外壁内侧，其余四指虚拢握住闻香杯外壁外侧，将杯护于掌心。也可将闻香杯夹于双手掌心之间，使杯在双手之间来回转动闻香。

(3) 无把玻璃杯握法

右手虎口分开，握住杯的中上部，避免握在杯口，可用左手指尖轻托杯底。

(4) 盖碗拿法

双手从碗托处将盖碗端起，然后左手四指及手掌托起碗托，拇指轻搭在碗托边缘，右手拇指和中指捏在杯盖钮两侧，食指按在盖钮下凹处，无名指和小指呈自然状，女士无名指和小指亦可外翘呈兰花指状。品茶时，左手端碗托及碗，右手掀开碗盖闻盖上的茶香，然后用盖向外撇茶3次以撇开茶渣和泡沫，盖上盖，并使盖与碗之间留出一道缝，即可啜饮茶汤。

(5) 有把杯握法

右手食指、中指勾住杯柄，拇指与食指相搭。

2、翻杯手法

无柄杯：右手虎口向下、手背向左（即反手）握茶杯的左侧基部，左手位于右手手腕下方，用大拇指和虎口部位轻托在茶杯的右侧基部；双手同时翻杯成手相对而言捧住茶杯，轻轻放下。对于很小的茶杯如品茗杯等，可用单手动作左右手同时翻杯，即手心向下，用拇指与食指、中指三指扣住茶杯外壁，向内动手腕成手心向上，轻轻将翻好的茶杯置于茶盘上。

有柄杯：右手虎口向下、手背向左（即反手）食指插入杯柄环中，用大拇指与食指、中指三指捏住杯柄，左手手背朝上用大拇指、食指与中指轻扶茶杯右侧基部；双手同时向内转动手腕，茶杯翻好轻轻置杯托或茶盘上。

闻香杯、品茗杯：乌龙茶泡饮过程中将闻香杯中的茶汤翻入品茗杯一般有两种手法：一，将品茗杯倒扣在闻香杯上后，右手掌心向上以食指、中指夹住闻香杯底部，拇指按住品茗杯杯底，手腕向内翻，再用左手接住翻转过来的品茗杯，轻放在杯托上。二，将品茗杯倒扣在闻香杯上后，右手掌心向下将拇指、中指捏住闻香杯，食指抵在品茗杯底，手腕向外翻，再用左手接住翻转过来的品茗杯，轻放在杯托上。注意：翻杯时，动手一定要快，否则茶水会从两杯的缝隙中流出。

六、取样置茶手法

1、茶叶罐的开闭盖

套盖式茶样罐：双手捧住茶样罐，两手大拇指用力向上推外层铁盖，边推边转动茶样罐，使各部位受力均匀，这样比较容易打开。当其松动后，右手虎口分开，用大拇指与食指、中指捏住外盖外壁，转动手腕取下后按抛物线轨迹移放到茶盘右侧后方角落；取茶完毕仍以抛物线轨迹取盖扣回茶样罐，用两手食指向下

用力压紧盖好后放下。

压盖式茶样罐：双手捧住茶样罐，右手大拇指、食指与中指捏住盖钮，向上提盖沿抛物线轨迹将其放到茶盘中右侧后方角落；取茶完毕依前法盖回放下。

2、取样

茶叶外形多种多样，取样时须根据茶叶的外形选择适当的用具和方法。

(1) 茶匙法

左手横握已开盖的茶样罐，开口向右移至茶荷上方；右手以大拇指、食指及中指三指手背向下捏茶匙，伸进茶样罐中将茶叶轻轻扒出拨进茶荷内；依前法取盖压紧盖好，放下茶样罐。左手托起茶荷，右手持茶匙，将茶叶拨进冲泡器中。名优绿茶冲泡时常用此法取茶，外形条索粗大或芽叶完整，茶条较长的茶叶也宜用茶匙拨取。

(2) 茶则法

左手竖握（或端）住已开盖的茶样罐，右手放下罐盖后弧形提臂转腕向箸匙筒边，用大拇指、食指与中指三指捏住茶则柄取出；将茶则插入茶样罐，手腕向内旋转舀取茶样；左手应配合向外旋转手腕令茶叶疏松易取；将茶则舀出的茶叶直接投入冲泡器。此法可用于多种茶冲泡，尤其是外形整齐、平伏或短碎的茶叶如红碎茶、珠茶等。

七、投茶手法

投茶手法一般根据茶叶的外形、品质特点而有所差异，目前较为常用的有上投法、中投法和下投法三种。

1、上投法

先将开水注入杯中至七八分满，然后将茶叶投入杯中，稍后即可品饮。此法要求用玻璃杯泡茶，并且对茶叶具有一定的选择性。一般，条索紧结、身骨重实、原料细嫩、香味较高的各类卷曲型名优茶如蒙顶甘露、洞庭碧螺春等多用此法。但采用上投法泡茶，会使杯中茶汤浓度上下不一，茶的香气不容易挥发。因此，品饮上投法冲泡的茶时，最好先轻轻摇动茶杯，使茶汤浓度上下均一，茶香得以透发。

2、中投法

先将开水注入杯中约 1/3 处，随后投茶入杯，再将开水徐徐加入杯中至七分

满，稍后即可品茶。一般，龙井、太湖绿、六安瓜片、绿阳春等大多采用此法。中投法可以克服下投法易烫熟芽叶，茶汤不均匀的缺点，但也有投茶后茶叶易浮于水面，不能有效浸润的缺点。

3、下投法

先将茶叶投入杯中，然后，一次性注水至七八分满，稍后即可品茶。此法适宜于适合于冲泡条索松展、比重较轻，不易沉入杯底的茶叶。但因一次性注水太多，温度不易散失，存在易烫熟芽叶，杯中茶汤浓淡不均的缺点。

八、冲泡手法

冲泡时，泡茶者应头正身直、目不斜视；双肩齐平、抬臂沉肘。（一般用右手冲泡，则左手半握拳自然搁放在桌上。）

1、回转冲泡法

单手回转冲泡法：右手提开水壶，手腕逆时针回转，令水流沿茶壶口（茶杯口）内壁冲入茶壶（杯）内。

双手回转冲泡法：如果开水壶比较沉，可用此法冲泡。双手取茶巾置于左手手指部位，右手提壶左手垫茶巾托在壶底；右手手腕逆时针回转，令水流沿茶壶口（茶杯口）内壁冲入茶壶（杯）内。

2、凤凰三点头冲泡法

用手提水壶高冲低斟反复3次，要求注水过程中水流一直不断且均衡，寓意为向来宾鞠躬3次以示欢迎。具体方法为右手提壶靠近茶杯口注水，再提腕使开水壶提升，此时水流如“酿泉泄出于两峰之间”，接着仍压腕将开水壶靠近茶杯继续注水。如此反复3次，恰好注入所需水量即提腕断流收水。

3、回转高冲低斟法

乌龙茶冲泡时常用此法。先用单手回转法，右手提开水壶注水，令水流先从茶壶壶肩开始，逆时针绕圈至壶口、壶心，然后提高水壶令水流在茶壶中心处持续注入，直至七分满时压腕低斟（仍同单手回转手法）；水满后提腕令开水壶壶流上翘断水。淋壶时也用此法，水流从茶壶壶肩-壶盖-盖钮，逆时针打圈浇淋。

九、斟茶手法

斟茶时讲究低斟，要使茶壶壶嘴尽可能接近茶盅或茶杯，以最大限度地保持

茶汤的色、香、味。

十、行茶程序

冲泡茶叶和品饮茶汤是茶艺形式的重要表现部分，也称为“行茶程序”。行茶程序一般分为3个阶段：一，前置阶段，是泡茶前做准备工作的阶段；二，操作阶段，即冲泡和品饮的阶段。根据不同茶类及其品质特点，科学编排程序，有次序、有步骤地进行茶叶冲泡，并礼貌地奉茶给宾客，让客人品饮。三，完成阶段，品茶结束后，泡茶者做好器皿、环境的清理工作。

冲泡是茶艺活动中最为关键的环节，其基本程序为：

1) 备具

根据宾客的人数以及冲泡的茶叶，准备好茶具，并按冲泡时方便顺手和合乎礼仪、具有美感、便于宾客欣赏的原则布局摆放在茶桌上。

2) 煮水

将泡茶的水煮开，并凉至适宜泡茶的温度。

3) 备茶

按前述方法将茶叶从茶叶罐中取出置于茶荷中备用，若为外形美观的名优茶，可让宾客赏茶，若无需赏茶则可直接从茶叶罐中取茶入壶或杯中。

4) 温杯洁具

按前述方法清洁杯具，并提高其温度。

5) 置茶

用茶匙将茶荷中的待泡之茶置入壶或杯中。

6) 冲泡

将温度适宜的开水注入壶或杯中。

7) 奉茶

将盛有茶汤的茶杯奉到宾客面前，以双手奉茶，以示尊敬。

8) 收具

茶事活动结束后，泡茶人应将杯具收回，清洁归位。

【思考题】

1、泡茶过程中如何选择茶具？

- 2、泡茶过程中水温对茶叶有什么影响？
- 3、泡茶过程中投茶量应该怎么确定？
- 4、冲泡的基本技法有几种？其要求有何不同？
- 5、投茶的方法有几种？各适合什么种类的茶叶？

实训 1 茶艺基本操作技法训练（1）

【实训目的】

- 1、通过实训，使学生了解行茶过程中手法的重要性。
- 2、通过实训，使学生掌握茶巾的折叠方法，捧与端、拿壶、拿杯、翻杯、温杯洁具等的手法 and 技巧。

【实训器具及材料】

茶艺桌、椅、茶巾、茶道组合、茶叶罐、茶壶、品茗杯、闻香杯、盖碗、玻璃杯、随手泡等。

【实训时间及方法】

本实训需时 2 学时，采用教师讲解示范后学生分组练习的方法进行。

【实训内容与流程】

1、茶巾的折叠与使用

（1）茶巾的折叠

①长方形茶巾

- 1)、将正方形的茶巾平铺桌面；
- 2)、将茶巾上下对应横折至中心线处；
- 3)、将左、右两端竖折至中心线；
- 4)、将茶巾竖着对折即可；
- 5)、将折好的茶巾放在茶盘内，折口朝内（朝向操作者）。

②正方形茶巾

- 1)、将正方形的茶巾平铺桌面；
- 2)、将下端向上平折至茶巾 2/3 处；
- 3)、将茶巾对折，然后将茶巾右端向左折至 2/3 处；
- 4)、最后对折即成正方形；

5)、将折好的茶巾放于茶盘中，折口朝内。

(2) 茶巾的使用

1) 双手手背向上，张开虎口，拇指与其余四指夹拿茶巾；

2) 双手同时向外侧转腕，使手心向上；

3) 顺势将茶巾斜放在左手掌呈托拿状；

3) 右手握提开水壶，将壶底托在左手茶巾上，以防冲泡过程中出现滴洒。

2、捧与端的手法

准备姿势：双手虎口自然相握，右手在上，左手在下，收于胸前。

(1) 捧

1)、双手虎口相对，向内、向下转动手腕，各打一圆使垂直向下的双手掌心向下；

2)、双手慢慢相合捧起筒状物；

3)、将捧起的物品置于自己胸前；

4)、将捧起的物品以弧状平推的方式置于应在的位置。

(2) 端

1)、双手虎口相对，向内转动手腕，双手相对，指尖向上，手指向掌心屈伸呈弧形；

2)、继续向内转动手腕，两拇指指尖相对，其余四指向掌心屈伸呈弧形；

3)、继续向内转动手腕，两拇指指尖向下，其余四指向掌心屈伸呈弧形；

4)、继续向内转动手腕，使两手心相对，并接近端取物；

5)、端起物品置于欲放的位置；

6)、双手合拢，呈亮相时的动作。

3、茶壶、茶杯、茶盅拿法

(1) 大型侧提壶拿法：右手四指勾住壶把，大拇指自然搭在壶把上，左手食指、中指并拢按住壶盖钮，或用左手托住壶底。

(2) 中型侧提壶拿法：右手食指、中指勾住壶把，其余两指自然搭在壶把下，大拇指按住壶盖钮或壶盖一侧。

(3) 小型侧提壶拿法：右手拇指与中指夹住壶把，无名指、小拇指抵在壶把下，食指前伸呈弓形压住壶盖钮或盖的基部。

(4) 提梁壶拿法：右手四指弯曲握壶梁，拇指自然搭在壶梁上把壶提起

(5) 无把壶拿法：右手虎口分开，拇指和中指分别握住壶口外延两侧，食指按住壶盖钮。

(6) 握把壶：右手大拇指按住盖钮或盖一侧，其余四指握壶把。

(7) 飞天壶：右手大拇指按住盖钮，其余四指勾握壶把。

(8) 公道杯：同中型侧提壶拿法，但拇指方向向外垂直握盅把。

4、温杯洁具手法

(1) 品茗杯

提壶往杯里注水，用茶夹夹住杯的内侧杯壁，逆时针方向旋转 2-3 圈后，手腕外翻，倒掉杯中之水后放下；或提壶在杯里注满水后，用右手食指、拇指与中指端起一只茶杯侧放到另一只茶杯中，用无名指勾动杯底使其旋转，令杯内外均被开水烫洗到，复位。

(2) 玻璃杯

单手逆时针冲水，当杯中之水注满总容量的 1/4-1/3 后，停止注水。右手拿杯，左手托杯底，右手手腕逆时针缓慢转动，使杯中之水慢慢地与杯中各部位充分接触，然后倒掉杯中之水，放下杯子。

公道杯的清洁同此法。

(3) 盖碗

将盖碗的碗盖反搁在碗上，在近操作者一侧留一缝隙，以逆时针的方式往盖内注水直至流入碗内的水量约为碗总容量的 1/3 后，停止注水；右手取茶针插入盖与碗的缝隙之间，用茶针压住盖的内侧并由向外内拨动茶针使碗盖随之翻转，以右手中指抵住翻起的碗盖外侧将其由外向内拨动，当碗盖几乎正盖在碗上之后，抽出茶针；右手拇指与中指扶在碗身内外两侧的中部，食指抵住碗盖的盖钮凹陷处，左手托碗底，逆时针转动手腕，使碗中之水与碗的各部位充分接触；放下盖碗，右手提盖钮使盖与碗之间在左侧留一缝隙，按前法端起盖碗，向左侧翻手腕，使碗中之水从缝隙中流入水盂；放下盖碗，右手提起碗盖，手腕向内转半周后放下碗盖将其斜靠在杯托上，或斜插与碗与托之间。

(4) 壶

左手揭开壶盖，提腕依半圆形轨迹将其放入茶壶左侧的盖置（或茶盘）中。右手提开水壶，按逆时针方向加回转手腕一圈低斟；然后提腕令开水壶中的水高

冲入茶壶；待注水量为茶壶总容量的 1/2 时复压手腕低斟，回转手腕一圈并用力令壶流上翻，令开水壶及时断水，轻轻放回原处，加盖。双手取茶巾横覆在左手手指部位，右手三指握茶壶把放在左手茶巾上，双手协调按逆时针方向转动手腕如滚球动作，令茶壶壶身各部分充分接触开水。最后根据茶壶的样式以正确手法提壶将水倒入水盂。

(6) 公道杯及茶漏

将茶漏置入在公道杯，温、洗公道杯其余动作与温、洁壶的方法相同。

5、翻杯手法

(1) 无柄杯：右手握茶杯的左侧基部，左手位于右手手腕下方，轻托在茶杯的右侧基部；双手同时翻杯，轻轻放下。

(2) 有柄杯：右手食指插入杯柄环中，用大拇指与食指、中指三指捏住杯柄，左手轻扶茶杯右侧基部；双手同时向内转动手腕，将翻好的茶杯置杯托或茶盘上。

(3) 品茗杯可用单手动作左右手同时翻杯，即手心向下，用拇指与食指、中指三指扣住茶杯外壁，向内动手腕，轻轻将翻好的茶杯置于茶盘上。

(4) 闻香杯：双手交叉捧住闻香杯底侧壁，双手向右转动手腕，翻转杯子，双手轻放于茶盘或杯托上。

【达标考核】

达标测试表

班级：

姓名：

学号：

序号	测试内容	评分标准	配分	得分
1	茶巾的折叠与使用	手法正确，动作规范	20	
2	捧与端的手法	手法正确，动作规范	20	
3	茶壶、茶杯等的拿法	手法正确，动作规范	20	
4	温杯洁具手法	手法正确，动作规范	20	
5	翻杯手法	手法正确，动作规范	20	
总计			100	

考核时间：

年 月 日

考评教师（签名）：

实训 2 茶艺基本操作技法训练（2）

【实训目的】

- 1、了解行茶过程中手法的重要性
- 2、使学生掌握置茶、投茶、冲泡、奉茶、品茗的手法。
- 3、使学生熟悉并掌握行茶程序。

【实训器具及材料】

茶艺桌、盖碗、品茗杯、玻璃杯、公道杯、茶叶罐、茶托、汤滤、茶荷、奉茶盘、茶巾、水盂、随手泡、茶道组合等。

【实训时间及方法】

2 学时，采用教师讲解示范，学生分组练习的方式进行。

【实训内容与流程】

1、取样置茶手法

（1）茶叶罐的开闭盖

套盖式茶样罐：双手捧住茶样罐，两手大拇指用力向上推外层铁盖，边推边转动茶样罐，当其松动后，右手捏外盖外壁，转动手腕取下后按抛物线轨迹移放到茶盘，取茶完毕仍以抛物线轨迹取盖扣回茶样罐，用两手食指向下用力压紧盖好后放下。

压盖式茶样罐：双手捧住茶样罐，右手大拇指、食指与中指捏住盖钮，向上提盖沿抛物线轨迹将其放到茶盘中右侧后方角落；取茶完毕依前法盖回放下。

（2）取样置茶手法

1) 茶匙法

左手横握已开盖的茶样罐，开口向右移至茶荷上方；右手捏茶匙轻轻从罐中拨茶入茶荷，盖盖，放下茶样罐。左手托起茶荷，右手持茶匙，将茶叶拨进冲泡器中。

2) 茶则法

左手竖握（或端）住已开盖的茶样罐，右手持茶则，并将其插入茶样罐，手腕向内旋转舀取茶样；左手配合向外旋转手腕令茶叶疏松易取。将茶则舀出的茶叶直接投入冲泡器。

2、投茶手法

(1) 上投法

先将开水注入杯中至七八分满，然后将茶叶投入杯中。

(2) 中投法

先将开水注入杯中约 1/3 处，随后投茶入杯，再将开水徐徐加入杯中至七分满。

(3) 下投法

先将茶叶投入杯中，然后，一次性注水至七八分满。

3、冲泡手法

(1) 高冲法

提壶高冲。

(2) 回转高冲低斟法

右手提开水壶压腕逆时针回转注水，然后提高水壶令水流在茶壶中心处持续注入，至七分满时压腕逆时针回转注水，水满后提腕令开水壶壶流上翘断水。

(3) 凤凰三点头法

右手提壶靠近茶杯口注水，提腕使开水壶提升，接着压腕将开水壶靠近茶杯继续注水。如此反复 3 次，恰好注入所需水量即提腕断流收水。

4、奉茶手法

(1) 正面奉茶

双手端起茶杯，收至胸前，随后从胸前将茶杯端至客人面前桌面，轻轻放下，或双手端杯至客人手中，伸出右掌，手指自然合拢示意“请”或微笑点头示意。

(2) 左侧奉茶

双手端起茶杯，收至胸前，随后用左手将茶杯端至客人面前，同时右手掌轻托左前臂，然后伸出左手掌，手指自然合拢示意“请”或微笑点头示意。

5、品茗手法

(1) 玻璃杯品茗法

右手拿杯的中下部，左手手指轻托杯底，闻香，观色、品味。

(2) 盖碗品茗法

左手从碗托处托起盖碗，右手掀开碗盖闻盖上的茶香，然后用盖向外撇茶 3 次以撇开茶渣和泡沫，盖上盖，并使盖与碗之间留出一道缝，即可啜饮茶汤。

(3) 闻香杯、品茗杯品茗法

右手掌心向上以食指、中指夹住闻香杯底部，拇指按住品茗杯杯底，手腕向内翻，再用左手接住翻转过来的品茗杯，放在杯托上。左手扶住品茗杯，右手旋转闻香杯后提起，并使其在品茗杯口旋转一圈刮掉多余的水渍。右手拿起闻香杯放于鼻前嗅香，或将闻香杯夹于两掌心，搓动手掌，使其在双手间滚动嗅香。放下闻香杯，以“三龙护鼎”法，端品茗杯品饮，一小杯茶分三口饮尽。

【达标考核】

达标测试表

班级：

姓名：

学号：

序号	测试内容	评分标准	配分	得分
1	茶叶罐开闭盖手法	手法正确、动作规范	10	
2	取样手法	手法正确、动作规范	20	
3	置茶手法	手法正确、动作规范	10	
4	冲泡手法	手法正确、动作规范	30	
5	奉茶手法	手法正确、动作规范	15	
6	品茗手法	手法正确、动作规范	15	
总计			100	

考核时间：

年 月 日

考评教师（签名）：

学习项目三绿茶茶艺

【学习目标】

知识目标

- 1、掌握我国主要绿茶的种类及其品质特征。
- 2、了解绿茶的主要加工工艺。

技能目标

- 1、能根据绿茶的特点正确选配茶具。

- 2、掌握绿茶的盖碗泡法。
- 3、掌握绿茶的玻璃杯泡法。
- 4、掌握绿茶的瓷壶泡法。
- 5、初步掌握绿茶的长嘴铜壶泡法。

情感目标

- 1、让学生了解并喜欢上雅安本地名优绿茶——蒙顶甘露、蒙顶石花。
- 2、让学生感受绿茶的优雅，培养学生良好的礼仪风范，提高审美情趣，享受生活的乐趣。
- 3、使学生对蒙山“龙行十八式”茶技产生自豪感，懂得珍惜和传承。

任务引入

绿茶是我国消费量最大的茶叶，中国十大历史名茶中的绝大部分都是绿茶。四川是重要的绿茶产区，其出产的峨眉竹叶青、蒙顶甘露等名优绿茶享誉全国。来四川旅游的游客，在离开四川的时候一般都会购买当地的绿茶作为馈赠亲友的佳品。四川各大旅游景点亦随处可见茶叶专卖店，茶叶销售是景区创收的一大途径。作为茶叶专卖店里的营销人员、茶艺师必须懂得绿茶的基本知识，特别是原产四川的名优绿茶的品质特征，掌握绿茶的冲泡技巧，以期最大程度的发挥绿茶的品质，为客人奉献上美味的绿茶汤，促进四川绿茶的销售。

案例导读

小星在四川峨眉山脚下的一个茶叶专卖店工作。一天，店里来了一位山西的客人想购买绿茶回家作为礼物送给亲友，小星热情地接待了他。客人挑来挑去，也没个注意，小星因为对绿茶的种类，品质特征不熟，也没有很好的给客人介绍。后来客人提出想喝看外形不错的竹叶青，可小星选了一个紫砂壶来泡，把竹叶青给“闷熟”了，茶汤全是黄色的，与客人看到的翠绿色的干茶色泽完全不搭调，于是这位客人什么也没买，败兴而去。

案例分析

竹叶青是原料细嫩的名优绿茶，为了保持其翠绿的色泽，在加工的过程中，它的杀青温度要比其他绿茶低。在冲泡时，为了凸显其“绿”的特征，也亦使用玻璃杯用 75℃左右的开水冲泡，这样泡出的茶汤才翠绿明亮，滋味鲜爽醇和。

但小星因为对绿茶的品质特征不熟悉，绿茶的冲泡技巧也不熟练，所以，没有泡出竹叶青应有的品质风格，而客人因此什么也没买。

任务1 绿茶相关知识概述

绿茶是我国消费量最大的一类茶叶，我国绿茶的种类繁多，品质优异，而且因为加工过程中存在破坏多酚氧化酶等氧化酶类的杀青工序，茶叶中的多酚类物质大部分被保留了下来，因为具有较强的抗氧化、抗辐射、抗癌的功效。我国主要出口的绿茶有眉茶和珠茶，而绿茶的主要初制工艺流程为杀青、揉捻、干燥，其品质基本特征为清汤绿叶。

一、绿茶的主要种类

按杀青方式的不同，绿茶可分为炒青绿茶和蒸青绿茶；依据干燥方式的不同绿茶又可分为炒青、烘青和晒青三种。

1、炒青

炒青是我国绿茶中的大宗产品其香气浓郁高爽，滋味醇厚。初制工艺中用炒的方式干燥，我国主要的炒青包括长炒青、圆炒青、扁炒青等。

(1) 长炒青

外形为长条形，其品质特点为外形条索紧直、匀整，有锋苗，不断碎；干茶色泽绿润；内质香高持久，纯正；汤色嫩绿明亮；滋味浓醇爽口；叶底嫩绿完整、明亮。经过精致加工以后的产品称为眉茶，主要有安徽的“屯绿”、“舒绿”、“芜绿”；浙江的“杭绿”、“遂绿”、“温绿”；江西的“婺绿”、“饶绿”和湖南的“湘绿”等。

(2) 圆炒青

外形浑圆如珠，经过精制后成为珠茶，是我国主要外销绿茶之一。过去毛茶主要集中在浙江绍兴平水镇精制和销售，在国际市场上称“平水珠茶”或“平绿”；鲜叶经杀青、揉捻后，在锅中经过二青、小锅、对锅和大锅四个步骤炒干，其毛茶也称为“平炒青”。圆炒青外形紧结重实，形似珍珠，色泽深绿油润，内质清香纯正，滋味浓醇，叶底完整明亮。

(3) 扁炒青

扁炒青外形扁平光滑，初制工艺是在杀青或揉捻以后通过捺、磨等多种不同

的手法在锅中炒制，从而形成外形扁平的特征。由于制法不同，不同的扁炒青品质有多差异，主要有龙井、旗枪、大方等。

（4）特种炒青

由采摘细嫩芽叶加工而成的炒青绿茶都属于细嫩炒青，因产量不多，品质独特，所以又称“特种炒青”。特种炒青种类繁多，品质优异，且为各产茶区有名气的茶叶，又称为“炒青名茶”。其外形千姿百态，有扁平、圆条、直针、卷曲、平片等，多数芽叶成朵，清汤绿叶，香气鲜醇，滋味浓醇，滋味回甘。著名的特种炒青包括竹叶青、蒙顶甘露、碧螺春、南京雨花茶、安化松针、信阳毛尖、六安瓜片、松萝茶、都匀毛尖等。

2、烘青绿茶

鲜叶经过杀青、揉捻而后烘干的绿茶称为“烘青绿茶”。依据原料嫩度和制作工艺不同分为普通烘青绿茶与细嫩烘青绿茶。

普通烘青绿茶多采用一芽二叶至三、四叶或对夹叶加工而成，其外形较紧直匀整，显锋苗，有白毫，色泽墨绿油润，香气清香纯正，滋味醇和鲜爽，汤色黄绿明亮，叶底嫩绿明亮。这类烘青直接饮用者不多，通常作为窈制花茶的茶坯，称为“素烘青”，窈花以后称为烘青花茶。

细嫩烘青绿茶是采用细嫩芽叶（多为单芽、一芽一叶初展至一芽二叶）制作而成的烘青绿茶。大多数细嫩烘青条索紧细卷曲，白毫显露，色绿，香高，滋味鲜醇，芽叶完整，如安徽的黄山毛峰、太平猴魁、敬亭绿雪，云南勐海的南糯白毫等。

3、蒸青绿茶

蒸青绿茶是我国古代最早发明的茶类，它以蒸汽将鲜叶杀青蒸软，再经揉捻、干燥而成，有“色绿、汤绿、叶绿”的三绿特点。我国的蒸青绿茶主要有煎茶、玉露两种。煎茶主要产于浙江、福建、安徽三省，其产品大多出口日本。玉露茶目前仅有湖北恩施的“恩施玉露”仍保持蒸青绿茶的传统风格，其外形条索紧细，挺直，形似松针，汤色嫩绿明亮，香气清高鲜爽，滋味甜醇，叶底翠绿匀整。

4、晒青绿茶

鲜叶经过杀青、揉捻后利用日光晒干的绿茶统称为“晒青”。晒青绿茶条索完整，呈毫，色泽黄绿，滋味纯和，汤色黄明，叶底完整显暗。晒青绿茶以云南

制作的品质最好，称为“滇青”，云南高档晒青茶外形紧结，白毫显露，锋苗完整，色泽黄绿，内质清香气味，滋味醇厚。晒青茶除一部分以散茶形式销售饮用外，还有一部分经过再加工成紧压茶后内销、边销。再加工过程中，不堆积的如沱茶、饼茶仍属于绿茶，经过堆积的如紧茶、七子饼茶等属于黑茶类。

二、我国主要的名优绿茶

1、西湖龙井

西湖龙井产于浙江省杭州市西湖区，指在西湖产区、钱塘茶区和越州产区内，采摘来自于龙井群体、龙井43、龙井长叶、迎霜、鸠坑种等茶树良种的茶鲜叶，按照摊放、青锅、摊凉回潮、辉锅等传统工艺在上述三大产区范围内加工而成，具有“色绿、香郁、味醇、形美”的扁形绿茶。西湖龙井茶色泽绿润带黄，俗称“糙米色”，外形扁平匀齐，香郁味甘醇，汤碧嫩黄，芽叶柔嫩。龙井茶鲜叶要求芽叶完整细嫩，色泽鲜绿，匀净，特级茶要求一芽一叶初展，芽叶夹角度小，芽叶匀齐肥壮，芽叶长度不超过2.5cm。高级龙井茶的色泽翠绿、外形扁平光滑，形似碗钉，挺直尖削，汤色碧绿明亮，香气馥郁，清香持久，汤色嫩绿明亮叶底细嫩成朵，叶色黄绿，光润一致。

西湖龙井茶历史悠久，最早可追溯到唐代，当时著名的茶圣陆羽，在所撰写的世界上第一部茶叶专著《茶经》中，就有杭州天竺、灵隐二寺产茶的记载。西湖龙井茶之名始于宋，闻于元，扬于明，盛于清。传说，乾隆皇帝下江南时，曾到龙井狮峰山下胡公庙品饮龙井茶，饮后赞不绝口，兴之所至，将庙前十八棵茶树封为“御茶”，如今仍生机勃勃，供游人欣赏。

2、洞庭碧螺春

洞庭碧螺春是我国名茶的珍品，以“形美、色艳、香浓、味醇”闻名中外。洞庭碧螺春产于江苏吴县太湖洞庭山的东山镇和西山镇。采用春分至谷雨间的一芽一叶初展、一芽一叶、一芽二叶初展或一芽二叶的茶鲜叶，经过鲜叶拣剔、高温杀青、热揉成形、搓团显毫、文火干燥等工艺加工而成，具有“纤细多毫，卷曲成螺，嫩香持久，滋味鲜醇，回味甘甜”的品质特征。

关于碧螺春的由来说法颇多。据清代《野史大观》（卷一）载：“洞庭东山碧螺峰石壁，产野茶数株，土人称曰：‘吓煞人香’。康熙己卯……抚臣朱荦购此茶以进……，以其名不雅驯，题之曰碧螺春。自地方有司，岁必采办进奉矣。”

又据相传，明朝期间，宰相王鏊是东后山陆巷人，“碧螺春”名称系他所题。又据《随见录》载“洞庭山有茶，微似芥而细，味甚甘香，俗称‘吓煞人’，产碧螺峰者尤佳，名‘碧螺春’”。若以此为实，则碧螺春茶应始于明朝，在乾隆下江南之前就已名声显赫了。也有人认为：碧螺春是因形状卷曲如螺，色泽碧绿，采于早春而得名。

3、蒙顶甘露

蒙顶甘露产于四川省雅安市名山区的蒙顶山，蒙顶山种茶已有 2000 年左右的历史，其所产茶叶品质极佳，有“扬子江中水，蒙山顶上茶”的说法。蒙顶甘露是卷曲形名茶，采摘一芽一叶初展的茶鲜叶经过摊放、高温杀青、三炒三揉、精细烘焙而成。蒙顶甘露的外形紧卷多毫，绿润鲜翠，内质汤色碧绿带黄，清澈明亮；香气馥郁，鲜嫩；滋味鲜爽，醇厚回甜，叶底嫩绿匀整。

相传在西汉末年，有位甘露普慧禅师（即吴理真），在蒙山中顶即上清峰，栽了七株茶树，直至清朝雍正年间此茶尚在，据说“高不盈尺，不生（长）不灭”，产量虽不多，但能治百病。这七株普慧禅师栽种的“仙茶”，在汉碑和明、清两代石碑以及《名山县志》中，均有记载。蒙顶茶从唐朝开始作为贡茶，一直沿袭到清朝，蒙山上每年采制贡茶，极为讲究。每逢春茶芽头发出来，县官即选择吉日，穿起朝服，率领僚属和名山七十二寺院的和尚上山祭拜。烧香礼拜之后，开始采摘，规定只采三百六十叶，送交茶僧负责炒制。

蒙顶甘露属历史名茶，是中国最古老的名茶，被尊为“茶中故旧”，由于品质优异，历代文人雅士对它赞扬不绝。甘露在梵语是“念祖”之意。

4、蒙顶石花

蒙顶石花亦产于四川省雅安市名山区的蒙顶山，是扁形名茶，以采摘茶树嫩芽制作而成，其初制工艺依据“贡茶”做法，沿用“三炒三晾”传统工艺制成，制工精细，其品质特征为外形扁平匀齐，嫩绿油润，带隐毫，芽壮似笋；汤色嫩绿，清澈明亮；香气浓郁持久；滋味鲜爽，浓郁回甘；叶底细嫩，芽叶肥壮匀整。

蒙顶石花之名起源于唐朝，据史料考证：唐天宝元年，蒙山雀舌茶被列为贡茶，当时我国西南诸域凡以一芽一叶初展原料制作的散茶，以形命名统称为“雀舌”，蒙山雀舌遂被更名为“石花”。李肇《唐•••国史补》中有记载“剑南有蒙顶石花或小方或散芽（谷芽）号称第一”。宋史《食货典》记载：“唐人尚茶众家，

有雅州石花、露芽、谷芽第一……”、“茶产于天下多矣，若剑南有蒙顶石花……”。唐代制茶虽以团饼为主，但蒙山茶有炒青技术。蒙顶石花曾受白居易、黎阳王、段成式等诗人赞誉。明陈仁锡《潜确类书》记载：“蒙顶石花春茶多不能数斤，极重于唐”，证明此时的石花，为数不多而极其珍贵。

5、竹叶青

竹叶青原产于四川峨眉山万年寺茶园，该茶园处于海拔 700-1000 米的中山区，茶鲜叶采摘标准为独芽或一芽一叶初展，每 500 克成品茶即需消耗三万到三万五千颗芽芯。竹叶青茶鲜叶经杀青、揉捻，烘培等工艺制作而成，其外形扁平光滑，挺直秀丽，匀整，色泽嫩绿鲜润，形似竹叶；内质清香馥郁，汤色嫩绿明亮，滋味鲜嫩回甘，叶底嫩匀。

竹叶青的命名，尚有一番来历。1964 年 4 月下旬的一天，国务院副总理陈毅一行途经四川，来到峨眉山时，在山腰的万年寺憩息。老和尚泡了一杯新采的绿茶送到陈毅手里，一股馨香扑鼻袭来，陈毅笑盈盈地喝了两口，味醇回甘、清香沁脾，顿觉心旷神怡，劳倦顿消，连问：“这茶产在哪里？”老和尚答道：“此茶是我们峨眉山的土产，用独特工艺精制而成。”陈毅又问：“此茶啥个名字？”老和尚答：“还没有名字呢！请首长赐个名字吧！”陈毅推辞道：“我是俗人、俗口、俗语，登不得大雅之堂。”经老和尚再三请求，陈毅高兴地说：“我看这茶叶形似竹叶，青秀悦目，就叫‘竹叶青’吧！”。竹叶青因此而得名。

6、六安瓜片

六安瓜片产于安徽省六安、金寨、霍山三县之毗邻的山区和低山丘陵，分内山瓜片和外山瓜片两个产区，产量以六安最多，品质以金寨县齐云山区齐头山所产的“齐山名片”为最佳，该茶为六安瓜片之极品。六安瓜片的采制技术不同之处在于：春茶于谷雨后开园，新梢已形成“开面”，采摘标准以对夹二、三叶和一芽二、三叶为主。鲜叶采回后及时扳片，将嫩叶（未开面）、老叶（已开面）分离出来炒制瓜片，芽、茎梗和粗老叶炒制“针把子”，作副产品处理。六安瓜片品质特征为外形似瓜子形的单片，平伏匀整，叶缘微翘，色泽宝绿，起霜，不含牙尖、茶梗；内质清香高长，滋味鲜醇回甘，汤色嫩绿，清澈透亮，叶底绿嫩匀整。

六安瓜片的历史渊源，史料尚无考证。“唐、宋史志，皆云寿州产茶，盖以

其时盛唐、霍山隶寿州、隶安丰军也。今土人云：寿州向亦产茶，名云雾者最佳，可以消融积滞，蠲除沉疴……”（清道光《寿州志》）。盛唐县为今六安县。可见六安茶是唐代以来就为人所知的名茶之一。

多年来许多茶叶工作者寻根溯源，对六安瓜片的由来终略有所获。较为可信的传说有两种。一是说，1905年前后，六安茶行一评茶师，从收购的绿大茶中拣取嫩叶，剔除梗叶，作为新产品应市，获得成功。信息不胫而走，金寨麻埠的茶行，闻风而动，雇用茶工，如法采制，并起名“峰翅”（意为蜂翅）。此举又启发了当地一家茶行，在齐头山的后冲，把采回的鲜叶剔除梗芽，并将嫩叶、老叶分开炒制，结果成茶的色、香、味、形均使“峰翅”相形见绌。于是附近茶农竞相学习，纷纷仿制。这种片状茶叶形似菱花子，遂称“瓜子片”。以后即叫成了“瓜片”。二是说，麻阜附近的祝家楼财主，与袁世凯是亲戚。祝家常以土产孝敬。袁饮茶成癖，茶叶自是不可缺少的礼物。但其时当地所产的大茶、菊花茶、毛尖等，均不能使袁满意。1905年前后，祝家为取悦于袁，不惜工本，在后冲雇用当地有经验的茶工，专拣春茶的第1-2片嫩叶，用小帚精心炒制，炭火烘焙，所制新茶形质俱丽，获得袁的赞赏。当地茶行也悬高价收买，以促茶农仿制。新茶登市后，蜚声遐迩，连峰翅亦逊色多矣。峰翅品质虽优于大茶，但其采制技术均与大茶相同。而瓜片却脱颖而出，其色、香、味、形别具一格，故博得饮品者的喜嗜，逐渐发展为全国名茶。

时过境迁，目前在制茶工具及技术方面，仍有许多与大茶相似之处。瓜片产区目前春茶制瓜片，夏茶仍制大茶，形成组合生产。

7、太平猴魁

太平猴魁产于安徽省黄山市黄山区（原太平县），以安徽省省级良种茶树柿大茶的鲜叶为原料，经传统工艺制成，具有“两叶一芽、扁平挺直、魁伟重实、色泽苍绿、兰香高爽、滋味甘醇”的品质特征。鲜叶采摘标准为一芽三叶初展，工艺流程为杀青、毛烘、足烘、复焙等四道工序。

太平县产茶的历史可追溯到明朝以前。清末南京太平春、江南春、叶长春等茶庄，纷纷在太平产区设茶庄收购加工尖茶，运销南京等地。江南春茶庄从尖茶中拣出幼嫩芽叶作为优质尖茶应市，一举成功。后来猴坑茶农王老二（王魁成）在凤凰尖茶园，选肥壮幼嫩的芽叶，精工细作成王老二魁尖，现称“猴魁”。由

于猴坑所产魁尖风格独特，质量超群，使其他产地魁尖难以鱼目混珠，特冠以猴坑地名，叫“猴魁”。1915年又在美国的巴拿马万国博览会上，荣膺一等金质奖章和奖状。从此太平猴魁蜚声中外。

8、黄山毛峰

黄山毛峰是中国十大名茶之一。产于安徽省黄山（徽州）一带，所以又称徽茶。由清代光绪年间谢裕大茶庄所创制。每年清明谷雨，选摘良种茶树“黄山种”、“黄山大叶种”等的初展肥壮嫩芽，手工炒制，该茶外形微卷，状似雀舌，绿中泛黄，银毫显露，且带有金黄色鱼叶（俗称黄金片）。入杯冲泡雾气结顶，汤色清碧微黄，叶底黄绿有活力，滋味醇甘，香气如兰，韵味深长。

《黄山志》记载：“莲花庵旁就石隙养茶，多清香冷韵，袭人断腭，谓之黄山云雾茶”。传说这就是黄山毛峰的前身。《徽州府志》记载：“黄山产茶始于宋之嘉佑，兴于明之隆庆”。真正的黄山毛峰茶何时创制，据《徽州商会资料》记载，起源于清光绪年间（1875年前后），当时有位歙县茶商谢正安（字静和）开办了“谢裕泰”茶行，为了迎合市场需求，清明前后，亲自率人到充川、汤口等高山名园选采肥嫩芽叶，经过精细炒焙，创制了风味俱佳的优质茶，由于该茶白毫披身，芽尖似峰，取名“毛峰”，后冠以地名为“黄山毛峰”。

9、南糯白毫

云南名优绿茶，创制于1981年，因产于世界“茶树王”所在地——云南西双版纳州勐海县的南糯山而得名，属于烘青绿茶，该茶连续两年被评为全国名茶。南糯白毫采自云南大叶种，一般只采春茶，3月上旬开采，采摘标准为一芽二叶，其外形条索紧结，有锋苗，白毫显露，内质香气持久，汤色黄绿明亮，滋味鲜浓，叶底嫩匀明亮。

10、下关沱茶

下关沱茶产于云南省下关市，外形碗臼状，是用晒青绿毛茶蒸压而成的。下关沱茶以云南大叶种制成的晒青为原料制作的品质最佳，具有色泽乌润、汤色黄而不红、香气馥郁、滋味醇爽回甘的特点。

任务2 绿茶基本茶艺

一、绿茶冲泡的关键因素

1、茶具的选择

高档名优绿茶如西湖龙井、碧螺春、蒙顶甘露、竹叶青等一般选择晶莹剔透的玻璃杯冲泡，如此便可以直观欣赏到这些珍贵的茶叶在杯中缓慢舒展、沉浮和游动的舞姿，亦可观赏到茶汤颜色慢慢变化的过程。

中高档绿茶可以选择盖碗或瓷杯冲泡，中低档绿茶可选用瓷壶冲泡，而鲜叶原料更为粗老的绿茶可用紫砂壶冲泡。一般来说，随着茶叶原料等级的降低，茶叶中的有效物质含量亦随之降低，而且其在水中的浸出难度大于原料嫩度较高的茶叶，因此，在冲泡这类茶时，应选择保温效果好或是水容量较大的冲泡器，以便茶叶中的有效物质更好的溶出。

2、水温的掌握

绿茶冲泡过程中，对水温的掌握十分讲究。一般来说，过高的水温会使芽叶闷熟，泡出的茶汤黄浊昏暗，滋味较为苦涩，维生素的破坏量亦较大。反之，如果冲泡的水温过低，茶叶中的有效物质无法充分溶出，茶汤滋味会变得淡薄。一般来说越是名贵、原料等级越高的绿茶，冲泡的水温越低，如龙井、碧螺春等冲泡水温应控制在 75-80℃，最多不超过 85℃，大叶种鲜叶所制的绿茶，冲泡水温可稍高可控制在 85-90℃，以充分发挥茶叶的香气和滋味。而低档绿茶的冲泡水温可控制在 95-100℃。注意：这里所说的水温指的是水烧沸后再凉至所需的温度，若是采用的纯净水或是桶装矿泉水亦可直接烧至所需温度。

3、冲泡的技巧

(1) 悬壶高冲

绿茶冲泡时，一般采取高悬壶、斜冲水的方式注水，以便使水在冲泡器中形成旋涡，带动茶叶的旋转，加速茶叶有效物质的溶出。

(2) 加盖与不盖的选择

一般原料嫩度较高的名优绿茶，冲泡时不加盖，以防闷熟芽叶；而原料嫩度较低的茶叶冲泡时可以加盖以促进茶叶有效物质的溶出。

(3) 及时续水

冲泡绿茶时，应注意及时给客人续水，因最后剩下的茶汤会较为苦涩刺激，一般在客人饮到杯中尚余 1/3 水量时就应该给客人续水了。

二、绿茶玻璃杯冲泡技法 1（以蒙顶甘露为例，采用上投法冲泡）

1、备具

茶盘、随手泡、玻璃杯、香炉、茶道组、茶荷、茶叶罐、茶巾、奉茶盘等。

2、冲泡的基本程序

(1) 焚香靜心除妄念——焚香

通過焚香，來營造一個肅穆、祥和的氣氛。我国茶人认为“茶需静品，香能通灵”。在品茶之前，焚香，可以让我们的内心平静下来，以空明虚静之心，去体悟这甘露中蕴含的大自然的信息。

(2) 山泉沐淋暖冰心——淨具

用燒煮好的山泉水將本已乾淨的玻璃杯再燙洗一遍，以示对各位宾客的崇敬之心

(3) 玉壶含烟待秋至——凉水

冲泡蒙顶甘露要求用 75-80℃左右的开水，在燙洗了茶杯之后，揭盖随手泡的盖，让壶中的开水自然降温。

(4) 蒙顶甘露现人间——赏茶

将茶叶罐中的蒙顶甘露用茶则取出置于茶荷供宾客欣赏。蒙顶甘露条索纤细、卷曲，满身披毫、银白隱翠，鲜香扑鼻。

(5) 雨霧蒙沫降甘霖——注水

向玻璃杯中注水，水宜注到七分满，留下三分是情义。蒙山之名來自於“雨霧蒙沫”，是形容雨量之多，也正因這樣的氣候條件，才造就了蒙顶甘露的獨特品質。

(6) 慢散蓮心天地間——投茶

用茶匙将茶荷里的蒙顶甘露依次拨到玻璃杯中。禪、茶，都講究淡然、泰然，投茶時需不急不燥，徐徐蒙顶甘露投入杯中。

(7) 佛法廣施有緣人——奉茶

佛法禪機，也講一個“緣”字，既是坐在這裡，則為有緣人。那麼就請各位嘉賓品飲奉上的香茗。

(8) 清茶清景清心境——观汤

在清雅、安靜的環境中，觀賞碧綠明亮的茶湯，以一顆清靜之心，來感受茶湯的清淨。

(9) 慧心悟得禪茶香——聞香

手捧茶杯，送至鼻端，由左及右細細品聞。在清幽、靜雅的環境中，感悟人生。

(10) 無禪無我吃茶去——品茗

“無一物中物盡藏，有花有月有樓臺”。有了悟“無”的境界，才能体会“禪茶一味”的真境。请各位嘉賓在品茗的過程中更好的體悟禪茶一味。

(11) 禪茶故舊是蒙山——回味

白居易《琴茶詩》中写道“琴里知闻惟淥水，茶中故旧是蒙山”。請嘉賓在飲罷茶後，細斟慢酌這蒙頂甘露帶給我們的禪與茶的至真、至善。

(12) 收具靜心悟禪宗

佛曰：眾生皆佛，佛，即是大徹大悟之人。

三、綠茶玻璃杯沖泡技法 2（以西湖龍井為例，採用中投法沖泡）

1、備具

透明玻璃杯、隨手泡、茶道組、茶葉罐、茶荷、香、香爐、茶巾、茶盤、奉茶盤等。

2、沖泡的基本程序

(1) 點香——焚香去妄念

龍井茶是潤澤心靈的瓊漿甘露，品茶前點上一支香，塑造祥和肅穆的氣氛，使人心平氣、不生妄念。

(2) 洗杯——冰心去凡塵

將幹淨的玻璃杯當著賓客的面再燙洗一遍，以示對嘉賓的尊敬。茶是至清至潔、天涵地育的靈物，泡茶時要求所用的器皿也必須至清至潔。

(3) 涼湯——玉壺養太和

西湖龍井茶極其細嫩，若直接用開水沖泡易燙熟茶芽，造成熟湯無味。故需打開壺蓋，讓水溫降至 80℃ 左右，這樣沖泡的龍井茶才能色綠，香郁，茶湯鮮爽甘美。

(4) 投茶——清宮迎佳人

“欲把西湖比西子，從來佳茗似佳人”。用茶匙輕柔地把茶葉投入玻璃杯中。

(5) 潤茶——甘露潤蓮心

向杯中注入約 1/3 容量的熱水，使茶葉舒展，待潤茶聞香後再正式沖泡。

(6) 沖水——鳳凰三點頭

沖水時手持水壺有節奏的三起三落而水流不間段，以示對嘉賓的致意。

(7) 奉茶——观音捧玉瓶

向宾客奉茶。

(8) 赏茶——春波展旗枪

茶芽在热水中逐渐舒展，尖尖的茶芽如枪，展开的叶片如旗，透明玻璃杯中的茶芽在水中上下浮沉、左右摇动、栩栩如生，如美人动人的舞姿。故该程序也称“杯中看茶舞”。

(9) 闻香——慧心悟茶香

龙井茶具明显的豆花香，清幽淡雅。

(10) 品茶——淡中品至味

清代茶人陆次之说：“龙井茶，甘香而不冽，啜之淡然，似乎无味，饮过之后，似有一股太和之气弥散于齿颊之间，此无味之味，乃至味也”！现在请大家慢慢啜，细细品，让龙井茶无味的至味，启迪我们的性灵，使我们对生活有更深刻的感悟。

(11) 谢茶——自斟乐无穷

品茶之乐，乐在闲适，乐在怡然自得。

四、绿茶盖碗冲泡技法（以蒙顶毛峰为例，采用下投法冲泡）

1、备具

茶盘、随手泡、白瓷盖碗、香炉、茶道组、茶荷、茶叶罐、茶巾、奉茶盘等。

2、冲泡的基本程序

(1) 静心——调息静气

(2) 煮水——烹煮甘泉

按下随手泡的开关，将蒙顶山甘露泉中之水煮上。

(3) 洗杯——白鹤沐浴

用煮开的泉水将本已干净的白瓷茶具再烫洗一遍。

(4) 取茶——仙茗出宫

用茶匙将茶叶罐中的蒙山毛峰轻轻地拨入茶荷中。

(5) 赏茶——初展仙姿

请各位宾客欣赏蒙山毛峰条索紧结光滑、色泽墨绿油润的外形。

(6) 置茶——垂柳婆娑

将茶荷中的毛峰用茶匙轻轻拨到盖碗中，墨绿油润的毛峰纷纷落下，犹如婆娑的垂柳。

(7) 润茶——佳茗沐霖

在正式冲泡前，向盖碗中冲入少量开水以润洗茶叶。

(8) 冲泡——高山流水

约 90℃ 的开水被提壶高冲入盖碗，带动茶叶旋转以便有效物质的快速溶出。待水冲至盖碗沿口的时候断水，盖上盖子。

(9) 奉茶——敬献仙茗

向各位宾客奉茶。

(10) 观色——碧波粼粼

揭盖欣赏蒙山毛峰翠绿的汤色。

(11) 闻香——喜闻幽香

提起碗盖置于鼻前，轻嗅其上蒙山毛峰留下的熟板栗香。

(12) 品茶——细品琼浆

端起盖碗，以碗盖撇去浮沫后，细品蒙山毛峰鲜爽醇和的口感。

(13) 谢客——回味余韵

宾客品饮完毕，口齿留香，心有余味。

五、绿茶的瓷壶冲泡技法（以蒙山炒青绿茶为例）

1、备具

茶盘、随手泡、白色瓷壶、白色品杯、香炉、茶道组、茶荷、茶叶罐、茶巾、水盂、奉茶盘等。

2、冲泡的基本程序

(1) 活煮甘泉

将泡茶的水煮上。

(2) 温壶洁具

将开水注入瓷壶中，晃动几下，以清洁瓷壶并温热它，随后将壶中之水注入品茗杯中，清洁并温热品杯，最后将杯之水倒入水盂中。

(3) 佳茗入宫

因蒙山炒青的外形、香气略低于蒙顶甘露、蒙山毛峰，故省去赏茶环节，直接用茶匙将其从茶叶罐中拨入瓷壶。

(4) 初润佳茗

向壶中注入少量约 90-95℃ 的开水，以润洗茶叶。

(5) 水满春江

将开水先以逆时针旋转高冲的手法注入壶中，当水漫过茶叶后，以直流冲水的方式注水。

(6) 普降甘露

浸润几分钟之后，将壶中茶汤注入品杯中约七八分满。

(7) 敬献佳茗

向客人敬献佳茗。

(8) 闻香品味

嗅闻蒙山炒青的栗香，品味其醇厚的滋味。

(9) 谢客收具

向客人行礼致谢，收理清洁茶具。

六、绿茶的长嘴铜壶冲泡技艺（以龙行十八式为例）

1、表演场地要求

单人表演至少有长 2.5 米，宽 2.5 米的场地，多人表演茶桌之间至少间距 2.5 米，周边至少有 3 米的空间，表演空间高度至少 2.5 米。

2、服装要求

服装整洁、宽松得体，主要以唐装，太极服装为主，鞋子多为布鞋。

3、器具的准备

盖碗、玻璃杯、长嘴铜壶等。

4、基本姿势

(1) 基本站姿

1) 右手握住壶把前臂微微平屈，上臂贴近体侧，壶管紧靠肩关节处。左手五指并拢贴于腰部。抬头、挺胸、收腹、两眼平视前方，左虚步站立姿势。



2) 持壶

正握壶：壶把向前，壶管在腕关节内侧，四指并拢，拇指分开，握住壶把。

反握壶：四指并拢，拇指分开，掌心向下虎口向壶管，握住壶把。

(2) 敬礼姿势

成提壶站立姿势，左脚向前一小步，成虚步，双手在胸前平屈，左手靠拢壶把，向前平推并迅速收回。

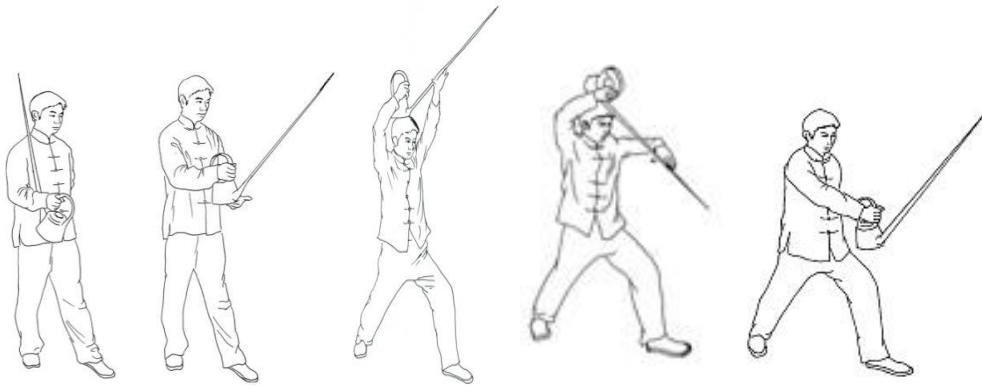


5、器具的摆放

盖碗主要摆放于圆桌或方桌后半部分，单人表演需 8—12 个；玻璃杯主要摆放在桌子中间，单人表演需 2—3 个。

6、蒙山茶技龙行十八式规范名称和动作

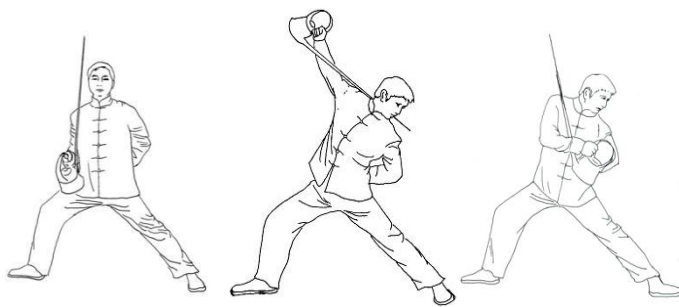
(1) 蛟龙出海



动作要领：正握壶，转壶至壶管向前，左手托住壶底，左前弓步，上身直立正对前方，铜壶放置头顶，右手握壶把，左架手（四指并拢）压住壶管，眼睛注视出水方向。

招式寓意：突破制衡，缔造成功。

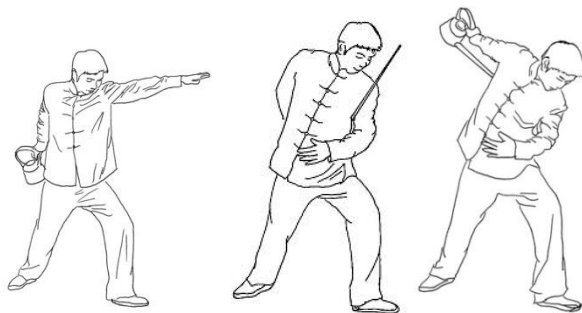
(2) 白龙过江



动作要领：正握壶，右侧弓步，左背手，右手直臂持壶略高于头顶，壶管放置颈部，左弯腰，头部左侧。

招式寓意：伺机而动，平稳过渡。

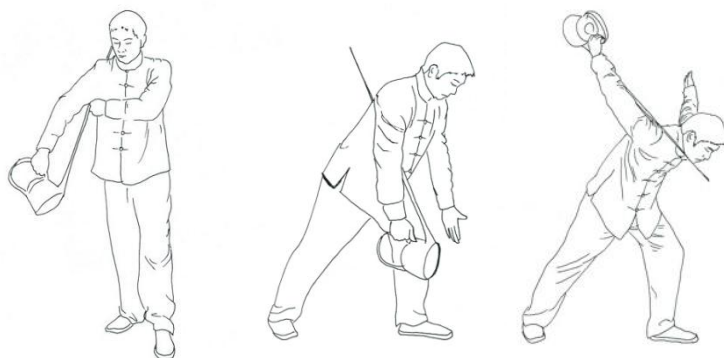
(3) 乌龙摆尾



动作要领：正握壶，壶管转至手臂后侧，左侧弓步，右手经体侧到右下方位
置至背部后方穿过左手手肘，环抱壶管左手放置腹部位置，右手经体侧向上举，
眼睛注视出水方向。

招式寓意：恩威并用，宽猛相济。

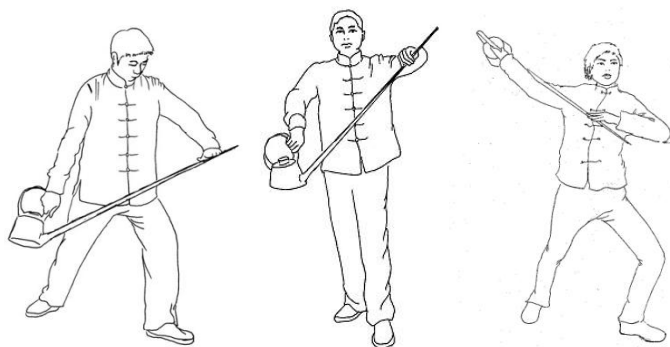
(4) 飞龙在天



动作要领：反握壶，壶管转至手臂后侧，左前弓步，身体前倾，壶管贴住肩
部，双手直臂背肩向前。

招式寓意：志向坚定，平步青云。

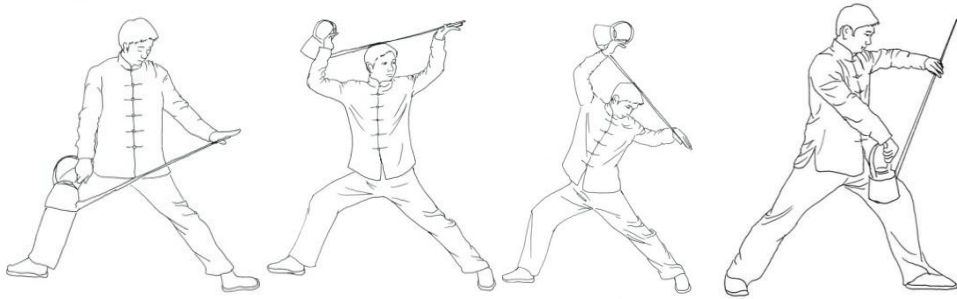
(5) 青龙戏珠



动作要领：反握壶，右侧弓步，右手翻腕举置右侧上方，壶管贴住右臂内侧，
左架手四指微曲压住壶尖。

招式寓意：变中不变，不变有变。

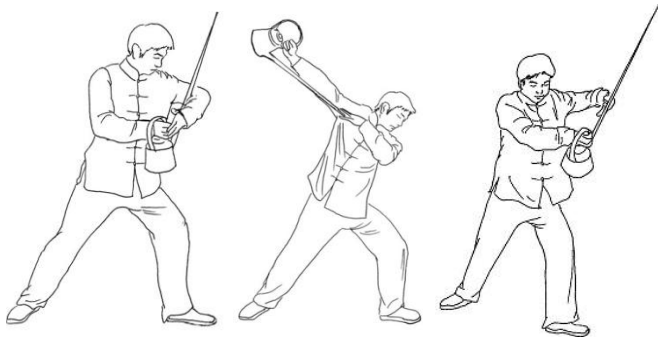
(6) 金龙回首



动作要领：反握壶，右侧弓步，右手翻腕到右侧上方，壶管中部置头顶，左弯腰，左手微曲压住壶尖位置。

招式寓意：放微杜渐，知错而返。

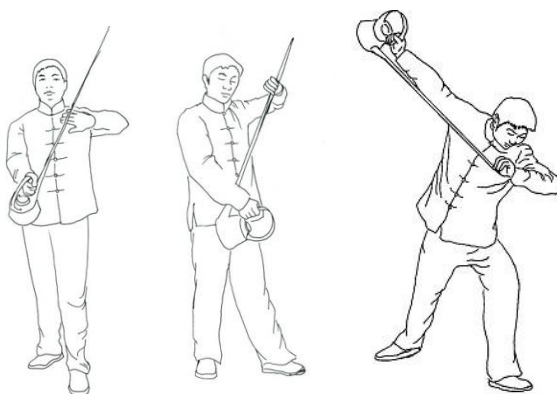
(7) 亢龙有悔



动作要领：正握壶，右侧弓步，左弯腰，右手举置右侧上方，左架手略低于肩，壶管放置肘关节处。

招式寓意：日有三省，洁身自好。

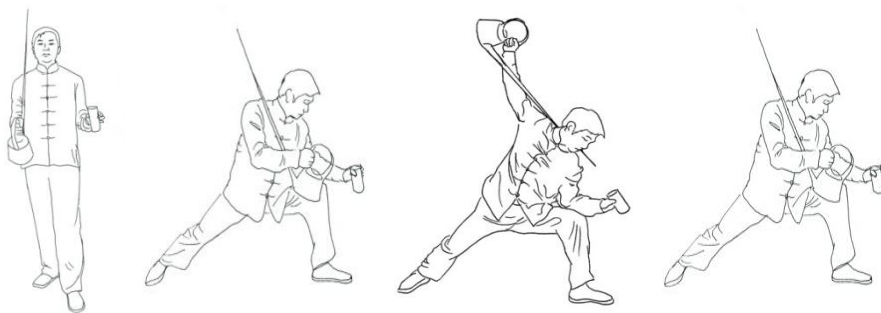
(8) 玉龙扣月



动作要领：正握壶，左侧弓步，右手直臂置右侧上方，左架手四指微曲持壶尖。

招式寓意：保持本真，福音有报。

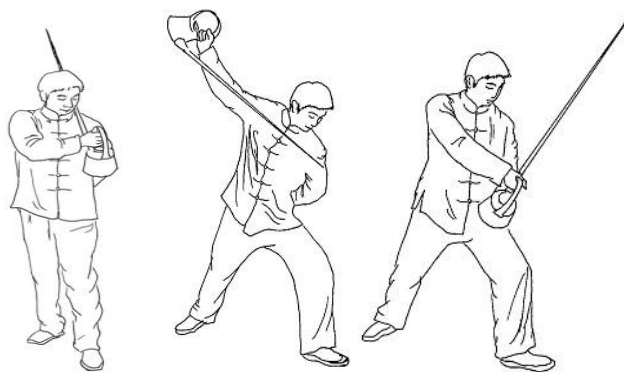
(9) 祥龙献瑞



动作要领：正握壶，左前脚大弓步，左弯腰，右手直臂举置右侧上方，壶管贴住手肘时放置肩部位置，左手正握玻璃杯。

招式寓意：循循善诱，慧眼识人。

(10) 潜龙腾渊



动作要领：正握壶，左侧弓步，左背手，壶管放置左肩，右手经体前直臂至右侧上方，壶管贴住胸口位置，

招式寓意：审时度势，待机而发。

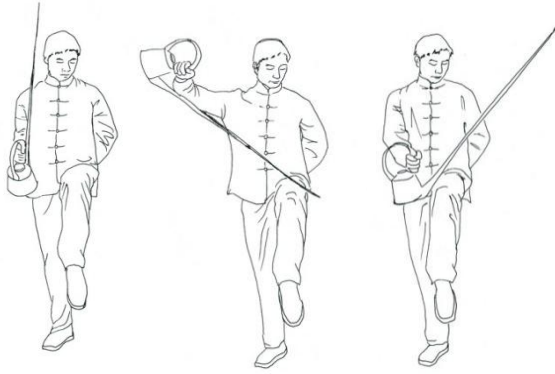
(11) 龙吟天外



动作要领：反握壶，两脚前后站立左前步，身体保持直立，右手翻腕绕头到后方置左肩前，左手微弯四指并拢压住壶尖，右手臂慢慢伸直。

招式寓意：巧借外力，扶摇直上。

(12) 战龙在野



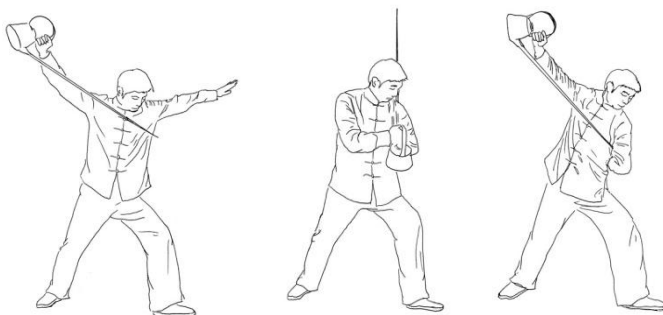
动作要领：正握壶，右腿保持直立，左背手，左前抬腿呈 90 度，脚背绷直，上体正直，右手架手略高于肩，壶管放置左膝后。
 招式寓意：怀才不显，中正处事。

(13) 金龙卸甲



动作要领：正握壶，右侧大弓步，左弯腰，右手直臂举置头顶上方，壶管中部放置头顶，左斜下手握住玻璃杯，上体转动 90 度至前方，
 招式寓意：宽容处事，放任有度。

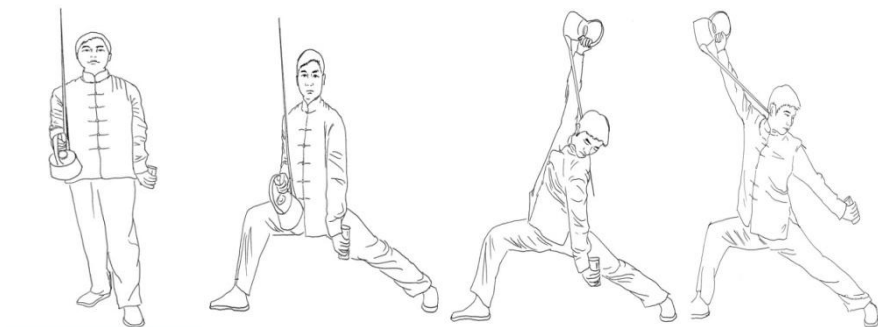
(14) 龙兴雨施



动作要领：正握壶，左侧弓步，左弯腰，右手举置右侧上方，左手臂上举，壶管穿过左手，左背手，壶管经手肘贴住胸口。

招式寓意：德容万物，风水流转。

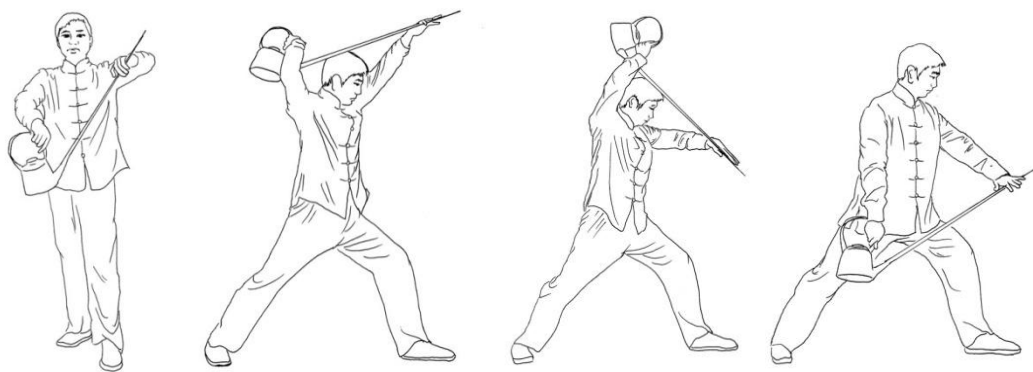
(15) 猛龙跃海



动作要领：正握壶，右侧大弓步，右拧身，右手直臂举置头顶上方，壶管紧贴肩背，左手反抓玻璃杯到左下方。

招式寓意：刚毅果断，至刚至柔。

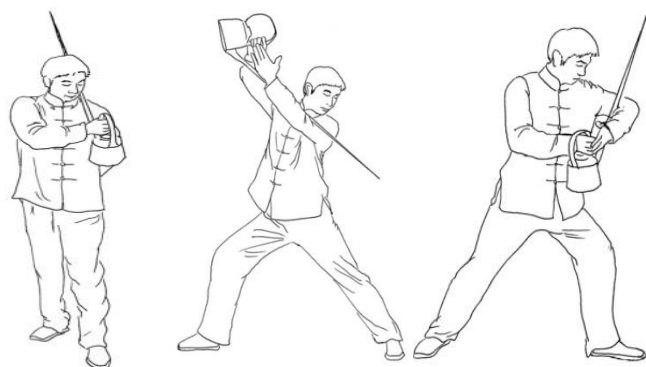
(16) 龙卧高岗



动作要领：反握壶，左前正弓步，上身直立，右手翻腕置头后方，壶管中部置于头顶，左架手四指并拢压住壶尖。

招式寓意：谦和之美，君子永持。

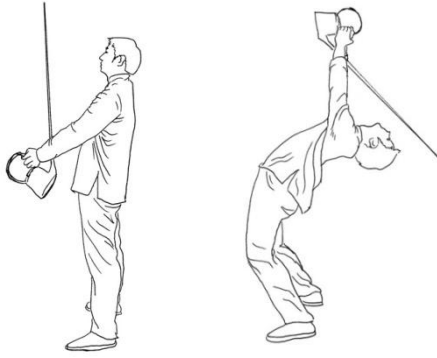
(17) 吉龙进宝



动作要领：正握壶，右侧弓步，右拧身，右手置右侧上方，左手扶住壶把，壶管中部贴于左手肘位置。

招式寓意：合理定位，激发潜能。

(18) 龙转乾坤



动作要领：正握壶，双脚平行站立，比肩稍宽，后弯腰，双手握壶，举置正上方，壶管向后置器皿方向。

招式寓意：极度困境，幽谷思变。

【思考题】

- 1、我国绿茶的主要加工工艺是什么？
- 2、绿汤绿叶的品质特征是怎么形成的？
- 3、请说出蒙顶甘露的品质特征。
- 4、绿茶冲泡的关键因素有哪些？
- 5、龙行十八式的基本步骤有哪些？

实训 1 绿茶的玻璃杯冲泡技法

【实训目的】

- 1、通过实训，使学生学掌握绿茶的玻璃杯冲泡技法
- 2、通过实训，使学生掌握绿茶玻璃杯冲泡时的关键因素。

【实训器具及材料】

茶盘、随手泡、香炉、茶道组、茶荷、茶叶罐、水盂、茶巾、奉茶盘、玻璃杯、竹叶青等。

【实训时间及方法】

本实训需时 1 学时，采用教师讲解示范后学生分组练习的方法进行。

【实训内容与流程】

绿茶玻璃杯冲泡的基本冲泡程序：

1、布具

将随手泡放在茶盘外右侧桌面，茶道组放在茶盘外左侧桌面，茶叶罐捧至茶匙组

合外侧桌面放下，茶荷放在茶叶罐与茶匙组合之间靠身前的位置，玻璃杯在茶盘前位上呈一字摆开或呈弧形排放，将茶巾折叠好放在身前桌面上。

2、煮水

按下随手泡的开关，将泡茶之水煮上。

3、取茶

将茶叶罐中的竹叶青用茶匙轻轻拨入茶荷中。

4、赏茶

端起茶荷供客人欣赏竹叶青的美姿。

5、淨具

用烧煮好的山泉水将本已乾淨的玻璃杯再烫洗一遍。

6、凉水

冲泡竹叶青露要求用 75-80℃左右的开水，在烫洗了茶杯之后，揭盖随手泡的盖，让壶中的开水自然降温。

7、置茶

用茶匙将茶荷里的竹叶青依次拨到玻璃杯中。

8、冲泡

向玻璃杯中注水，水宜注到七分满。

9、奉茶

向各位嘉賓奉上香茗。

10、品饮

闻香、观色、品饮。

11、收具

品饮完毕后，将茶具收回，进行清洁整理。

【达标考核】

达标测试表

班级：

姓名：

学号：

序号	测试内容	评分标准	配分	得分
1	布具	器皿齐全，摆放正确，便于操作	10	
2	取样、赏茶、置茶	手法正确，动作规范优美、没有漏茶	10	
3	温杯洁具	手法正确，动作规范、优美	10	

4	冲泡	手法正确，动作规范、优美，水不向外到处滴洒	20	
5	奉茶	手法正确，动作规范、礼仪正确	10	
6	品饮	手法正确	10	
7	泡茶程序	各步骤顺序正确	10	
8	茶汤品质	能正常发挥茶叶应有品质	10	
9	姿态礼仪	姿态优美、礼仪周全	10	
总计			100	

考核时间： 年 月 日

考评教师（签名）：

实训 2 绿茶的盖碗冲泡技法

【实训目的】

- 1、通过实训，使学生学掌握绿茶的盖碗冲泡技法
- 2、通过实训，使学生掌握绿茶盖碗冲泡、品饮时的关键因素。

【实训器具及材料】

茶盘、随手泡、香炉、茶道组、茶荷、茶叶罐、水盂、茶巾、奉茶盘、白瓷盖碗、蒙山毛峰等。

【实训时间及方法】

本实训需时 1 学时，采用教师讲解示范后学生分组练习的方法进行。

【实训内容与流程】

绿茶盖碗冲泡的基本冲泡程序：

1、布具

将随手泡放在茶盘外右侧桌面，茶道组放在茶盘外左侧桌面，茶叶罐捧至茶匙组合外侧桌面放下，茶荷放在茶叶罐与茶匙组合之间靠身前的位置，盖碗在茶盘前位上呈一字摆开或呈弧形排放，将茶巾折叠好放在身前桌面上。

2、煮水

按下随手泡的开关，将泡茶之水煮上。

3、取茶

将茶叶罐中的毛峰用茶匙轻轻拨入茶荷中。

4、赏茶

端起茶荷供客人欣赏毛峰的美姿。

5、淨具

用燒煮好的山泉水將本已乾淨的盖碗再燙洗一遍。

6、置茶

用茶匙將茶荷里的毛峰輕輕拔到盖碗中。

7、冲泡

以回轉斟水法將開水高沖入碗中，水柱應落在碗的內壁上，沖至盖碗沿口時蓋上碗蓋。

8、奉茶

雙手持碗托向各位嘉賓奉上香茗。

9、品飲

用正確的手法聞香、觀色、品飲。

10、收具

品飲完畢後，將茶具收回，進行清潔整理。

【达标考核】

达标测试表

班级：

姓名：

学号：

序号	测试内容	评分标准	配分	得分
1	布具	器皿齐全，摆放正确，便于操作	10	
2	取样、赏茶、置茶	手法正确，动作规范优美、没有漏茶	10	
3	温杯洁具	手法正确，动作规范、优美	10	
4	冲泡	手法正确，动作规范、优美，水不向外到处滴洒	20	
5	奉茶	手法正确，动作规范、礼仪正确	10	
6	品饮	手法正确	10	
7	泡茶程序	各步骤顺序正确	10	
8	茶汤品质	能正常发挥茶叶应有品质	10	
9	姿态、礼仪	姿态优美、礼仪周全	10	
总计			100	

考核时间： 年 月 日

考评教师（签名）：

实训 3 绿茶的瓷壶冲泡技法

【实训目的】

- 1、通过实训，使学生学掌握绿茶的瓷壶冲泡技法
- 2、通过实训，使学生掌握绿茶瓷壶冲泡的关键因素。

【实训器具及材料】

茶盘、随手泡、香炉、茶道组、茶荷、茶叶罐、水盂、茶巾、奉茶盘、白瓷壶、白瓷茶盅、蒙山炒青等。

【实训时间及方法】

本实训需时 1 学时，采用教师讲解示范后学生分组练习的方法进行。

【实训内容与流程】

绿茶瓷壶冲泡的基本冲泡程序：

1、布具

将随手泡放在茶盘外右侧桌面，茶道组放在茶盘外左侧桌面，茶叶罐捧至茶匙组合外侧桌面放下，茶盅在茶盘前位上呈一字摆开或呈弧形排放，瓷壶摆放在茶盘后半部分，将茶巾折叠好放在身前桌面上。

2、煮水

按下随手泡的开关，将泡茶之水煮上。

3、温壶洁具

将开水注入瓷壶中，晃动几下，以清洁瓷壶并温热它，随后将壶中之水注入白瓷茶盅中，清洁并温热，最后将茶盅中的水倒入水盂中。

4、置茶

用茶匙直接将茶叶罐中的蒙山炒青拨入瓷壶中。

5、润茶

向壶中注入少量约 90-95℃ 的开水，以润洗茶叶。

6、冲泡

将开水先以逆时针旋转高冲的手法注入壶中，当水没过茶叶后，以直流冲水的方式注水。

7、分茶

浸润几分钟之后，持壶轻摇，将壶中茶汤注入茶盅中约七八分满。

8、奉茶

向各位嘉賓奉上海茗。

9、品飲

用正確的手法聞香、觀色、品飲。

10、收具

品飲完畢後，向客人行禮致謝，收理清潔茶具。

【達標考核】

達標測試表

班級：

姓名：

學號：

序號	測試內容	評分標準	配分	得分
1	布具	器皿齊全，擺放正確，便於操作	10	
2	取樣、賞茶、置茶	手法正確，動作規範優美、沒有漏茶	10	
3	溫杯潔具	手法正確，動作規範、優美	10	
4	沖泡	手法正確，動作規範、優美，水不向外到處滴洒	20	
5	奉茶	手法正確，動作規範、禮儀正確	10	
6	品飲	手法正確	10	
7	泡茶程序	各步驟順序正確	10	
8	茶湯品質	能正常發揮茶葉應有品質	10	
9	姿態、禮儀	姿態優美、禮儀周全	10	
總計			100	

考核時間： 年 月 日

考評教師（簽名）：

實訓 4 蒙山“龍行十八式”茶技實訓

【實訓目的】

- 1、通過實訓，使學生學掌握龍行十八式的基本站姿和敬禮姿勢。
- 2、通過實訓，使學生初步掌握龍行十八式的動作規範。

【實訓器具及材料】

蓋碗、玻璃杯、長嘴銅壺等。

【實訓時間及方法】

本實訓需時 4 學時，採用教師講解示範後學生分組練習的方法進行。

【實訓內容與流程】

1、基本站姿

(1) 右手握住壶把前臂微微平屈，上臂贴近体侧，壶管紧靠肩关节处。左手五指并拢贴于腰部。抬头、挺胸、收腹、两眼平视前方，左虚步站立姿势。

(2) 持壶

正握壶：壶把向前，壶管在腕关节内侧，四指并拢，拇指分开，握住壶把。

反握壶：四指并拢，拇指分开，掌心向下虎口向壶管，握住壶把。

2、敬礼姿势

成提壶站立姿势，左脚向前一小步，成虚步，双手在胸前平屈，左手靠拢壶把，向前平推并迅速收回。

3、蒙山茶技“龙行十八式”动作规范

(1) 蛟龙出海

动作要领：正握壶，转壶至壶管向前，左手托住壶底，左前弓步，上身直立正对前方，铜壶放置头顶，右手握壶把，左架手（四指并拢）压住壶管，眼睛注视出水方向。

(2) 白龙过江

动作要领：正握壶，右侧弓步，左背手，右手直臂持壶略高于头顶，壶管放置颈部，左弯腰，头部左侧。

(3) 乌龙摆尾

动作要领：正握壶，壶管转至手臂后侧，左侧弓步，右手经体侧到右下方位置至背部后方穿过左手手肘，环抱壶管左手放置腹部位置，右手经体侧向上举，眼睛注视出水方向。

(4) 飞龙在天

动作要领：反握壶，壶管转至手臂后侧，左前弓步，身体前倾，壶管贴住肩部，双手直臂背肩向前。

(5) 青龙戏珠

动作要领：反握壶，右侧弓步，右手翻腕举置右侧上方，壶管贴住右臂内侧，左架手四指微曲压住壶尖。

(6) 金龙回首

动作要领：反握壶，右侧弓步，右手翻腕到右侧上方，壶管中部置头顶，左弯腰，左手微曲压住壶尖位置。

(7) 亢龙有悔

动作要领：正握壶，右侧弓步，左弯腰，右手举置右侧上方，左架手略低于肩，壶管放置肘关节处。

(8) 玉龙扣月

动作要领：正握壶，左侧弓步，右手直臂置右侧上方，左架手四指微曲持壶尖。

(9) 祥龙献瑞

动作要领：正握壶，左前脚大弓步，左弯腰，右手直臂举置右侧上方，壶管贴住手肘时放置肩部位置，左手正握玻璃杯。

(10) 潜龙腾渊

动作要领：正握壶，左侧弓步，左背手，壶管放置左肩，右手经体前直臂至右侧上方，壶管贴住胸口位置，

(11) 龙吟天外

动作要领：反握壶，两脚前后站立左前步，身体保持直立，右手翻腕绕头到后方置左肩前，左手微弯四指并拢压住壶尖，右手臂慢慢伸直。

(12) 战龙在野

动作要领：正握壶，右腿保持直立，左背手，左前抬腿呈 90 度，脚背绷直，上体正直，右手架手略高于肩，壶管放置左膝后。

(13) 金龙卸甲

动作要领：正握壶，右侧大弓步，左弯腰，右手直臂举置头顶上方，壶管中部放置头顶，左斜下手握住玻璃杯，上体转动 90 度至前方，

(14) 龙兴雨施

动作要领：正握壶，左侧弓步，左弯腰，右手举置右侧上方，左手臂上举，壶管穿过左手，左背手，壶管经手肘贴住胸口。

(15) 猛龙跃海

动作要领：正握壶，右侧大弓步，右拧身，右手直臂举置头顶上方，壶管紧贴肩背，左手反抓玻璃杯到左下方。

(16) 龙卧高岗

动作要领：反握壶，左前正弓步，上身直立，右手翻腕置头后方，壶管中部置于头顶，左架手四指并拢压住壶尖。

(17) 吉龙进宝

动作要领：正握壶，右侧弓步，右拧身，右手置右侧上方，左手扶住壶把，壶管中部贴于左手肘位置。

(18) 龙转乾坤

动作要领：正握壶，双脚平行站立，比肩稍宽，后弯腰，双手握壶，举置正上方，壶管向后置器皿方向。

【达标考核】

达标测试表

班级： 姓名： 学号：

序号	测试内容	评分标准	配分	得分
1	布具	器皿齐全，摆放正确，便于操作	8	
2	动作形态	动作形态舒展、优美（每式 1 分）	18	
3	招式	十八式动作熟练完成，每式 1 分	18	
4	衔接连贯	十八式动作衔接连贯、每式 1 分	18	
5	下水与收水	每式下水准确、收水收到	18	
6	茶汤品质	能正常发挥茶叶应有品质	10	
7	姿态、礼仪、仪容	姿态优美、礼仪周全、仪容得体	10	
总计			100	

考核时间： 年 月 日 考评教师（签名）：

学习项目四红茶茶艺

【学习目标】

知识目标

- 1、掌握我国主要红茶的种类及其品质特征。
- 2、了解我国主要红茶的加工工艺。
- 3、掌握红茶的品饮要领。

技能目标

- 1、掌握清饮工夫红茶的冲泡技艺。
- 2、掌握调饮红茶的配制方法。

情感目标

- 1、让学生了解并喜欢我国第二大茶品类红茶。
- 2、通过对红茶起源、历史的学习，产生民族自豪感。
- 3、借由红茶的包容性使学生感悟生活、品味人生。

任务引入

红茶是世界上消费量最大的茶叶，近年来，国内大力发展红茶生产，红茶的汤色、香气、滋味口感更加迎合现在年轻人的消费习惯，其国内消费总量日益增加。目前，大学校园、商业街、公园周边随处可见生意兴隆的奶茶店，作为茶艺师不仅要了解红茶的加工工艺、掌握我国主要红茶的种类及其品质特征，更需要掌握好清饮红茶的冲泡技巧以泡出甜香馥郁，滋味甜醇的茶汤；也需要根据现在年轻人的消费习惯，调制出各种色艳味美的红茶饮品，以促进红茶的消费。

案例导读

允浩今年放暑假的时候在市区商业街的“过客”奶茶店做暑期工，他发现“过客”奶茶店的生意相较于其他饮料店的生意并没有那么好，店里所卖的饮品种类很单一，而其他家饮品店的种类却较为丰富，因为是茶叶专业的学生，允浩记起在上专业课的时候，自己学过红茶调饮的技巧，于是，他用店里的红碎茶、低档红茶、牛奶、蜂蜜、柠檬、果汁粉等原料调制出各种奶茶和其他类型的调饮红茶，并装在小纸杯里端上街供大家免费试喝，结果大受欢迎。没几天，“过客”奶茶店的生意一下就好了起来。暑假结束的时候，老板给了允浩3倍的工资。

案例分析

允浩的成功在于他细心观察、比较、发现了消费者的喜好，并结合自己的专业知识，利用掌握的红茶调饮技巧配制出了大受欢迎的红茶饮品。

任务1 红茶基础知识概述

红茶（black tea）是世界上消费量最大的茶叶，红汤红叶是其基本的品质特征。红茶的加工工艺包括了萎凋、揉捻（或揉切）、发酵、干燥等工序。鲜叶中的多酚类物质在发酵工序中的酶促氧化生成了茶黄素、茶红素和茶褐素等呈现黄、红或褐红色泽的水溶性色素是红茶呈现红汤红叶最重要的原因。红茶按其加工工艺分为了工夫红茶、小种红茶和红碎茶三类，其中，红碎茶是国际茶叶贸易中交

易量最大的产品。

一、红茶的种类

1、工夫红茶

工夫红茶是中国的传统红茶，外形为条索型，由于工艺技术要求高，筛分精细而得名。工夫红茶的鲜叶原料以一芽二三叶为主，其品质特点为内质香气浓郁，滋味醇厚，汤色明亮，叶底红艳。外形上，大叶种制成的红茶条索肥壮，色泽橙红，金毫多；小叶种的条索细紧，色泽乌润。我国工夫红茶品类多、产地广，按产地命名的有祁红工夫、滇红工夫、川红工夫、闽红工夫、宁红工夫、宜红工夫、越红工夫等，其中祁红为世界三大高香红茶之一，在国际上久负盛名。

(1) 祁红

祁门工夫红茶是我国传统功夫红茶的珍品，主产于安徽省祁门县及其毗邻的石台、东至、黟县及贵池等县，有百余年的历史，与印度的大吉岭红茶、斯里兰卡的乌伐红茶一同被誉为世界三大高香红茶。祁红外形条索紧秀，锋苗好，色泽乌黑泛灰光，俗称“宝光”，内质香气浓郁高长，似蜜糖香，又蕴藏兰花香，誉为“祁门香”，汤色红艳，滋味醇厚，回味隽永，叶底嫩软红亮。

祁门红茶的由来，相传是光绪元年(1875年)，有个叫余干臣的黟县人，从福建罢官回籍经商，因发现福建红茶(闽红)畅销利厚，想就地试产红茶，于是在至德县(今东至县)尧渡街设立红茶庄，仿效闽红制法，获得成功。次年就到祁门县的历口、闪里设立分茶庄，始制祁红成功。

(2) 滇红

滇红属于大叶种类型的工夫红茶，主要产于云南凤庆、云县、双江、临沧、昌宁等县市。其外形条索肥硕紧结，匀整，色泽乌润，金毫特显，内质汤色红艳明亮，香气鲜郁高长，滋味浓厚鲜爽，富有刺激性，叶底红匀嫩亮。

1938年底，云南中国茶叶贸易股份有限公司成立，派人分别到顺宁(今凤庆)和佛海(今勐海)两地试制红茶，首批约500担，通过香港富华公司转销伦敦，深受客户欢迎，以每磅800便士的最高价格售出而一举成名。据说，英国女王将其置于玻璃器皿中，作为观赏之物。后因战事连绵，滇红工夫被窒息于襁褓之中。直至50年代后才开始发展。

(3) 川红

川红工夫原产于四川宜宾等地，其外形条索肥壮圆紧，显金毫，色泽乌润，

内质香气清鲜带橘香，滋味醇厚鲜爽，汤色红亮，叶底柔软红匀。1979年首批川红工夫（一级）每吨的售价为7320美元，明显高于国内其他同类同级的工夫茶价格。川红问世以来，在国际市场上享有较高声誉，多年来畅销苏联、法国、英国、德国及罗马尼亚等国，堪称中国工夫红茶的后起之秀。

（4）闽红

闽红工夫系政和工夫、坦洋工夫和白琳工夫的统称，为福建特产。其中政和工夫产于闽北，以政和县为主，政和工夫按品种分为大茶和小茶两种。大茶采用政和大白茶制成，外形条索紧结肥壮多毫，色泽乌润，内质汤色红浓，香气高鲜，滋味浓厚，叶底肥壮尚红。小茶用小叶种制成，条索细紧，香似祁红，但欠持久，汤尚红，味醇和，叶底红匀；坦洋工夫主要产于福安、拓荣、寿宁、周宁、霞浦及屏南北部等地，其外形细长匀整，带白毫，色泽乌黑有光，内质香味清鲜甜和，汤色鲜艳呈金黄色，叶底红匀光滑；白琳工夫为小叶种红茶，产于福鼎县太姥山白琳、湖林一带。外形条索细长弯曲，茸毫多呈颗粒绒球状，色泽黄黑，内质汤色浅亮，香气鲜纯有毫香，味清鲜甜和，叶底鲜红带黄。

（5）宁红

宁红工夫是我国最早的工夫红茶之一，主产于江西省修水县，武宁、铜鼓一带，其外形条索紧结圆直，锋苗挺拔，略显红筋，色乌略红，光润，内质香高持久，滋味醇厚甜和，汤色红亮，叶底红匀。高级“宁红金毫”条紧细秀丽，金毫显露，多锋苗，色乌润，香味鲜嫩醇爽，汤色红艳，叶底红嫩多芽。

十九世纪中叶，宁红畅销欧美，成为中国名茶。美国茶叶专家威廉·乌克斯在《茶叶全书》专著中评述：“宁红外形美丽、紧结、色黑，水色红艳引人，在拼和茶中极有价值”。1904年宁红生产朝廷贡品——太子茶。1914年宁红极品白字号太子茶参加上海赛会，每磅售价48两白银，该茶获得五国外商“茶盖中华，价甲天下”的奖匾。

（6）宜红

湖北宜昌、恩施两地是宜红工夫的主要产地，其产量约占湖北省总产量的三分之一。宜红工夫茶外形条索紧细有金毫，色泽乌润，滋味醇厚鲜爽，汤色红亮，叶底红亮柔软。

据记载，宜红工夫问世于19世纪中叶，至今有百余年历史。《鹤峰县志》（清光绪十一年续修本）记：“邑自丙子年广商林紫宸来州采办红茶，泰和合、谦慎

安两号设庄本城五里坪，办运红茶载至汉口兑易，洋人称为高品。” 1951 年中国成立中国茶叶公司宜都茶厂，根据国家对外贸易的需要，在宜昌、恩施两地及湖南石门改制红茶，扩大宜红茶的生产。

（7）越红

越红工夫茶主要产于浙江省的绍兴、诸暨、嵊县等县，其条索紧结挺直，重实匀齐，锋苗显，色泽乌润，内质香气纯正，汤色红亮较浅，滋味醇和，叶底稍暗。早期浙江平阳、泰顺等地生产的工夫红茶称为“温红”，1955 年绍兴、诸暨、余姚等县，由“绿”改“红”，后扩大至长兴、德清、桐庐等县都生产工夫红茶，遂成为“越红”。

2、小种红茶

小种红茶是福建省的特产，产于崇安县星村镇桐木关村的称为正山小种，品质最优；附近邵武、政和、建阳等县和江西省的广信、铅山等地也有生产，其仿制的正山小种，质地较差，称为人工小种或烟小种。正山小种条索粗壮紧直，不带毫心，色泽乌润，汤色红艳，香气高长带松烟香，滋味醇厚，带有桂圆汤味，叶底明亮，呈古铜色，叶张大而柔软，肥壮厚实。人工小种条索近似正山小种，身骨稍轻而短钝，带松烟香，汤色稍浅，滋味醇和，叶底略带古铜色。

相传，清道光末年，时局动乱不安，一次，一支军队从崇安星村过境，占驻茶厂，进厂的青茶，无法及时烘干，所存青茶因为积压发酵，变成了黑色，并产生了特殊的气味。厂主心急如焚，赶紧用锅炒和松柴烘干，稍加筛分拣剔，便装箱运往福州，托洋行试销。不料这种特殊香味的茶，竟引起外商的兴趣，生意大好，获利不少，赢得了许多人的喜爱。于是外商年年订购，从此小种红茶风靡一时。

3、红碎茶

红碎茶是国际茶叶市场贸易中的大宗产品，其初制工艺的特点是在红条茶加工工序中，以揉切代替揉捻，充分破坏叶组织，使干茶中的内含成分更易泡出，形成滋味浓厚、强烈、鲜爽的品质风格。其主要产区有云南、广东、广西、四川等省，其中以云南大叶种所制的品质最好。红碎茶的外形颗粒紧结，碎茶率高，色泽棕红油润或乌黑有润，内质滋味浓、强、鲜，汤色红亮，叶底均匀。

红碎茶花色规格主要有叶茶类、碎茶类、片茶类、末茶类、混合碎茶等。

（1）叶茶

传统红碎茶的一个品类。外形成条状，条索紧结，颖长、匀齐，色泽乌润，有金毫（少或无金毫）。内质汤色红亮，香味鲜浓有刺激性，按品质分为“花橙黄白毫”（简称 F. O. P）和“橙黄白毫”（O. P）两个花色。

（2）碎茶

外形呈颗粒状，颗粒重实匀齐，含毫（或无毫），色泽乌润，内质汤色红浓，香味鲜爽，滋味浓强，按品质分“花碎橙黄白毫”（简称 F. B. O. P）、“碎橙黄白毫”（B. O. P）、碎白毫（B. P）等花色。

（3）片茶

外形呈木耳形片状，尚重实匀齐，色泽乌褐，汤红亮香味浓爽，按品质分“花碎橙黄白毫屑片”（简称 F. B. O. P. F）、“碎橙黄白毫屑片”（B. O. P. F）、“白毫屑片”（P. F）、“橙黄屑片”（O. F）和“屑片”（F）等花色。

（4）末茶

外形呈砂粒状，重实匀齐，色泽乌润，内质汤色红浓稍暗，香味浓强微涩。

（5）混合碎茶

是各种正规红碎茶中风选出片形茶混合物，没有固定形状，很不匀整，含有摊叶和茶梗，香味较差，汤色浅淡。

二、红茶的适宜饮用人群

传统理论认为红茶性温。在发酵过程中，多酚类物质因氧化而大量减少，因此对人胃粘膜的刺激性较小，特别适宜胃寒或者是体质虚寒的人饮用。红茶滋味甜醇，刺激性较小，适宜于初饮茶者、妇女、儿童和老年人饮用，尤其是寒冷的冬季特别适宜喝红茶以驱除体内寒邪之气。

任务2 红茶清饮茶艺

一、清饮红茶的冲泡关键因素

1、器具选择

清饮红茶在冲泡时一般可选用玻璃、瓷器或是紫砂材质的冲泡器，根据红茶的等级、嫩度，其使用的冲泡器略有差异。一般原料细嫩的高级红茶，如金骏眉、川红红芽、滇红金芽等宜使用晶莹透明的玻璃杯或瓷质盖碗做冲泡器，而原料嫩度较低的中低档红茶可用瓷壶或紫砂器冲泡。

在品茗杯的选择上，为更好的突出红茶汤色红艳明亮的特点，一般选用白瓷

小杯，或是内壁纯白的紫砂杯，亦或玻璃小品杯。

2、投茶量的掌握

红茶的投茶量，可根据饮茶者的实际情况而定，一般以茶水比在 1:50-60 较为适宜，若客人的胃不太好，或是初饮茶者、亦或是妇女、老人、小孩则可减少投茶量。

3、冲泡水温的掌握

红茶的冲泡水温一般以 90-100℃为宜，细嫩的高级工夫红茶其冲泡水温可稍低以 85-95℃较为适宜，而原料嫩度较低的中低档红茶冲泡水温则要求在 95-100℃。此外，为保证冲泡时的水温不会因冰冷的冲泡器具而迅速降低，一般要求冲泡之前，需用开水温壶烫盏。

4、冲泡时间及次数

红茶冲泡时的浸润时间及次数一般需根据茶叶的等级、嫩度、投茶量、茶水比、品饮者的实际情况而定。

二、清饮红茶茶艺

1、红茶的玻璃杯冲泡技法（以川红“红贵人”为例）

（1）备具

玻璃杯，茶叶罐，茶道组，茶荷，随手泡，茶盘，茶巾，奉茶盘等。

（2）冲泡的基本程序

- 1) 布具列器——将待用的茶具美观地摆放在茶盘相应位置上。
- 2) 烹煮清泉——按下随手泡的开关将备好的矿泉水煮上。
- 3) 温杯涤器——用煮开的矿泉水将玻璃杯再温润一遍。
- 4) 贵人现姿——将茶叶罐中的“红贵人”用茶匙优美地拨入茶荷中。
- 5) 鉴赏佳人——双手端起茶荷向客人展示“红贵人”的优美外形。
- 6) 贵人入怀——将茶荷中的茶叶轻轻地分拨入晶莹剔透的玻璃杯中。
- 7) 高山流水——悬壶高冲，将 90-95℃的开水徐徐注入杯中至七八分满即可。
- 8) 敬献佳茗——当茶叶浸润 1 分半至 2 分钟之后，将茶敬献给宾客。
- 9) 观舞品味——请宾客观赏“红贵人”在玻璃杯中徐徐展开的美景，并嗅闻其馥郁的甜桔香气，品位其甜醇的滋味。

10) 尽杯谢茶——客人饮完茶后，行礼致谢，茶艺师亦向客人回礼致谢。

2、红茶的盖碗冲泡技法（以正山堂金骏眉红茶为例）

（1）备具

白瓷盖碗，白瓷品茗杯，茶叶罐，茶道组，茶荷，随手泡，茶盘，茶巾，奉茶盘等。

（2）冲泡的基本程序

1) 恭请嘉宾，焚香静气——恭请嘉宾入座，焚香，茶艺师在主泡位置坐好，静下心来。

2) 妙曲轻歌，活煮甘泉——一曲轻歌能使品茗者进入高雅的精神境界，煮沸壶中的山泉水。

3) 初探白瓿，若琛出浴——烫洗温润白瓷盖碗和品茗杯。

4) 目睹雄姿，迎骏入宫——将金骏眉拨入茶荷中供宾客欣赏其外形。金骏眉条索紧秀，微带弯曲，有骏马奔腾之势。随后将金骏眉拨入盖碗内。

5) 高山流水，骏眉初展——以高冲的手法向盖碗内注水以便茶叶舒展开。

6) 玉液回壶，水绕茶香——将泡出的茶水倒入公道杯。

7) 一江春水，点石成金——将公道杯中的茶汤快速而均匀地依次注入品茗杯中。

8) 捧杯敬茶，众手传盅——向第一位客人行注目点头礼后把茶传给他，并依次将茶传给下一位客人。通过捧杯敬茶众手传盅，让这一杯茶融入大家的心田，使气氛更为温馨、融洽。

9) 三龙护鼎，鉴赏金圈——用拇指、食指扶杯，中指托住杯底，端起茶杯后，认真鉴赏茶汤颜色。

10) 喜闻花香，一试佳茗——嗅闻杯中之茶香，品鉴其真味。

11) 再注甘露，封瓿流香——在盖碗中注入沸水进行第二次浸泡。

12) 再斟流霞，二探花香——斟第二道茶。

13) 啜玉含珠，喉底留甘——小口品啜茶汤。

14) 寻香探味，沁人心脾——轻闻杯底之留香。

15) 君子之交，水清意远——回味红茶的甘甜饱满，领悟平淡是真的意境。

16) 骏马驰骋，生活本色——观赏叶底，有骏马驰骋之势。

17) 再赏余韵，俭清和静——连续冲泡，在感受金骏眉甘甜饱满的口感中，体会俭清和静。

18) 宾主起立，尽杯谢茶——宾客起身饮尽杯中之茶，以谢茶人栽制佳茗的恩惠。

3、红茶的瓷壶冲泡技法（以祁红为例）

(1) 备具

瓷质茶壶（以青花瓷、白瓷茶具为好），白瓷品杯，茶叶罐，茶道组，茶荷，随手泡，茶盘，茶巾，奉茶盘等。

(2) 冲泡的基本程序

1) “宝光”初现——用茶匙将祁红从茶叶罐中拨入茶荷，双手端起茶荷，向客人展示祁红紧秀的条索，欣赏其乌黑润泽的干茶色泽。

2) 清泉初沸——按下随手泡开关，使壶中的矿泉水加热，直至微沸，壶中上浮的水泡，仿佛“蟹眼”已生。

3) 温热壶盏——用初沸之水，注入瓷壶及杯中，为壶、杯升温。

4) “王子”入宫——用茶匙将茶荷中的红茶轻轻拨入壶中。

5) 悬壶高冲——以高冲的手法向壶中注水。高冲可以让茶叶在水的激荡下，充分浸润，以利于色、香、味的充分发挥。

6) 分杯敬客——用循环斟茶法，将壶中之茶均匀的分入每一杯中，使杯中之茶的色、味一致。双手恭敬的将茶献给客人。

7) 喜闻幽香——嗅闻茶香。祁红甜润的香气中蕴藏着一股兰花之香。

8) 观赏汤色——观赏祁红明亮红浓的汤色及杯壁的金圈。红茶的赏色过程宜快，好的红茶汤冷后会出现“冷后浑”现象，汤色亦会变深。

9) 一品鲜爽——啜饮茶汤。品味祁红鲜爽、浓醇，回味绵长的滋味。

10) 再赏余韵——第二次冲泡，品味。

11) 三品得趣——第三次冲泡，三次的口感各不相同，细饮慢品，体会茶之真味。

12) 尽杯谢茶——客人饮完茶后，行礼致谢，茶艺师亦向客人回礼致谢。

4、红茶的紫砂壶冲泡技法（以中低档滇红为例）

(1) 备具

紫砂壶，白瓷品杯，茶叶罐，茶道组，茶荷，随手泡，茶巾，奉茶盘、公道杯等。

(2) 冲泡的基本程序

- 1) 嘉叶共赏——将滇红工夫从茶叶罐拨入茶荷中供宾客欣赏。滇红工夫外形紧结重实，色泽乌润有光。
- 2) 孟臣净心——用烧开水清洁并烫热紫砂壶。
- 3) 滇红入宫——将茶荷中的红茶用茶匙轻轻地拨入紫砂壶中。
- 5) 芳草回春——温润泡，将沸水注入壶中轻轻摇晃两下然后快速将茶汤倒掉，既清洁并去除茶叶的粗老气又使茶叶舒展。
- 6) 悬壶高冲——提高随手泡使开水高冲入紫砂壶。
- 7) 春风拂面——用壶盖轻轻将冲泡时浮起的茶沫抹去。
- 8) 涤尽凡尘——用随手泡之水冲淋壶身以洗去壶身外的茶渣、茶沫。
- 9) 海纳流霞——用汤滤将红茶汤滤入公道杯中。
- 10) 分茶入杯——将公道杯中的茶汤均匀地斟入品茗杯中。
- 11) 敬奉香茗——用奉茶盘将茶端至宾客面前，双手恭敬的奉上。
- 12) 闻香赏色——嗅闻茶香，观赏汤色。
- 13) 共品佳茗——品字三个口，第一口，轻轻一啜，第二口，往舌顶吸进，第三口，趁热喝尽，慢慢品味。
- 14) 谢茶收具——品饮完后，收回茶具，清洁并整理。

【思考题】

- 1、我国红茶的主要加工工艺是什么？
- 2、红茶红汤红叶的品质特征是怎么形成的？
- 3、请说出滇红工夫、川红工夫、祁红工夫和金骏眉的品质特征是什么？
- 4、红茶清饮茶艺中可以选用的冲泡器具有哪些？

实训 1 红茶清饮茶艺

【实训目的】

- 1、通过实训，使学生学会根据红茶的具体品质特征、等级、嫩度状况选择冲泡茶具。

2、通过实训，使学生掌握清饮红茶的玻璃杯、盖碗和瓷壶冲泡技能。

【实训器具及材料】

茶艺桌、椅、茶巾、茶道组、茶叶罐、品茗杯、盖碗、瓷壶、公道杯、随手泡等。

【实训时间及方法】

本实训需时 2 学时，采用教师讲解示范后学生分组练习的方法进行。

【实训内容与流程】

1、清饮红茶的盖碗冲泡技法

(1) 布具

将随手泡放在茶盘外右侧桌面，茶道组放在茶盘外左侧桌面，茶叶罐捧至茶匙组合外侧桌面放下，茶荷放在茶叶罐与茶匙组合之间靠身前的位置，瓷质品茗杯在茶盘前位上呈一字摆开或呈弧形排放，将汤滤、公道杯、瓷盖碗放在茶盘后位（内侧），将茶巾折叠好放在身前桌面上。

(2) 煮水

按下随手泡开关，将泡茶所需之水煮上。

(3) 备茶

将红茶从茶叶罐中轻轻拨入茶荷中。

(4) 赏茶

用茶匙拨取适量茶叶入茶荷，供宾客欣赏干茶的外形及香气。

(5) 洁具

用开水浇淋清洁盖碗、公道杯、品茗杯、汤滤等茶具，并起到温杯的作用。(6)

置茶

用茶匙将茶叶轻轻拨入盖碗中，盖上碗盖，随后揭盖轻嗅茶香。

(7) 冲泡

提壶将 95-100℃ 开水以高冲法冲入盖碗至约 7 分满时低斟少许，盖上碗盖，浸润。

(8) 出汤

右手提起盖碗轻摇后将茶汤滤入公道杯中。

(9) 分茶

将公道杯中的茶汤均匀地分入各品茗杯中。

(10) 奉茶

双手将冲好的茶有礼貌地奉给宾客。

(11) 闻香品味

引导客人感受茶汤的色、香、味。

(12) 收具

宾客饮完茶后，向客人行礼致谢，然后收理清洁器具。

2、清饮红茶的瓷壶冲泡技法

(1) 备具

将茶巾、茶道组、茶叶罐、品茗杯、瓷壶、公道杯、随手泡等放在茶艺桌相应的位置上。

(2) 煮水

按下随手泡的开关把泡茶的水煮开。

(3) 洁具

用沸水将茶壶及杯具清洁一遍并烫热。

(4) 置茶

从茶叶罐中将红茶直接拨入瓷壶中。

(5) 冲泡

采用高冲低斟法冲泡。

(6) 出汤

待红茶在壶中浸润 4-5 分钟后，用汤虑将其虑入公道杯中。

(7) 分茶

将公道杯中的茶汤均匀地分入个品杯中。

(8) 敬茶

向各位宾客奉茶。

(9) 闻香品韵

引导客人品味红茶的色、香、味。

(10) 谢茶收具

当客人品完茶后，把茶具收回茶盘，然后进行清洗。

【达标考核】

达标测试表

班级:

姓名:

学号:

序号	测试内容	评分标准	配分	得分
1	备具	器皿齐全, 摆放正确, 便于操作	10	
2	取样、赏茶、置茶	手法正确, 动作规范优美、没有漏茶	10	
3	温杯洁具	手法正确, 动作规范、优美	10	
4	冲泡	手法正确, 动作规范、优美, 水不向外到处滴洒	20	
5	奉茶	手法正确, 动作规范、礼仪正确	10	
6	品饮	手法正确	10	
7	泡茶程序	各步骤顺序正确	10	
8	茶汤品质	能正常发挥茶叶应有品质	10	
9	姿态礼仪	姿态优美、礼仪周全	10	
总计			100	

考核时间:

年 月 日

考评教师(签名):

【达标考核】

达标测试表

班级:

姓名:

学号:

序号	测试内容	得分标准	应得分	实得分
1	备具	器皿齐全、摆放整齐、具有美感、便于操作	10	
2	置茶	投茶量适当	10	
3	配料	配料选择恰当并备齐	10	
4	冲泡	动作规范、优美, 茶汤品质好	30	
5	调配	调配程序正确, 口感好	20	
6	装饰、创意	装饰恰当, 有一定意境	10	
7	姿态、礼仪	姿态优美、礼仪周全	10	
合计			100	

考核时间:

年 月 日

考评教师(签名):

学习项目五藏茶茶艺

【学习目标】

知识目标

- 1、了解四川藏茶的主要种类及品质特征
- 2、了解雅安藏茶的主要加工工艺。

技能目标

- 1、掌握藏茶清饮冲泡技艺。
- 2、掌握酥油茶制作技艺。

情感目标

- 1、让学生了解并喜欢上雅安藏茶。
- 2、激发学生热爱传统文化的美好情感，进一步树立和增强民族自尊心、自信心和自豪感。

任务引入

藏茶实为黑茶，因主要销往西藏、青海、甘孜等边疆少数民族聚居区，因此，又被称为边销茶或边茶，雅安是南路边茶的故乡，这里生产着康砖、金尖等深受藏族同胞喜爱的藏茶，这些茶叶主要用于酥油茶的制作。藏民中流传着“宁可三日无粮，不可一日无茶”的说法。近年来，较多的研究结果表明藏茶具有显著的降脂减肥功效，如今的藏茶已不再是少数民族同胞的专一饮品，而逐渐成为现代都市人的时尚饮料。于是，藏茶的饮用方法除了熬煮、调饮外，清饮也成为了当今藏茶的主要饮用方式。因此，茶艺师除了掌握藏茶的种类和品质特征等知识外，还必须掌握藏茶的清饮冲泡技法，酥油茶的制作技艺等。

案例导读

雅安，是川西旅游精品路线上重要的中转站，每到国庆、五一黄金周的时候，四面八方的游客都涌入了雅安城。藏茶专卖店是这些游客最爱前去购买旅游商品的地方。小雨是雅安某大型黑茶厂所属的藏茶专卖店的茶艺师。一天，一批北京来的游客看到康砖茶后，满是好奇，小雨耐心细致地给客人介绍了康砖茶的历史由来和它的品质特征，并为客人冲泡了康砖茶清饮，客人们非常喜欢，随后在店里买了 2000 多块钱的藏茶，这让小雨非常高兴。

案例分析

康砖茶具有悠久的加工历史，其干茶色泽黄褐，汤色黄红明亮，滋味醇和回甘，香气略带陈香，非常适合初饮茶者饮用，但是，因为原料成熟度较高，适宜

用较高的水温冲泡。小雨正是掌握了藏茶的种类和品质特点的相关知识及冲泡的相应技巧，才成功地销售了这么多的藏茶商品。

任务1 藏茶、黑茶相关知识概述

藏茶实为黑茶，因主要销往西藏、青海、甘孜等边疆少数民族聚居区，因此，又被称为边销茶或边茶。黑茶属于后发酵茶，是我国特有的茶类，生产历史悠久，年销量很大，以边销为主，主要产区为四川、湖南、湖北、云南、广西等省区。黑茶的鲜叶原料较为粗老，加工过程中有渥堆工序以形成油黑或褐黄的干茶颜色，橙黄带红的汤色，醇和爽滑的滋味。

一、藏茶

四川具有悠久的藏茶加工历史，明代，官府在四川雅安、天全等地设立管理茶马交易的“茶马司”，清乾隆年间规定雅安、天全、荥经等地所产边茶专销康藏，称“南路边茶”；灌县、崇庆、大邑等地所产边茶专销川西北松潘、理县等地，称“西路边茶”。雅安是南路边茶的主产地，所产边茶又称为“藏茶”，其品质、产量历来为各边销茶之冠。

藏茶、酥油、青稞和牛羊肉为西藏饮食“四宝”，藏族同胞的日常生活中“宁可三日无粮，不可一日无茶”，千百年来，藏茶一直深受藏族同胞的喜爱，“旦夕不可或缺，甚至倚为生命”，系藏族民生之茶。

雅安南路边茶以雅安、荥经、天全、名山四县市为主要产地，主要销往西藏、青海和四川甘孜、阿坝、凉山自治州，以及甘肃南部地区。其历史源远流长，从蒸青团饼茶、蒸青散茶、西番茶（乌茶）、蒸压砖茶到如今的南路边茶，其生产工艺经过了上千年漫长岁月的实践和积累。南路边茶在加工过程中因加工方法的不同，有毛庄茶和做庄茶之分，鲜枝叶杀青后未经渥堆而直接干燥的称为“毛庄茶”也称金玉茶，其叶质粗老不成条，色泽枯黄，内质不如做庄茶；鲜枝叶杀青后经渥堆、晒茶、蒸茶、蹯茶等工序后再行干燥的称为“做庄茶”，其叶片卷折成条，色泽棕褐如猪肝色，内质香气纯正，有老茶香，滋味平和，汤色黄红明亮，叶底棕褐粗老。

康砖和金尖是四川南路边茶的主要花色品种，为蒸压成形的砖茶。康砖茶的品质较金尖高，其外形为砖形，干茶色泽棕褐，香气纯正，滋味醇和，汤色红浓，

叶底花杂较粗；金尖为枕头形，干茶色泽棕褐，香气平和，滋味醇和，汤色红亮，叶底暗褐粗老。

四川除以雅安为主要产地的南路边茶外，以邛崃、灌县、平武、崇庆、大邑、北川等地生产的鲜叶原料比南路边茶更粗老的边茶称为西路边茶。西路边茶过去都用马驮运，每匹马驮两包，故又称为“马茶”，主要有方包和茯砖等花色品种，主要销往四川阿坝藏族自治州及甘孜藏族自治州等地，以松潘为中心，并转销甘肃、青海、西藏毗邻地区。西路边茶的干茶色泽黄褐，稍带烟焦气，滋味醇和，汤色红黄，叶底黄褐。制造茯砖的原料茶茶梗量约 20%，而制造方包茶的原料更粗老，含梗量达 60%左右。

二、其他黑茶

1、湖南、湖北黑茶

湖南黑茶原产于湖南安化，最早产于资江边上的苞芷园，后转至资江沿岸的雅雀坪、黄沙坪、酃州、江南、小淹等地，以江南为集中地，品质则以高家溪和马家溪的最为著名，如今产区已扩大到桃江、沅江、汉寿、宁乡、益阳和临湘等地。湖南黑毛茶经杀青、初揉、渥堆、复揉、干燥等工序加工而成，其滋味醇厚，带松烟香，汤色橙黄，叶底黄褐。以湖南黑毛茶为原料制成的紧压茶有黑砖茶、花砖茶、茯砖茶和湘尖等，其中茯砖茶因加工过程中有独特的发花工序促进茶叶上“金花菌”（冠突散囊菌）的生长因而具有特殊的菌花香。茶叶上的金花是否茂盛已成为茯砖茶品质评定的重要标准。湖南黑茶主要销往新疆、青海、甘肃、宁夏等省区。

湖北黑茶指的是湖北老青茶，该茶主要产于湖北省咸宁地区的蒲圻、咸宁、通山、崇阳、通城等县，湖南省临湘县也有生产。据《湖北通志》记载：“同治十年，重订崇、嘉、蒲、宁、城、山六县各局抽派茶厘章程中，列有黑茶及老茶二项。”这里的老茶即为老青茶，可见老青茶已有 100 多年的生产历史。以老青茶为原料压制而成的砖茶称为青砖茶，因砖面印有“川”字，所以也叫“川字茶”，又因该茶清代在蒲圻羊楼洞生产，因而又称为“洞砖”。青砖茶外形为长方砖形，色泽青褐，香气纯正，滋味尚浓无青气，汤色红黄尚明，叶底暗黑粗老。

2、云南普洱熟茶

普洱茶的生产历史悠久，据南宋李石《续博物志》记载：“西蕃之用普茶，已自唐朝。”西蕃指居住在康藏地区的兄弟民族，普茶即现在的普洱茶。可见早

在唐代就有普洱茶的贸易了。清代赵学敏《本草纲目拾遗》写道：“普洱茶出云南普洱府，……产攸乐、革登、倚邦……六茶山。”普洱府即现在的普洱县，因周围各地所产茶叶运至普洱府集中加工，再运销康藏各地，普洱茶因此得名。

普洱熟茶主要产于云南省澜沧江流域的西双版纳、临沧、普洱等地，以云南大叶种晒青毛茶为原料，经过渥堆发酵等工序加工而成。普洱散茶外形条索粗壮肥大，色泽乌润或褐红，滋味醇厚爽滑，具有独特的陈香。以普洱散茶为原料蒸压加工成的紧压茶有七子饼茶、普洱砖茶等。

任务2 藏茶清饮茶艺

一、备具

茶盘、随手泡、香炉、茶道组、茶荷、茶叶罐、水盂、茶巾、奉茶盘、玻璃泡茶壶、玻璃双层小茶杯、玻璃保温炉、小圆蜡烛等。

二、冲泡的基本程序

1、敬香祈福

点香。点燃一支藏香放进香炉。

通过点燃这支藏香，来营造祥和、肃穆、无比温馨的气氛。一敬天地，感谢上苍赐给我们延年益寿的灵芽；二敬祖先，是他们用智慧和汗水，把灵芽变成珍饮；三敬茶神，他教会我们植茶、用茶。

2、恭候佳宾

迎宾。向来宾鞠躬致意，并打开煮水器，把茶具定位。取下盖在茶盘上的大茶巾，并折好放在茶盘的下方。紫檀木制茶盘放在茶桌的中间，茶盘右侧下方放煮水器（随手泡的壶嘴不能对着客人），右上方放置紫檀木茶道具。香炉放在茶盘的上方中间，藏饰放在茶桌的前方。茶盘左下角放置茶荷，茶荷的上方放置贮茶器。茶盘下边放置茶巾，茶盘左上角放置保温炉，中下方放置玻璃茶壶，五个小玻璃茶杯呈半圆状，像五朵盛开的雪莲在茶壶上方围绕着茶壶，寓意五福吉祥。对客人行合十礼。

3、轻拂祥云

点燃玻璃保温炉中的小圆蜡烛。

藏茶一般热饮最佳。藏传佛教中火焰常有佛手相护，是吉祥之物，能避寒驱兽，给人温暖和安全，红红的蜡烛在炉中燃烧，不仅能使茶汤保温，更像天边的祥云，带给我们健康、安宁、祥和。

4、临泉听涛

候水。在水盂上方用泉水淋手，并用大茶巾把手擦拭干净。

陆羽《茶经》有水三沸之说。静坐炉边听水声。初沸如鱼目，二沸、三沸声渐奔腾澎湃，涛声四起。我们用 100℃ 的沸水冲泡紧压藏茶。

5、仙雀沐淋

温壶。将煮沸的水倒入玻璃壶，以提升茶壶的温度。随即将壶中的水倒入水盂中。

精致的玻璃茶壶造型犹如仙雀。先温壶，是因为稍后放入茶叶冲泡时冷热适中，有利于茶叶有效成分的浸出和香气的散发。唐贞观十五年(公元 641 年)，文成公主远嫁西藏吐蕃松赞干布，嫁妆自然丰厚，除金银首饰、珍珠玛瑙、绫罗绸缎等等之外，还有各种名茶。公主常以茶赐群臣、待亲朋。

6、欢悦仙草

赏茶。将贮茶器中的藏茶茶块用茶夹取出，并放入茶荷中，请客人观赏。块状的藏茶棕褐油润，紧压密实，芳香宜人。

7、仙茗入宫

置茶。将茶置壶中。茶叶用量，根据壶的大小和客人的口味，6 克的茶块放入 2~3 块。

文成公主将茶叶带入西藏王宫饮用，人们争相效仿，饮茶之风日益盛行。为了满足藏区日益增多的对茶的需求，公主建议用西藏土特产去内地换取茶叶，从而形成了茶马古道的雏形。

8、沐浴春风

润茶。使用回旋的手法把煮沸的水倒入玻璃壶中，将紧压的块状藏茶泡散，从而利于茶叶有效成分的浸出。根据茶块的大小、叶片的紧压程度，时间大概需要 10 秒~40 秒。并马上将茶壶中的水倒入玻璃茶杯中温杯。停留时间过长，会浪费茶叶的营养成分。

藏茶是后发酵茶，是典型的黑茶，它是各种制茶过程最耗时、最复杂的流程

茶类，一般要经过杀青、揉捻、渥堆、发酵等 5 大工序、32 道工艺。优质珍贵的紧压藏茶经过沸水浸润，慢慢松散开来，散发出幽幽茶香。

9、涓涓清流

第一泡茶。使用低斟回旋的手法向茶壶中冲入 1000 毫升的沸水，并将溢出的茶叶泡沫用壶盖轻轻刮去。第一泡时间以茶汤出现红浓明亮的色泽为宜。大约需要 50 秒~120 秒。

好鞍配好马，好水配好茶。缓缓注入的纯净水，犹如涓涓清流，行走于山涧峡谷之中，穿梭在修竹茂林之间，浸于一片芳草。

10、雀跃仙台

冲完开水之后将茶壶放置于左上角的保温炉上，并用回旋的手法倒掉小茶杯里的水，准备给客人斟茶。

茶艺师把茶壶放在保温炉上，除了能让茶汤保温，还有利于茶叶有效物质的浸出，使茶汤醇厚宜人，香高味爽。看，站立于炉台之上的这支玉壶晶莹剔透，宛若一只振翅欲飞冲天而起的山雀。

11、喜降甘露

将泡好的茶汤快速而均匀地分别注入玻璃茶杯中。

传说观音菩萨净瓶中的甘露可以消灾祛病，救苦救难。分茶入杯，如甘露普降，寓意带来吉祥。

12、天女献艺

再次向茶壶中注入 1000 毫升的沸水。准备下次向宾客续茶。

美丽的茶艺小姐再次向茶壶中注入沸水，准备向宾客续茶。茶艺师用优美的动作演绎藏茶茶艺。

13、敬奉香茗

由助泡把泡好的藏茶敬奉给各位来宾。

藏茶中含有大量的茶碱，对脂肪有着非常强的溶解性，能够降血压、降血脂，藏茶中的茶多酚，具有抗癌作用；藏茶中的茶丹宁，能提高血管的韧性，使血管不易破裂。

14、鉴赏仙容

观色。优质的藏茶根据品种不同，汤色呈现褐红色或褐黄色，汤色明亮、清

澈并有金色光圈，十分好看。

15、细闻天香

闻香。用三龙护鼎的手法拿杯。

雅安藏茶具有独特的醇香，沁人心脾，回味令人神往。

16、初品仙茗

品茶。一小口，一小口地品，分三口喝完杯中的茶。

藏茶富含茶多酚、儿茶素、咖啡碱、氨基酸、维生素C、维生素E等，长期饮用藏茶具有特殊的保健功能。茶汤入口润滑，入口后不急于咽下，应在口中慢慢感受，细细品味它特有的陈香、醇厚回甘的滋味。

17、再斟金霞

再次向来宾斟茶。

请助泡再给客人斟上茶，也斟上我们的真情实意，再品藏茶之美！

18、领略藏韵

回味、谢茶。

【思考题】

- 1、藏茶的主要加工工艺是什么？
- 2、藏茶的主要品质特征是什么？
- 3、请说出雅安主要的藏茶种类。
- 4、清饮藏茶的冲泡器具有哪些？

实训 藏茶清饮茶艺

【实训目的】

- 1、通过实训，使学生学掌握藏茶的品质特征。
- 2、通过实训，使学生掌握藏茶的清饮冲泡技法。

【实训器具及材料】

茶盘、随手泡、香炉、茶道组、茶荷、茶叶罐、水盂、茶巾、奉茶盘、玻璃泡茶壶、玻璃双层小茶杯、玻璃保温炉、小圆蜡烛等。

【实训时间及方法】

本实训需时 2 学时，采用教师讲解示范后学生分组练习的方法进行。

【实训内容与流程】

藏茶清饮的基本冲泡程序：

1、布具

将所用器皿放置于茶桌相应位置上。

2、敬香祈福

点香。点燃一支藏香放进香炉。

3、轻拂祥云

点燃玻璃保温炉中的小圆蜡烛。

4、临泉听涛

注水、侯水。

5、仙雀沐淋

温壶。将煮沸的水倒入玻璃壶，以提升茶壶的温度。随即将壶中的水倒入水盂中。

6、欢悦仙草

赏茶。将茶叶罐中的藏茶茶块用茶夹取出，并放入茶荷中，请客人观赏。

7、仙茗入宫

置茶。将茶置壶中。茶叶用量，根据壶的大小和客人的口味，6克的茶块放入2~3块。

8、沐浴春风

润茶。使用回旋的手法把煮沸的水倒入玻璃壶中，将紧压的块状藏茶泡散，从而利于茶叶有效成分的浸出。

9、涓涓清流

第一泡茶。使用低斟回旋的手法向茶壶中冲入沸水，并将溢出的茶叶泡沫用壶盖轻轻刮去。第一泡时间以茶汤出现红浓明亮的色泽为益。大约需要50秒~120秒。

10、雀跃仙台

冲完开水之后将茶壶放置于左上角的保温炉上，并用回旋的手法倒掉小茶杯里的水，准备给客人斟茶。

11、喜降甘露

将泡好的茶汤快速而均匀地分别注入玻璃茶杯中。

12、天女献艺

再次向茶壶中注入沸水，准备下次向宾客续茶。

13、敬奉香茗

把泡好的藏茶敬奉给各位来宾。

14、鉴赏仙容

观色。

15、细闻天香

用三龙护鼎的手法拿杯闻香。

16、初品仙茗

品茶。一小口，一小口地品，分三口喝完杯中的茶。

17、再斟金霞

再次向来宾斟茶。

18、领略藏韵

回味、谢茶。

【达标考核】

达标测试表

班级：

姓名：

学号：

序号	测试内容	评分标准	配分	得分
1	备具	器皿齐全，摆放正确，便于操作	10	
2	取样、赏茶、置茶	手法正确，动作规范优美、没有漏茶	10	
3	温杯洁具	手法正确，动作规范、优美	10	
4	冲泡	手法正确，动作规范、优美，水不向外到处滴洒	20	
5	奉茶	手法正确，动作规范、礼仪正确	10	
6	品饮	手法正确	10	
7	泡茶程序	各步骤顺序正确，没有遗漏、颠倒	10	
8	茶汤品质	能泡出茶叶应有品质	10	
9	姿态礼仪	姿态优美、礼仪周全	10	
总计			100	

考核时间： 年 月 日

考评教师（签名）：

学习项目六乌龙茶茶艺

【学习目标】

知识目标

- 1、掌握我国乌龙茶的主要种类及其品质特征。
- 2、了解我国乌龙茶的主要加工工艺。
- 3、掌握乌龙茶的冲泡关键因素。

技能目标

- 1、能根据乌龙茶的种类正确选用冲泡器。
- 2、掌握不同流派的乌龙茶冲泡技艺。

情感目标

- 1、让学生了解并喜欢上雅安本地稀少的茶类——乌龙茶。
- 2、让学生珍惜乌龙茶。

任务引入

我们日常所说的乌龙茶指的青茶这一大类茶，（除此之外，乌龙茶也可指茶树品种或是青茶中的一类茶叶（乌龙）。目前，乌龙茶已不仅是福建、广东、台湾地区人们的饮品，日本近年来也兴起了乌龙茶热，各种乌龙茶饮料不断面世，而在内陆地区，乌龙茶凭借其馥郁的花果香气、醇和回甘的口感赢得了众多年轻朋友的喜欢，销量不断上升。近年来，市面上的乌龙茶有发酵程度较重、焙火程度较重的闽北类的乌龙茶如武夷岩茶、大红袍等，也有发酵程度较轻，焙火程度较轻的闽南类乌龙茶如铁观音等，而随着消费者口味的转变，现在的乌龙茶特别是铁观音的做青程度越来越轻，其色泽、香气日益靠近绿茶。有鉴于此，在乌龙茶的冲泡上，器皿的选择显得尤为重要，一般来说，发酵程度重，火工高的乌龙茶适宜紫砂壶冲泡，而发酵程度轻、火工适当的可以用瓷质盖碗冲泡。懂得乌龙茶的基本知识，正确选择冲泡器皿，泡出品质优异的乌龙茶是每个茶艺师应具备的基本技能。

案例导读

世界 500 强企业——正大集团在雅安市名山区开办了正大茶叶有限公司，主要从事乌龙茶的加工、销售。小雨是该公司茶叶展厅的茶艺师，一天，展厅来了大批省里来厂视察的客人，公司主管让小雨给客人们奉上正大高山乌龙，小雨因为刚进厂工作，对业务不太熟悉，结果选择了紫砂壶给客人们冲泡，当客人们品味茶汤的时候，发现杯里的汤色黄暗，滋味较为苦涩刺激，因此对正大产品的印象大打折扣，事后，小雨也因此被领导严厉的批评了一顿。

案例分析

雅安市是四川省重要的绿茶生产地，正大公司在此开厂后，为了迎合本地消费市场，在某些乌龙茶的加工过程中，特地降低了做青程度和焙火程度，其产品的品质风格更趋向于绿茶。因此，在选择冲泡器冲泡茶叶时，一般为了充分发挥茶叶的品质特点，应选择瓷质盖碗冲泡，而小雨因为不熟悉这些情况，在冲泡时选择了紫砂壶因而导致了茶汤因高温变黄，色泽变差，滋味变苦的情况。小雨充分吸取了这次失败的教训，从此更加勤奋的工作，努力提高自己的业务水平，从那以后再也没有发生过任何工作上的失误。

任务 1 乌龙茶相关知识概述

乌龙茶为不完全发酵茶，主产于福建、广东、台湾三省，其初制工艺分鲜叶、萎凋、凉青、做青、炒青、揉捻、烘焙等工序。鲜叶采摘标准为形成驻芽的嫩梢三四叶，俗称“开面采”，成茶品质具有天然兰花幽香，其滋味醇厚爽口，回味甘鲜，耐冲泡，叶底呈青色红边。我国乌龙茶根据产地主要分为福建乌龙茶、广东乌龙茶和台湾乌龙茶。

一、福建乌龙茶

福建乌龙茶由于地域、由于初制技术等的差异，分为了闽北乌龙茶和闽南乌龙茶。

1、闽北乌龙

闽北乌龙茶，广义上指崇安武夷岩茶和崇安县境外的乌龙茶。闽北乌龙茶以武夷岩茶品质最佳，产于崇安境外的闽北乌龙茶品质较差。闽北乌龙茶的主要品质特征为外形条索粗壮紧实、匀整，不带嫩叶和粗老叶，茎梗拣净，干茶沙绿蜜黄、鲜润泛“宝色”，花果香浓郁高长，滋味浓醇甘爽，后味长，具“岩韵”，汤

色橙黄显金圈，叶底肥厚、柔软、透明，绿蒂黄底红镶边。

（1）武夷岩茶

武夷岩茶主要产于现武夷山市行政区域内，在独特的武夷山自然生态环境下选用适合的茶树品种鲜叶，以独特的传统加工工艺制作而成，具有明显的岩韵。武夷岩茶的外形紧结匀整，叶面呈蛙皮状沙粒白点，俗称“蛤蟆背”，色泽青褐润亮泛“宝光”，香气馥郁，有特殊的“岩韵”，滋味浓醇清甜，生津回甘，叶底显绿叶红镶边。

历史上的武夷岩茶根据产地的茶艺分为正岩茶、半岩茶和洲茶。正岩茶为武夷岩中心地带所产的茶叶，其品质香高味醇厚，岩韵明显。半岩茶指武夷岩边缘地带所产的茶叶，其岩韵稍逊于正岩茶。洲茶泛指崇溪、九曲溪、黄柏溪溪边所产茶叶，其品质又低一筹。

武夷茶在南北朝时（公元 479 年），就以“晚甘侯”（茶名）著称于世，唐代成为士大夫上层贵族的馈赠佳品，宋元两代入贡朝廷，盛极一时。元大德六年（公元 1302 年），于九曲溪畔设置御茶园。明代，罢造龙团，改蒸青团茶为炒青散茶，随后又改制三红七绿的乌龙茶，即现在所称之岩茶。因而，武夷岩茶始于明朝，盛于清代，十七世纪远销西欧，蜚声四海。

武夷山的早晨有阳光照射，中午以后太阳被岩石挡住，因而日照时间短，山上云雾缭绕，溪水涓涓。茶树依山附岩，在山腰、深涧底、峭壁上、石缝中郁郁葱葱生长，四周皆有山峦作为自然屏障。优越的生长环境，正如清代沈涵《谢王适庵惠武夷茶诗》所赞：“香含玉女峰头露，润滞珠帘洞口云”，造就了武夷岩茶独特的品质特征。

（2）大红袍

大红袍是武夷岩茶中的极品，其外形条索紧结、匀整，色泽绿褐鲜润，冲泡后汤色橙黄明亮，兰花香气馥郁而持久，“岩韵”明显。大红袍很耐冲泡，冲泡八、九次仍有香味。

传说古时，有一穷秀才上京赶考，路过武夷山时，病倒在路上，幸被天心庙老方丈看见，泡了一碗茶给他喝，病就好了，后来秀才金榜题名，中了状元，还被招为东床驸马。一个春日，状元来到武夷山谢恩，在老方丈的陪同下，前呼后拥地到了九龙窠，但见峭壁上长着三株高大的茶树，枝叶繁茂，吐着一簇簇嫩芽，在阳光下闪着紫红色的光泽，煞是可爱。老方丈说，去年你犯鼓胀病，就是用这

种茶叶泡茶治好。状元听了要求采制一盒进贡皇上。第二天，庙内烧香点烛、击鼓鸣钟，召来大小和尚，向九龙窠进发。众人来到茶树下焚香礼拜，齐声高喊“茶发芽！”然后采下芽叶，精工制作，装入锡盒。状元带了茶进京后，正遇皇后肚疼鼓胀，卧床不起。状元立即献茶让皇后服下，果然茶到病除。皇上大喜，将一件大红袍交给状元，让他代表自己去武夷山封赏。一路上礼炮轰响，火烛通明，到了九龙窠，状元命一樵夫爬上半山腰，将皇上赐的大红袍披在茶树上，以示皇恩。说也奇怪，等掀开大红袍时，三株茶树的芽叶在阳光下闪出红光，众人说这是大红袍染红的。后来，人们就把这三株茶树叫做“大红袍”了，从此大红袍成了年年岁岁的贡茶。如今，大红袍母树生长的武夷山天心岩九龙窠的高岩峭壁上仍保留着1927年天心寺和尚所作的“大红袍”石刻，这里日照短，多反射光，昼夜温差大，岩顶终年有细泉浸润流淌。这种特殊的自然环境，造就了大红袍的特异品质。

（3）武夷肉桂

武夷肉桂，亦称玉桂，由于它的香气滋味中有似桂皮的香气，故习惯上称其为“肉桂”。它是以肉桂良种茶树鲜叶用武夷岩茶的制作方法加工而成的乌龙茶，是武夷岩茶中的高香品种。肉桂茶产于福建省武夷山市的武夷山风景区。茶区的平均海拔为650米，为红色砂岩风化的土壤，土质疏松，腐殖含量高，酸度适宜，雨量充沛，山间云雾弥漫，气候温和，冬暖夏凉，岩泉终年滴流不绝。茶树即生长在山凹岩壑间，由于雾大，日照短，漫射光多，茶树叶质鲜嫩，品质优异。肉桂的外形条索匀整卷曲，色泽青褐，油润有光；干茶有甜香，茶汤具有奶油、花果、桂皮般的香气，滋味醇厚回甘，汤色橙黄清澈，叶底匀亮，呈淡绿底红镶边，冲泡六七次仍有“岩韵”。

肉桂在本世纪四十年代初已是武夷山茶园栽种的十个品种之一，自六十年代起，由于其特殊的品质，逐渐为人们认可，种植面积逐年扩大，现已发展到武夷山的水帘洞、三仰峰、马头岩、桂林岩、天游岩、仙掌岩、响声岩、百花岩、竹窠、碧石、九龙窠等地，现在已成为武夷岩茶中的主要品种。

（4）闽北水仙

闽北乌龙茶产区用福建水仙品种，按照闽北乌龙茶采制技术制成的条形乌龙茶，称为闽北水仙。其条索紧结重实，叶端扭曲，色泽油润暗沙绿，呈“蜻蜓头，青蛙腿”；香气浓郁，有兰花清香，滋味醇厚回甘，汤色清澈橙黄，叶底厚软黄

亮，叶缘朱砂红边或红点。

闽北水仙的加工始于清道光年间（公元 1321 年），所用的水仙品种，起源于福建建阳小湖乡大湖村的严义山祝仙洞。据 1939 年张天福《水仙母树志》记载“前八十余年，清道光间，有泉州人苏姓者，业农寄居太湖……一日往对岸严义山……经桃子岗祝仙洞下，见树一，花白，类茶而弥大……试以制乌龙茶法制之，竟香例甘美……命名曰‘祝仙’……当地‘祝’‘水’同音，渐讹为今名——‘水仙’矣。”

1929 年，《建瓯县志》也载：“查水仙茶出禾义里，大湖之大坪山，其它有严义山，山上有祝仙洞”，“瓯宁县六大湖，别有叶粗长名水仙者，以味似水仙花故名……”（见《闽产录异》），可见水仙品种的栽培历史约在 130 年以上。

2、闽南乌龙

闽南乌龙主要指产于福建安溪、永春、南安、同安、和平等县的乌龙茶，如铁观音、黄金桂、本山、乌龙、色种等，其中铁观音为闽南乌龙茶中最为人所道的品种。闽南乌龙的初制工艺与闽北乌龙茶相似，但其做青程度较轻，加工过程中有包揉的工序，因而其外形与闽北乌龙有较大差异。闽南乌龙的条索紧结重实卷曲，色泽砂绿油润；香气清高持久，汤色橙黄明亮，滋味浓厚鲜爽，回甘；叶底柔软。

（1）铁观音

铁观音原产于福建省安溪县，系用铁观音茶树品种制成的乌龙茶。优质铁观音的外形卷曲、紧结、重实，呈青蒂绿腹蜻蜓头状，色泽鲜润砂绿，香气馥郁持久，有天然兰花香，汤色金黄清澈，滋味“音韵”明显，叶底肥厚明亮。

铁观音茶树品种的由来一是相传安溪县松林头茶农魏饮信佛，每晨必奉清茶一杯于观音大士像前，十分虔诚。一天，他上山砍柴，偶见岩石隙间有一株茶树，在阳光照射下，闪闪发亮，极为奇异，遂挖回，精心加以培育，并采摘试制，其成茶沉重似铁，香味极佳，疑为观音所赐，即名为铁观音。另一说是清乾隆初年（公元 1736 年），尧阳乡书生王士谅与诸生会文于南山之麓，见层石荒园间有一株茶树，闪光夺目异于他树，遂移植于南轩之圃，细心培育繁殖，采制成品，气味芳香异常，泡饮之后令人心旷神怡。后，王士谅赴京，拜谒相国方望溪，携茶相赠，遂将茶转进内廷，后乾隆召见，垂询尧阳茶史，王奏禀此茶发现于南山观音岩下，因即赐名为“南岩铁观音”。

（2）黄金桂

黄金桂是以黄棪茶树品种嫩梢制成的乌龙茶，因其汤色金黄，香似桂花，故名。黄金桂因其独特的品质风格和上市早的优势，赢得市场，倍受茶人青睐。早在民国二十九年（1940年）就山金泰茶庄就经营黄金桂，主销漳州再转香港、新加坡等地。1982年3月，安溪茶厂生产的“特级黄金桂”被商业部评为“优质产品”。

黄棪品种梗细，叶薄，含水量少，气孔大而密，因而初制工艺中晒青程度比铁观音轻，摇青程度亦偏轻，炒青时间短，烘焙温度低。黄棪品种制成的黄金桂成品茶条索紧细，色泽润亮金黄，香气优雅鲜爽，带桂花香，滋味鲜醇，汤色金黄明亮，叶底柔软明亮，中央黄绿边缘朱红。

（3）永春佛手

永春佛手产于福建省永春县，是用佛手茶树品种制成的乌龙茶。佛手品种具有角质层薄，气孔大而分布稀，茶多酚含量高，多酚氧化酶活性较强等特点，永春佛手的初制工艺中晒青程度轻，摇青时间和摊置厚度不宜过长过厚，其品质特征为条索紧结肥壮，卷曲呈蟻干状，色泽沙绿乌润，香气高锐，果香浓郁，滋味醇厚回甘，耐冲泡，汤色橙黄清澈，叶底黄绿柔软明亮。

二、广东乌龙茶

广东的乌龙茶主要产于汕头地区的潮安、饶平、陆丰等县，其中潮州潮安和饶平两县是广东青茶的最主要的产区。广东乌龙茶的主要花色品种有凤凰水仙、凤凰单丛、浪菜等。以凤凰单丛、凤凰水仙品质最好。

1、凤凰水仙

原产于广东省潮安县凤凰山区，是用凤凰水仙品种制成的条形乌龙茶，其原料的采摘以嫩梢形成驻芽后第一叶开展到中开面时为宜。凤凰水仙由于原料优次和制作精细程度不同，按成品品质依次分为凤凰单丛、凤凰浪菜和凤凰水仙三个品级。采用水仙群体中经过选育繁殖的单丛茶树制作和优质产品属单丛级，较次为浪菜级，再次为水仙级。凤凰单丛的茶条挺直肥大，色泽黄褐油润，呈鳝鱼皮色，香气持久，具天然花香，茶汤橙黄清澈，沿碗壁显金黄色彩圈，滋味醇爽回甘，叶底肥厚柔软，边缘朱红，叶腹黄亮。

2、岭头单丛

又称为白叶单丛，产于广东省饶平县坪溪镇岭头村，是以岭头单丛品种茶树

鲜叶为原料，经特殊工艺加工制成的乌龙茶。岭头单丛茶以香、醇、韵、甘、耐泡、耐藏六大特色而盛名，其条索紧结、重实、匀净，色泽黄褐光艳，内质香气馥郁，蜜韵深远，汤色蜜黄，清新明亮，滋味醇厚，回甘力强而快。

三、台湾乌龙茶

台湾的乌龙茶主要产于台北、桃园、新竹、苗栗、宜兰等县市，包括包种和乌龙等种类。台湾乌龙茶品种源自福建。据记载，清咸丰五年，一位叫林凤池的台湾人到福建应试举人，中举后，带了 36 棵乌龙茶苗回台湾，分别种在了南投县鹿谷乡粗坑自己屋旁、小半天南坪山以及冻顶山等三处，后在冻顶山茶园试种成功并传播，取名冻顶乌龙，其制茶技术，初期乃沿用福建武夷岩茶的半发酵制法，经过百余年来的改良，现在已自成体系。

台湾所产乌龙茶中的包种发酵程度较轻，以文山包种为代表。

1、文山包种

又名“清茶”产于台北县的文山地区和台北市的南港、木栅等地，为台湾乌龙茶中发酵程度最轻的清香型绿色乌龙茶。制造包种茶所用鲜叶原料的茶树品种，以青心乌龙为主。包种的外形紧结呈条状，色泽深绿，香气持久有兰花清香，滋味甘醇滑活，回甘力强，具有“香、浓、醇、韵、美”五大特色。台湾包种为 150 余年前福建安溪茶业者王义程氏所创制，成茶用方纸包成长方形的四方包，因而得名。

2、冻顶乌龙

原产于台湾南投县鹿谷乡的冻顶山，是台湾包种茶的一种，主要是以青心乌龙为原料所制，其外形卷曲呈半球形，匀整，白毫显露，色泽墨绿油润，汤色黄绿明亮，香气高，带熟果香或花香，滋味醇厚甘润，叶底嫩软有芽。

冻顶具有悠久的产茶历史，据《台湾通史》载：台湾产茶，由来已久，旧志称水沙连（今南投县埔里、日月潭、水里、竹山等地）社茶，色如松罗，能避瘴祛暑。至今五城之茶，尚售市上，而以冻顶为佳，惟所出无多。冻顶乌龙茶在台湾极负盛名，广受欢迎。

3、白毫乌龙

又称“东方美人”、“香檳乌龙”、“膨风茶”，是台湾乌龙茶中发酵程度最重的一种，主产于新竹县北埔、峨眉及苗栗县。其制茶原料非常特殊，主要采用经

小绿叶蝉吸食过的清新大茶树嫩芽、一芽一叶至二叶，经日光萎凋、做青、炒青和干燥等工序制得，茶叶带有独特的蜜糖香或熟果香。白毫乌龙茶以芽尖带白毫且越多越高级而得名，其外观不重条索紧结。白毫乌龙的外形为枝叶相连，白毫显露，白绿黄褐红相间，犹如朵花，其汤色呈琥珀色，具熟果香、蜜糖香，滋味圆柔醇厚，回甘，叶底淡褐有红边，芽叶成朵。

东方美人茶名字的由来，据闻是当年英国茶商将此茶献给维多利亚女王，黄澄清透的色泽与醇厚甘甜的口感，令她赞不绝口，因来自东方，遂赐名“东方美人茶”。今日的膨风茶主要产于新竹苗栗地区，于新竹县北埔乡生产的，名“膨风茶”或“椪风茶”；于新竹县峨眉乡生产的，名“东方美人茶”；于苗栗县头份乡、三湾乡生产的，则沿用旧称“番庄乌龙”。

任务2 乌龙茶茶艺

一、乌龙茶的冲泡关键因素

1、器具的选择

乌龙茶冲泡所用的器皿很讲究，一般根据乌龙茶的发酵程度和火工高低来选择冲泡器皿。发酵程度重、焙火重的闽北乌龙茶、东方美人、大红袍等以宜兴紫砂小壶冲泡可以最大程度发挥茶叶的品质；发酵程度较轻的铁观音或台湾包种，以精巧的瓷质小盖碗作主泡器最为适宜。而品饮的杯具一般选用白瓷小杯（又称若琛杯）或由闻香杯和品茗杯组成的对杯。

2、投茶量的掌握

相较于其他茶叶的冲泡，乌龙茶的投茶量很大，一般要求茶水比控制在1:22左右较为适宜。投入的茶叶体积约占茶壶体积的1/4-2/3，如颗粒型的冻顶乌龙、安溪铁观音投茶量约占茶壶体积的1/4；而条索肥壮的武夷水仙，大红袍等投茶量通常占茶壶体积的2/3。

3、水温的掌握

乌龙茶通常要求用较高的水温冲泡以便充分发挥其品质特征。开泡前，还需用沸水淋壶烫盏以提高器皿的温度，冲泡过程中需在壶外浇淋沸水以保持壶温。但注意，冲泡的开水不可煮得过老，以免茶汤失去鲜爽味。

4、浸润时间和冲泡次数的掌握

乌龙茶讲究边冲泡，边品饮。一般而言，乌龙茶的原料成熟度相对较高，投

茶量亦大，是比较耐泡的，其冲泡次数多于其他茶类，优质大红袍可以冲泡 12 次以上。

二、乌龙茶茶艺

1、潮汕功夫茶冲泡技法（以凤凰单丛为例）

（1）备具

宜兴紫砂壶（孟臣罐）、小品杯（若琛瓿）、水壶（玉书碾）、潮汕烘炉（电炉或酒精炉）、赏茶盘、茶船、茶道组、茶巾等。

（2）冲泡的基本程序

1) 鉴赏香茗

从茶叶罐中取出茶叶并置于茶荷中让客人鉴赏干茶，并介绍所用茶的特点。

2) 活煮甘泉

将泡茶的水煮上。

3) 孟臣淋霖

用沸水浇壶身，其目的在于为壶体加温，即所谓“温壶”。

4) 乌龙入宫

将茶叶用茶匙拨入茶壶，装茶的顺序应是先细再粗后茶梗。

5) 回转低斟

向孟臣罐中注水，将沸水环壶口、沿壶边冲入至水满壶口为止。忌直冲壶心，需一气呵成。

6) 春风拂面（刮顶淋眉）

提起壶盖刮去壶口的泡沫，盖上壶盖，冲去壶顶泡沫即淋壶。淋壶可冲淋壶盖和壶身，但不可冲到气孔上，否则水易冲入壶中。淋壶的目的—为清洗，二为使壶内外皆热，以利于茶香的发挥。

7) 熏洗仙颜

迅速倒出壶中之水，是为洗茶，目的是洗去茶叶表面的浮尘。

8) 玉液回壶

用高冲法再次向壶内注满沸水。

9) 游山玩水

也称运壶，执壶沿茶船运转一圈，滴净壶底的水滴，以免水滴落入杯中，影响茶

之圣洁。

10) 关公巡城

循环斟茶，茶壶似巡城之关羽。此番目的是为使杯中茶汤浓淡一致，且低斟是为不使香气过多散失。

11) 韩信点兵

巡城至茶汤将尽时，将壶中所余斟于每一杯中，这些是全壶茶汤中的精华，应一点一滴平均分注，因而戏称韩信点兵。

12) 敬奉香茗

向客人奉茶，先敬主宾，或以老幼为序。

13) 品香审韵

先闻香，后品茗。品茗时，以拇指与食指扶住杯沿，以中指抵住杯底，俗称三龙护鼎。品饮要分三口进行，“三口方知味，三番才动心”，茶汤的鲜醇甘爽，令人回味无穷。

14) 高冲低转

冲泡第二泡茶，重复第八步动作。

15) 重酌妙香：重复第 9、10、11 步动作。

16) 再识醇韵：重复第 13 步动作。

17) 三斟流霞：冲泡第三泡茶。

18) 完成整套潮州工夫茶的冲泡程序。潮州工夫茶的表演以冲泡两次茶为宜，最多不超过三次。这样既给来宾一个完整的印象，又不使表演时间过于冗长。

2、福建功夫茶冲泡技法

2.1 闽北乌龙冲泡技法（以武夷岩茶为例）

(1) 茶具的准备

紫砂母子壶一对、闻香杯、品茗杯、水壶、酒精炉、香炉、茶盘、茶道组、茶巾等。

(2) 冲泡的基本程序

1) 焚香静气、活煮甘泉。

焚香静气，就是通过点燃这炷香，来营造祥和、肃穆、温馨的气氛。活煮甘泉，即用旺火来煮沸壶中的山泉水。

2) 孔雀开屏、叶嘉酬宾。

向宾客介绍所用的精美的功夫茶茶具。叶嘉是苏东坡对茶叶的美称。叶嘉酬宾，是请大家鉴赏乌龙茶的外观形状。

3) 大彬沐淋、乌龙入宫。

用开水浇烫茶壶，其目的是洗壶并提高壶温。乌龙入宫，即把茶叶置入壶中。

4) 高山流水、春风拂面。

武夷茶艺冲泡技艺讲究高冲水，低斟茶。高山流水，即将开水壶提高，向紫砂壶内冲水，使壶内的茶叶随水浪翻滚，起到用开水洗润茶叶的作用。

春风拂面，是用壶盖轻轻地刮去茶汤表面泛起的白色泡沫，使壶内的茶汤更加清澈洁净。

5) 乌龙入海、重洗仙颜。

品饮武夷岩茶讲究头道汤，二道茶，三道、四道是精华。第一泡茶汤一般不喝，直接注入茶海。因为茶汤呈琥珀色，从壶口流向茶海好像蛟龙入海，所以称之为乌龙入海。

重洗仙颜，原本是武夷九曲溪畔的一处摩崖石刻，在这里意喻为第二次冲水。第二次冲水不仅要开将水注满紫砂壶，而且在加盖后还要用开水浇淋壶的外部，这样内外加温，有利于茶香的散发。

6) 母子相哺、再注甘露。

冲泡武夷岩茶时要备有两把壶，一把紫砂壶专门用于泡茶，称为泡壶或母壶；另一把容积相等的壶用于储存泡好的茶汤，称之为海壶或子壶。把母壶中泡好的茶水注入子壶，称之为母子相哺。母壶中的茶水倒干净后，趁着壶热再冲开水，称之为再注甘露。

7) 祥龙行雨、凤凰点头。

将子壶中的茶汤快速而均匀地依次注入闻香杯，称之为祥龙行雨，取其甘霖普降的吉祥之意。

当子壶中的茶汤所剩不多时，则应将巡回快速斟茶改为点斟，手势一高一低有节奏地点斟茶水，形象地称之为凤凰点头，象征着向嘉宾们行礼致敬。

8) 夫妻和合、鲤鱼翻身。

闻香杯中斟满茶后，将品茗杯倒扣在闻香杯上，称之为夫妻和合，也可称为龙凤

呈祥。把扣合的杯子翻转过来，称之为鲤鱼翻身。

9) 捧杯敬茶、众人欣赏。

向客人敬茶。

10) 鉴赏汤色、喜闻高香。

用左手把茶杯端稳，右手将闻香杯从边沿慢慢地提起，这时还要观察杯中的茶汤是否呈清亮艳丽的琥珀色。

喜闻高香是武夷岩茶三闻中的头一闻，即请闻一闻杯底留香。第一闻主要闻茶香的纯度，看是否香高辛锐无异味。

11) 三龙护鼎、初品奇茗。

三龙护鼎是用拇指、食指托杯，用中指托住杯底。初品奇茗是武夷山品茶三品中的头一品。茶汤入口后不要马上咽下，而是吸气，使茶汤在口腔中翻滚流动，使茶汤与舌根、舌尖、舌侧的味蕾都充分接触，以便能更精确地悟出奇妙的茶味。初品奇茗主要是品这泡茶的火功水平，看有没有老火或生青。

12) 再斟流霞、二探兰芷。

再斟流霞，是指为大家斟第二道茶。范仲淹有诗云：斗茶味兮轻醍醐，斗茶香兮薄兰芷。

兰花之香是世人公认的王者之香。二探兰芷，是请大家第二次闻香，请细细地对比，看看这清幽、淡雅、甜润、悠远、捉摸不定的茶香是否比单纯的兰花之香更胜一筹。

13) 二品云腴、喉底留甘。

云腴是宋代书法家黄庭坚对茶叶的美称。二品云腴即请大家品第二道茶。二品主要品茶汤的滋味，看茶汤过喉是鲜爽、甘醇，还是生涩、平淡。

14) 三斟石乳、荡气回肠。

石乳是元代武夷山贡茶中的珍品，后人常用来代指武夷茶。三斟石乳，即斟第三道茶。荡气回肠，是第三次闻香。品啜武夷岩茶，闻香讲究三口气，即不仅用鼻子闻，而且可用口大口地吸入茶香，然后从鼻腔呼出，连续三次，这样可全身心感受茶香，更细腻地辨别茶叶的香型特征。茶人们称这种闻香的方法为荡气回肠。第三次闻香还在于鉴定茶香的持久性。

15) 含英咀华、领悟岩韵。

含英咀华，是品第三道茶。清代大才子袁枚在品饮武夷岩茶时说品茶应含英咀华并徐徐咀嚼而体贴之。其中的英和华都是花的意思。含英咀华即在品茶时像是在嘴里含着一朵小花一样，慢慢地咀嚼，细细地玩味，只有这样才能领悟到武夷山岩茶特有的活、甘、清、香无比美妙的韵味。

16) 君子之交、水清味美。

古人讲君子之交淡如水，而那淡中之味恰似在品了三道浓茶之后，再喝一口白开水。喝这口白开水千万不可急急地咽下去，应当像含英咀华一样细细玩味，直到含不住时再喝下。接着吸一口气，这时您一定会感到满口生津，回味无穷，无比舒畅。多数人都会有此时无茶胜有茶的感觉。这道程序反应了人生的一个哲理：平平淡淡总是真。

17) 名茶探趣、游龙戏水。

好的武夷岩茶七道有余香，九道仍不失茶真味。名茶探趣，是请大家自己动手泡茶。看一看壶中的茶泡到第几道还能保持茶的色、香、味。

游龙戏水，是把泡后的茶叶放到清水杯中观赏，行话称为看叶底。武夷岩茶是半发酵茶，叶底三分红、七分绿。叶片的周边呈暗红色，叶片的内部呈绿色，称之为绿叶红镶边。在茶艺表演时，由于乌龙茶的叶片在清水中晃动很像龙在玩水，故名游龙戏水。

18) 宾主起立、尽杯谢茶。

饮茶之乐，其乐无穷。自古以来，人们视茶为健身的良药、生活的享受、修身的途径、友谊的纽带，在茶艺表演结束时，请宾主起立，同饮了杯中的茶，以相互祝福来结束这次茶会。

2.2 闽南乌龙冲泡技法（以铁观音为例）

(1) 备具

白瓷盖碗、白瓷品茗杯、水壶、酒精炉、香炉、茶盘、茶道组、茶巾等。

(2) 冲泡的基本程序

1) 涤净心源

在冲泡铁观音之前，我们要涤心洗手，用这清泉水，洗净世俗的凡尘和心中的烦恼，让躁动的心变得祥和而宁静，以便能充分享受品茶的温馨和恬悦。

2) 恭迎观音

将茶叶罐中的铁观音取出，置于茶荷中，请宾客欣赏铁观音的外形。优质铁观音外形蜷曲. 壮结，色泽呈青蒂、绿腹蜻蜓头状。

3) 仙鹤沐淋

即烫洗盖碗，使器皿升温。

4) 观音入宫

用茶匙轻轻地把铁观音投入三才杯中。

5) 振瓯摇香

趁着三才杯还很烫的时候，用力摇动盖碗，使铁观音在杯中的均匀受热，揭开碗盖闻铁观音干茶的热香。

6) 银河飞瀑

用悬壶高冲的手法向三才杯中冲入开水。

7) 春风拂面

提起碗盖，轻轻地将浮在水面上的泡沫刮起，并用水把盖冲干净。

8) 行云流水

提起盖碗，沿着茶船上边绕一圈，将碗底的水挂掉，以防其滴洒入品杯中。

9) 观音出海

把茶水依次巡回均匀的斟入各茶杯里。

10) 点水流香

将碗底最浓部分的茶汤均匀地一点一滴注到各茶杯里，使各杯茶汤浓淡均匀，香醇一致。

11) 敬奉香茗

将泡好的铁观音敬奉给宾客。

12) 鉴赏汤色

品饮铁观音，首先要观其色，就是观赏茶汤的颜色。优质铁观音的汤色：清澈、金黄、明亮，让人赏心悦目。

13) 喜闻幽香

闻其香，闻闻铁观音的香气，那天然馥郁的兰香、桂花香，清香四溢，让人心旷神怡。

14) 品啜甘霖

品啜铁观音的韵味，啜一口含在嘴里，慢慢送入喉中，顿时会觉得满口生津，齿颊留香。

3、台湾功夫茶冲泡技法（以冻顶乌龙为例）

（1）备具

紫砂茶壶、公道杯、品茗杯、闻香杯、茶盘、杯托、电茶壶、置茶用具、茶巾等。

（2）冲泡的基本程序

1) 布具

将茶具一一摆好，茶壶与茶盅并排置于茶盘之上，闻香杯与品茗杯一一对应，并列而立。电茶壶置于右手边。

2) 赏茶

用茶匙将茶叶轻轻拨入茶荷内，供来宾欣赏。

3) 温壶、温杯

向壶里注水，温热并清洁它，随后将热水分别注入闻香杯中，用茶夹夹住闻香杯，逆时针旋转 360 度后，将闻香杯中的热水倒入品茗杯。用同样的方式清洗品茗杯，随后将杯中水倒入茶盘。

4) 投茶

用茶匙轻拨茶叶入壶，投茶量为 1/2 至 2/3 壶。

5) 洗茶

将 100℃ 的沸水高冲入壶。盖上壶盖，淋去浮沫。立即将茶汤注入公道杯，分于各闻香杯中。洗茶之水可以用于闻香。

6) 高冲

执水壶高冲沸水入壶，使茶叶在壶中尽量翻腾。第一泡时间为 1 分钟，1 分钟后，将茶汤注入公道杯，分到各闻香杯中。

7) 奉茶

闻香杯与品茗杯同置于杯托内，双手端起杯托，送至来宾面前，请客人品尝。

8) 闻香

先闻杯中茶汤之香，然后将茶汤轻轻旋转倒入品茗杯内，闻杯中的余香。

9) 品茗

以三龙护鼎的方式拿杯品饮茶汤。

10) 再次冲泡

第二次冲泡的手法与第一次同，只是时间要比第一泡增加 15 秒，以此类推，每冲泡一次，冲泡的时间也要相对增加。

11) 奉茶

自第二次冲泡起，奉茶可直接将茶分至每位客人面前的闻香杯中，然后重复闻香、观色、品茗、冲泡的过程。

台式乌龙茶茶艺侧重于对茶叶本身、与茶相关事物的关注。

【思考题】

- 1、乌龙茶的主要加工工艺是什么？
- 2、闽北、闽南乌龙茶的主要品质特征是什么？
- 3、乌龙茶冲泡时选择器皿的原则是什么。
- 4、乌龙茶冲泡常用的冲泡器是什么？

实训 1 潮汕乌龙茶茶艺

【实训目的】

- 1、通过实训，使学生掌握不同类乌龙茶冲泡的关键因素。
- 2、通过实训，使学生学掌握潮汕功夫茶艺规范的操作流程及正确的动作要领。

【实训器具及材料】

宜兴紫砂壶（孟臣罐）、小品杯（若琛瓿）、水壶（玉书碾）、潮汕烘炉（电炉或酒精炉）、茶荷、茶船、茶道组、茶巾等。

【实训时间及方法】

本实训需时 1 学时，采用教师讲解示范后学生分组练习的方法进行。

【实训内容与流程】

潮汕功夫茶的基本冲泡程序：

1、鉴赏香茗

从茶叶罐中取出茶叶并置于茶荷中让客人鉴赏干茶，并介绍所用茶的特点。

2、活煮甘泉

将泡茶的水煮上。

3、孟臣淋霖

用沸水浇壶身。

4、乌龙入宫

将茶叶用茶匙拨入茶壶，装茶的顺序应是先细再粗后茶梗。

5、回转低斟

向孟臣罐中注水，将沸水环壶口、沿壶边冲入至水满壶口为止。

6、春风拂面（刮顶淋眉）

提起壶盖刮去壶口的泡沫，盖上壶盖，冲去壶顶泡沫即淋壶。

7、重洗仙颜

迅速倒出壶中之水，以洗去茶叶表面的浮尘。

8、玉液回壶

用高冲法再次向壶内注满沸水。

9、游山玩水

执壶沿茶船运转一圈，滴净壶底的水滴。

10、关公巡城

循环斟茶。

11、韩信点兵

巡城至茶汤将尽时，将壶中所余点斟于每一杯中。

12、敬奉香茗

先敬主宾，或以老幼为序。

13、品香审韵

先闻香，后品茗。品茗时，以拇指与食指扶住杯沿，以中指抵住杯底，俗称三龙护鼎。品饮要分三口进行，“三口方知味，三番才动心”。

【达标考核】

达标测试表

班级：

姓名：

学号：

序号	测试内容	评分标准	配分	得分
1	备具	器皿齐全，摆放正确，便于操作	10	
2	取样、赏茶、置茶	手法正确，动作规范优美、没有漏茶	10	
3	温杯洁具	手法正确，动作规范、优美	10	
4	冲泡	手法正确，动作规范、优美，水不向外到处滴洒	20	

5	奉茶	手法正确，动作规范、礼仪正确	10	
6	品饮	手法正确	10	
7	泡茶程序	各步骤顺序正确	10	
8	茶汤品质	能正常发挥茶叶应有品质	10	
9	姿态礼仪	姿态优美、礼仪周全	10	
总计			100	

考核时间： 年 月 日

考评教师（签名）：

实训 2 福建乌龙茶茶艺

【实训目的】

- 1、通过实训，使学生学掌握各类乌龙茶冲泡的要领。
- 2、通过实训，使学生掌握福建闽北乌龙茶和闽南乌龙的冲泡技艺。
- 3、使学生掌握福建乌龙茶艺规范的操作流程和正确的动作要领。

【实训器具及材料】

紫砂母子壶一对、闻香杯、品茗杯、瓷质盖碗、水壶、酒精炉、香炉、茶盘、茶道组、茶巾、茶荷等。

【实训时间及方法】

本实训需时 2 学时，采用教师讲解示范后学生分组练习的方法进行。

【实训内容与流程】

1、闽北乌龙的冲泡程序（武夷岩茶）

（1）列器布具

将茶具放于茶桌相应位置上。

（2）展示茶具

向宾客介绍所用的精美的功夫茶茶具。

（3）活煮甘泉

将泡茶的上泉水煮上。

（4）温壶烫盏

用沸水将待用茶具再清洁一遍并起到温热茶具的作用。

（5）乌龙入宫

把茶叶置入壶中。

（6）高山流水。

将开水壶提高，向紫砂壶内冲水，使壶内的茶叶随水浪翻滚，起到用开水洗润茶叶的作用。

(7) 春风拂面

用壶盖轻轻地刮去茶汤表面泛起的白色泡沫。

(8) 乌龙入海

第一泡茶汤一般不喝，直接注入茶海。

(9) 重洗仙颜

第二次冲水。第二次冲水不仅要將开水注满紫砂壶，而且在加盖后还要用开水浇淋壶的外部。

(10) 母子相哺

把母壶中泡好的茶水注入子壶。

(11) 再注甘露

母壶中的茶水倒干净后，趁着壶热再冲开水。

(12) 祥龙行雨

将子壶中的茶汤快速而均匀地依次注入闻香杯。

(13) 凤凰点头

当子壶中的茶汤所剩不多时，改为点斟，手势一高一低有节奏地点斟茶水。

(14) 夫妻和合

闻香杯中斟满茶后，将品茗杯倒扣在闻香杯上。

(15) 鲤鱼翻身

把扣合的杯子翻转过来。

(16) 捧杯敬茶

向客人敬茶。

(17) 鉴赏汤色

观察杯中的茶汤是否呈清亮艳丽的琥珀色。

(18) 喜闻高香

细闻杯底留香。第一闻主要闻茶香的纯度，看是否香高辛锐无异味。

(19) 品啜甘霖。

品味乌龙茶特有的韵味。

(20) 尽杯谢茶

品饮完毕，向宾客致礼，收回茶具，清洁并整理。

2、闽南乌龙的冲泡程序（铁观音）

(1) 恭迎观音

将茶叶罐中的铁观音取出，置于茶荷中备用。

(2) 白鹤沐浴

用开水洗净茶具。

(3) 乌龙入宫

把铁观音拨入盖碗中。

(4) 振瓿摇香

趁着三才杯还很烫的时候，用力摇动茶杯，使铁观音在杯中的均匀受热。

(5) 悬壶高冲

把滚开的水提高冲入盖碗中，使茶叶转动。

(6) 春风拂面

用碗盖轻轻刮去漂浮的白泡沫。

(7) 关公巡城

把浸润好的茶汤依次巡回注入并列的茶杯里。

(8) 韩信点兵

将盖碗中最后剩下的较浓的茶汤一点一点均匀地点斟到各茶杯里。

(9) 观赏汤色

欣赏杯中茶汤的颜色。

(10) 品啜甘霖

乘热细啜，先闻其香，后尝其味，边啜边闻，浅斟细饮。

(11) 谢客收具

品饮完毕，向客人致礼后，收回茶具，清洁并整理。

【达标考核】

达标测试表

班级：

姓名：

学号：

序号	测试内容	评分标准	配分	得分
1	备具	器皿齐全，摆放正确，便于操作	10	

2	取样、置茶	手法正确，动作规范优美、没有漏茶	10	
3	温杯洁具	手法正确，动作规范、优美	10	
4	冲泡	手法正确，动作规范、优美，水不向外到处滴洒	20	
5	斟茶、奉茶	手法正确，动作规范、礼仪正确、茶汤均匀	10	
6	品饮	手法正确	10	
7	泡茶程序	各步骤顺序正确	10	
8	茶汤品质	能正常发挥茶叶应有品质	10	
9	姿态礼仪	姿态优美、礼仪周全	10	
总计			100	

考核时间： 年 月 日

考评教师（签名）：

实训 3 台湾乌龙茶茶艺

【实训目的】

- 1、通过实训，使学生学掌握台湾乌龙茶的品质特征。
- 2、通过实训，使学生掌握台湾乌龙茶的冲泡技法。
- 3、通过实训，是学生掌握台湾乌龙茶茶艺规范的操作流程及正确的动作要领。

【实训器具及材料】

紫砂茶壶、茶盅、品茗杯、闻香杯、茶盘、杯托、电茶壶、茶巾、茶荷等。

【实训时间及方法】

本实训需时 1 学时，采用教师讲解示范后学生分组练习的方法进行。

【实训内容与流程】

台湾乌龙茶的基本冲泡程序（冻顶乌龙）：

1、布具

将茶具一一摆好，茶壶与茶盅并排置于茶盘之上，闻香杯与品茗杯一一对应，并列而立。

2、赏茶

用茶匙将茶叶轻轻拨入茶荷内，供来宾欣赏。

3、温壶、温杯

向壶、茶盅里注水，温热并清洁它，随后将茶盅内的热水分别注入闻香杯中，用茶夹夹住闻香杯，逆时针旋转 360 度后，将闻香杯中的热水倒入品茗杯。用同样

的方式清洗品茗杯后将杯中水倒入茶盘。

4、投茶

用茶匙轻拨茶叶入壶，投茶量为 1/2 至 2/3 壶。

5、洗茶

将 100℃ 的沸水高冲入壶。盖上壶盖，淋去浮沫。立即将茶汤注入茶盅，分于各闻香杯中。洗茶之水可以用于闻香。

6、高冲

执电茶壶高冲沸水入壶，使茶叶在壶中尽量翻腾。第一泡时间为 1 分钟，1 分钟后，将茶汤注入茶盅，分到各闻香杯中。

7、奉茶

闻香杯与品茗杯同置于杯托内，双手端起杯托，送至来宾面前，请客人品尝。

8、闻香

先闻杯中茶汤之香，然后将茶汤轻轻旋转倒入品茗杯内，闻杯中的余香。

9、品茗

10、谢客收具

【达标考核】

达标测试表

班级： 姓名： 学号：

序号	测试内容	评分标准	配分	得分
1	备具	器皿齐全，摆放正确，便于操作	10	
2	取样、置茶	手法正确，动作规范优美、没有漏茶	10	
3	温杯洁具	手法正确，动作规范、优美	10	
4	冲泡	手法正确，动作规范、优美，水不向外到处滴洒	20	
5	斟茶、奉茶	手法正确，茶汤均匀、动作规范、礼仪正确	10	
6	品饮	手法正确	10	
7	泡茶程序	各步骤顺序正确	10	
8	茶汤品质	能正常发挥茶叶应有品质	10	
9	姿态礼仪	姿态优美、礼仪周全	10	
总计			100	

考核时间： 年 月 日 考评教师（签名）：

学习项目七黄茶、白茶茶艺

【学习目标】

知识目标

- 1、掌握我国黄茶和白茶的主要种类及其品质特征。
- 2、了解我国黄茶和白茶的主要加工工艺。
- 3、掌握黄茶和白茶冲泡的关键因素。

技能目标

- 1、能正确选用冲泡黄茶和白茶的茶具。
- 2、掌握黄茶和白茶的冲泡技艺。

情感目标

- 1、让学生了解并喜欢黄茶和白茶。
- 2、让学生对雅安当地的蒙顶黄芽产生自豪感，懂得珍惜和传承。

任务引入

我国黄茶和白茶的产量相较于其他茶类显得非常低，市面上能买到的黄茶和白茶的种类很少，黄茶的滋味醇和带甜香，白茶的滋味鲜爽醇和回甘，都非常适合初饮茶者、年轻人、妇女等饮用，因而具有巨大的潜在消费市场。作为茶艺师掌握黄茶、白茶的冲泡技巧，冲泡出色、香、味俱佳的黄茶、白茶茶汤是非常重要的。

案例导读

蒙顶黄芽是中国最为著名的黄茶之一，具有悠久的加工历史，世界茶文化圣山——蒙顶山是其主要产地。雪漫是蒙顶山公园里一家茶叶专卖店的茶艺师，每当客人看见她泡出的蒙顶黄芽在透明的玻璃杯里如春笋破土般竖立着上下浮沉

的时候，都感到惊奇万分，于是纷纷购买，这使得雪漫店里的蒙顶黄芽供不应求，雪漫也因此获得了老板额外的奖励。

案例分析

雪漫充分掌握了蒙顶黄芽的品质特点，并运用熟练的冲泡技巧将蒙顶黄芽的特征表现出来，当客人看到杯中蒙顶黄芽竖立着的嫩芽时都感到万分惊奇，最终产生了浓厚的购买欲望。

任务1 黄茶、白茶相关知识概述

一、黄茶相关知识概述

黄茶属于轻微发酵型的茶类，其基本工艺与绿茶相似，只是在制茶过程中增加了闷黄工序，最后形成了黄茶干茶黄亮、汤色金黄、叶底黄明的三黄特征，其香气清悦，滋味醇厚爽口。按照采摘鲜叶的嫩度不同，黄茶可分为黄芽茶、黄小茶和黄大茶三种。

1、黄芽茶

黄芽茶可分为银针和黄芽两种，其鲜叶采摘细嫩，要求全芽并且新鲜、匀齐、纯净。

(1) 蒙顶黄芽

蒙顶黄芽是芽形黄茶之一，产于四川省雅安市蒙顶山。蒙顶黄芽形状扁直，匀齐，鲜嫩显毫，色泽微黄，汤色黄亮，甜香浓郁，滋味甘醇，叶底嫩黄匀齐。其鲜叶采摘标准为一芽一叶初展的芽头，要求芽头肥壮匀齐。初制特点是在杀青和复锅后均用草纸分别进行初包和复包，促使黄变。

蒙山不仅盛产黄茶极品蒙顶黄芽，而且也是绿茶名品蒙顶甘露的故乡。山上终年朦朦的烟雨，茫茫的云雾，肥沃的土壤，优越的环境，为茶树的生长创造了极为适宜的条件。相传，蒙顶黄芽是蒙顶山茶历史上的“正贡茶”专供历代皇帝享用，是国内最早出现的黄茶，据史书记载：“其茶，叶细而长，味甘而清，色黄而碧，酌杯中香云蒙覆其上，凝结不散，以其异，谓曰仙茶。每岁采贡三百三十五斤……”

(2) 君山银针

君山银针产于湖南省岳阳君山，由芽头制成，一般在清明前三天左右开采。

其初制特点是在初烘和复烘后稍经摊放，再分别进行初包和复包，完成闷黄作业。君山银针外形芽头壮实笔直，茸毛披盖，色泽金黄光亮，称为“金镶玉”，其内质香气高纯，汤色杏黄明亮，清澈，滋味爽甜。

君山茶历史悠久，在唐代就已出名。文成公主进藏时就曾带了君山茶。据《湖南省新通志》记载：“君山茶色味似龙井，叶微宽而绿过之”。古人形容此茶如“白银盘里一青螺”。民间传说湖南洞庭湖出产的君山银针的第一颗种子是四千多年前娥皇、女英播下的。后，唐明宗李嗣源，第一回上朝的时候，侍臣为他捧杯沏茶，开水向杯里一倒，马上看到一团白雾腾空而起，一只白鹤若隐若现。这只白鹤对明宗点了三下头，便朝蓝天翩翩飞去了。再往杯子里看，杯中的茶叶都芥崭崭地悬空竖了起来，就像一群破土而出的春笋。过了一会，又慢慢下沉，就像是雪花坠落一般。明宗感到很奇怪，就问侍臣是什么原因。侍臣回答说：“这是君山的白鹤泉（即柳毅井）水，泡黄翎毛（即君山银针茶）缘故。”明宗心里十分高兴，立即下旨把君山银针定为“贡茶”。君山银针冲泡时，棵棵茶芽悬立于杯中，极为美观。

（3）莫干黄芽

莫干黄芽产于浙江德清县莫干山，其品质特征为外形紧细匀齐，显毫，色泽黄绿油润，内质香气嫩香持久，汤色橙黄明亮，叶底嫩匀，黄绿明亮。其鲜叶采摘标准为一芽一叶初展，初制工艺分摊放、杀青、揉捻、闷黄、初烘、锅炒、复烘等工序。

莫干山远在晋代就有僧侣结庵种茶，唐陆羽《茶经》、明雪峤大师《双髻山居》、清唐靖《前溪逸志》、吴康侯《莫干山记》和诗僧秋谭都曾记述莫干茶事。据传，莫干黄芽缘起于我国已故著名茶学家庄晚芳先生。1956年春，庄晚芳在莫干山休养，一日，他在荫山街散步，遇见一位卖茶的老妇，索价10元一斤，询问茶产何地？老妇笑而不言。庄晚芳认为这是本山土茶，买了一些品尝，觉得香味极好，足以媲美其它名茶，便赋诗道：“试把黄芽泉水烹，香佳味美名不虚传。塔山古产今何在？卖者何来实未明。”由于众所周知的原因，直至1979年，在浙农大茶叶系张堂恒、庄晚芳两位教授的参与下，和德清县有关部门共同创制了湖州地区唯一的黄茶“莫干黄芽”。

（4）霍山黄芽

霍山黄芽产于安徽霍山县的大化坪一带，其芽叶细嫩多毫，形似雀舌，叶色

黄绿，汤色黄绿带黄圈，叶底嫩黄，滋味浓厚鲜醇，有熟板栗香。霍山黄芽的鲜叶细嫩，一般在谷雨前 3-5 天开采，采摘标准为一芽一叶、一芽二叶初展。初制分炒青（杀青和做形）、初烘、摊放、足火、堆放、复火等工序，其加工特点是在初烘七成干和复火九成干后均进行长达 1-2 天的摊放，使其回潮变黄，再高温烘焙至足干。

唐代陆羽《茶经》中就有霍山产茶的记载。唐代李肇《唐国史补》卷下记载：“风俗贵茶，茶之名品益众。……寿州有霍山之黄芽，”。明代王象晋《群芳谱》记载，寿州霍山黄芽为当时的极品名茶之一。清代霍山黄芽为贡茶，历年岁贡三百斤。可见霍山黄芽盛名数百年，然而经过历代演变，其加工工艺竟致失传，霍山黄芽仅闻其名，未见其茶。现在的霍山黄芽是 1971 年创制并恢复生产的。

2、黄小茶

黄小茶的鲜叶原料比较细嫩，采摘标准为一芽一叶或一芽二叶初展。著名的有湖南的沩山毛尖和北港毛尖，浙江的平阳黄汤，湖北的远安鹿苑茶，皖西的黄小茶等。

（1）沩山毛尖

沩山毛尖产于湖南宁乡县沩山。沩山常年云烟缥缈，罕见天日，有“千山万山朝沩山，人到沩山不见山”之说。悦鼻的松烟香是沩山毛尖的特点。沩山毛尖明清后 7-8 天开采，芽叶标准为一芽一、二叶初展。鲜叶经杀青、闷黄、轻揉、烘焙、拣剔、熏烟等工序后制成。闷黄和烟熏是形成沩山毛尖品质特征的关键工序。沩山毛尖的外形叶边微卷，呈片状，叶色黄亮，白毫显露；内质香气浓郁，滋味甜醇爽口，汤色橙黄明亮，叶底黄亮嫩匀。

沩山毛尖茶历史悠久。清同治年间《宁乡县志》记载：“沩山六度庵、罗仙峰等处皆产茶，唯沩山茶称为上品。” 1941 年《县志》记载：“沩山茶雨前采制，香嫩清醇，不让武夷、龙井。商品销甘肃、新疆等省，久获厚利，密印寺院内数株味尤佳。” 传说，原密印寺院内有一个老禅师，善作茶，并能识沩山产茶最佳的地方。

（2）北港毛尖

北港毛尖产于湖南省岳阳北港一带，主销岳阳、长沙、武汉等地。北港毛尖一般在清明后 5-6 天开采，鲜叶标准为一芽二、三叶，选晴天采摘，不采虫伤叶、紫色叶、鱼叶，不带蒂把。其外形条索紧结重实带卷曲状，芽叶肥壮，白毫显露，

叶色金黄，内质汤色杏黄明亮，香气清高，滋味醇厚，耐冲泡。北港毛尖的初制一般分杀青、锅揉、闷黄、复炒复揉、烘干等工序。

岳阳自古以来就为游览胜地，其所产北港茶在唐代就很有名气。唐代斐济《茶述》中列出了十种贡茶，邕湖就是其中之一。唐代李肇《唐国史补》有“岳州有邕湖之含膏”的记载。北宋范致明《岳阳风土记》载：“邕湖诸山旧出茶，谓之邕湖茶”，李肇所谓岳州邕湖之含膏也，唐人极重之。

3、黄大茶

黄大茶制作原料的嫩度相较于黄芽茶、黄小茶为低，一般采摘一芽三四叶或一芽四五叶。黄大茶是中国黄茶类中的大宗产品，产量多，销路广，主要有霍山黄大茶和广东大叶青等。

(1) 霍山黄大茶

霍山黄大茶，亦称皖西黄大茶，为中国地理标志产品（农产品地理标志），产于安徽霍山和湖北英山等地，主销山东、苏北、山西等地。

黄大茶的制作分炒茶（杀青与揉捻）、初烘、堆积、烘焙等工序，其品质以大枝大杆、黄色黄汤和高浓清爽的老火香为主要特点。黄大茶的外形梗壮叶肥，叶片成条，梗叶相连，呈金黄色，具有突出高爽的焦香味，汤色深黄，叶底黄色，味浓厚，耐冲泡。

(2) 广东大叶青

大叶青为广东的特产，主产于广东省韶关、肇庆、湛江等县市，以云南大叶种茶树的鲜叶为原料，采一芽二三叶经萎凋、杀青、揉捻、闷黄、干燥等工序加工而成。其外形条索紧结肥壮、重实，老嫩均匀，叶张完整、显毫，色泽青润显黄，香气纯正，滋味浓醇回甘，汤色橙黄明亮，叶底淡黄、完整。

二、白茶相关知识概述

白茶属轻发酵茶类，因成茶外表满披白毫而得名。白茶的初制工序主要有萎凋和干燥两道，其品质特点是干茶满披白毫，叶态自然伸展，叶色灰绿或铁青色，内质汤色嫩黄明亮，香气清鲜，滋味鲜醇，叶底嫩匀。白茶的花色品种按采摘标准和茶树品种的不同而划分：用大白茶或水仙品种嫩梢的壮芽制成的成品称为“白毫银针”；用大白茶、水仙品种和菜茶群体的一芽二三叶制成的成品，按照品质优次分为白牡丹、贡眉和寿眉。

1、白牡丹

白牡丹产于福建省福鼎县，是用大白茶或水仙品种茶树的一芽二三叶制成的，以成茶绿叶夹银毫，形似花朵而得名。其成茶芽叶均带白色茸毛，芽叶连枝，内质毫香显，滋味鲜醇，汤色杏黄明亮，叶底浅灰，叶脉微红。

白牡丹的来历有着动人的传说。相传在西汉时期，有位名叫毛义的太守，因看不惯贪官当道，于是弃官随母去深山老林归隐。母子俩来到一座青山前，只觉得异香扑鼻，经探问一位老者得知香味来自莲花池畔的十八棵白牡丹，母子俩见此处似仙境一般，便留了下来。一天，母亲因年老加之劳累，病倒了。毛义四处寻药。一天毛义梦见了白发银须的仙翁，仙翁告诉他“治你母亲的病须用鲤鱼配新茶，缺一不可。”毛义认为定是仙人的指点。这时正值寒冬季节，毛义到池塘里破冰捉到了鲤鱼，但冬天到哪里去采新茶呢？正在为难之时，那十八棵牡丹竟变成了十八仙茶，树上长满嫩绿的新芽叶。毛义立即采下晒干，白毛茸茸的茶叶竟像是朵朵白牡丹花。毛义立即用新茶煮鲤鱼给母亲吃，母亲的病果然好了。后来就把这一带产的名茶叫做“白牡丹茶”。

2、白毫银针

白毫银针产于福建省福鼎、政和两县，茶芽采自福鼎大白茶或政和大白茶的春茶嫩梢萌发的一芽一叶。白毫银针芽头肥壮，满披白毫，挺直如针，色白似银。福鼎所产茶芽茸毛厚，色白富光泽，汤色浅杏黄，味清鲜爽口。政和所产茶芽汤味醇厚，香气清芬。

任务2 黄茶、白茶茶艺

一、黄茶、白茶冲泡的关键因素

黄茶的冲泡程序与绿茶相近，但其冲泡时的水温高于绿茶，一般要求以 95℃ 以上的开水冲泡；黄芽茶一般选择玻璃杯冲泡，黄小茶一般采用瓷器冲泡，而黄大茶因为原料成熟度较高可以用紫砂壶冲泡。冲泡时的投茶量以茶水比控制在 1:50 左右为宜。

白茶分芽茶和叶茶两大类，加工工艺极其简单，最大程度保留了芽叶原始的自然形态，其冲泡程序亦与绿茶相似，只是因为加工过程中没有揉捻工序茶叶有效物质不易溶出，故需用较高的水温冲泡，并且浸润的时间较长。芽茶（如白毫

银针)一般选择玻璃杯冲泡,而叶茶(如贡眉等)可以选择瓷器冲泡。

二、黄茶、白茶的冲泡技法

1、黄茶的冲泡技法(以君山银针为例)

(1) 备具

茶盘、随手泡、香炉、茶道组、茶荷、茶叶罐、茶巾、奉茶盘、玻璃杯等。

(2) 冲泡的基本程序

1) 芙蓉出水

茶艺小姐用清澈明净的泉水洗净双手。纤纤玉指轻拨水面,犹如芙蓉出水。

2) 湘妃洒泪

热水烫杯,当杯中的水淅淅声声落入杯中,您会再次感受到四千多年前舜帝的两位妃子在君山扶竹痛哭而形成君山千古斑竹的一幕。

3) 龙泉吐珠

旺火烧煮泉水。当泉水沸腾时,犹如洞庭湖中龙王吐出一串串银色的珍珠。水温以初沸为佳,温度太低,则茶芽竖立所需时间长,不利于观赏。

4) 银针初探

鉴赏干茶。君山的外形匀直整齐,银毫满披,芽身金黄,素有“金镶玉”之美称。

5) 针落无声

“投茶”。用茶匙将君山银针拨入杯中,每杯投放干茶4克左右。当根根银针落入杯底时悄然无声,宛如娥皇、女英为夫奔丧时乘船到洞庭湖,船被风浪打翻而沉入湖底。

6) 湖边听涛

采用“凤凰三点头”的手法,冲水至七分满,银针翻腾于水面,恰似随水涨落,时起时伏的君山岛。当水流声声入耳,您会仿佛置身于洞庭湖或君山岛上,侧耳倾听湖水拍岸之声。

7) 风平浪静

在沸水冲入杯中后,用玻璃片将茶杯盖住,保持水温。银针茶静卧于水面,又如宁静湖面上的小舟。稍过片刻茶芽吸水后慢慢竖立,呈现悬垂状态犹如支支毛笔书向天空。

8) 竹林摇曳

轻摇茶杯，竖立于水面的茶芽有如湖风吹拂下的君山竹苑。

9) 白鹤飞天

将杯盖轻轻移去，一缕水气从杯中升起，犹如一只白鹤翩翩起舞。

10) 春色满园

当银针开始下沉后，芽头分布于整个玻璃杯中，呈现春色一片。其中部分芽头忽上忽下，时起时落，史称“三起三落”，茶水相映，蔚为奇观。

11) 雀舌含珠

一些银针茶芽吸水后，在微开的芽尖中形成晶莹剔透的气泡，恰似珍珠含在雀鸟的嘴中，雅称“雀舌含珠”。

12) 群笋出土

银针茶下沉到杯底后，芽尖朝上，叶柄向下直立于杯底，好似春笋出土一片生机盎然。

13) 珍茗品饮

银针茶不仅具有极高的观赏价值，而且品质上乘，香气清郁，滋味鲜爽，甘醇甜和，饮后口舌留甘，清香永驻。

14) 谢客收具

品饮完毕，互致谢礼，收回杯具，清洁并整理。

2、白茶的冲泡技法（以白毫银针为例）

（1）备具

茶盘、随手泡、香炉、茶道组、茶荷、茶叶罐、茶巾、奉茶盘、玻璃杯等。

（2）冲泡的基本程序

有人把唐代诗人钱起的名句“阳羨春茶瑶草碧”和李白的名句“兰陵美酒郁金香”联系在一起，组成了一副茶联，在茶人中传为美谈，白毫银针的冲泡程序就由八位著名诗人的名句有机地串在一起而组成：

- 1) 焚香——天香生虚空(唐·李白)
- 2) 鉴茶——万有一何小(南朝·扛总)
- 3) 涤器——空山新雨后(唐·王维)
- 4) 投茶——花落知多少(唐·孟浩然)
- 5) 冲水——泉声满空谷(宋·欧阳修)

6) 赏茶——池塘生春草(东晋·谢灵运)

7) 闻香——谁解助茶香(唐·皎然)

8) 品茶——努力自研考(唐·王梵志)

(3) 解说词

白毫银针，白如云，绿如梦，洁如雪，香如兰，其性寒凉，是清心涤性的最佳饮品。品饮白毫银针尤应摒弃功利之心，以闲适无为的情怀，按照程序，细细地去品味白毫银针的本色、真香、全味，同时应把品茶视为修身养性的途径，以心去体贴茶，让心灵与茶对话，品出茶中的物外高意。

1) “焚香”

“天香生虚空”。这是唐代诗仙李白在《庐山东林寺夜怀》中的一句诗。一缕香烟，悠悠袅袅，它能把我们的心带到虚无空灵，霜清水白，湛然冥真心的境界，这是品茶的理想境界。

2) “鉴茶”

“万有一何小”。这是南朝诗人江总在《游摄山栖霞寺并序》中的一句诗。“三空豁已悟，万有一何小。”这句诗充满了哲理禅机。所谓“三空”，乃佛家所说的言空、无相、无愿之三种解脱，因三者共明空理，所以称为三空。修习茶道也正是要豁悟三空。有了这种境界，那么世界的万事万物(万有)都可纳入须弥芥子之中。反过来一花一世界，一沙一乾坤，从小中又可以见大，以这种心境鉴茶，看重的不是茶的色、香、味、形，而是重在探求茶中包含的大自然无限的信息。

3) “涤器”

“空山新雨后”。这道程序依旧是小中见大。杯如空山，水如新雨，意味深远。

4) “投茶”

即用茶导把茶荷中的茶叶拨入茶杯，茶叶如花飘然而下，故曰“花落知多少”。

5) “冲水”

“泉声满空谷”。这是宋代文学家欧阳修咏《蛤蟆碚》中的一句诗，在此借用来形容冲水时甘泉飞注，水声悦耳。

6) “赏茶”

“池塘生春草”。这是晋代大诗人谢灵运在其代表作《登池上楼》中的名句，可以借用来形容冲泡白毫银针时从玻璃杯中看到的趣景。在冲泡白毫银针时，开始

茶芽浮于水面，在热水的浸润下，茶芽逐渐舒展开来，吸收了水分后沉入杯底，此时茶芽条条挺立，一个个嫩芽娇绿可爱，在碧波中晃动如迎风漫舞，又像是想冲出水面去迎接阳光，这种趣景恰似“池塘生春草”，使人观之尘俗尽去，生机无限、意趣盎然。

7) “闻香”

“谁解助茶香”。这是陆羽的好友、著名的诗僧皎然和尚在《九日与陆处士羽饮茶》中的一句话。一千多年来，万千茶人都爱闻茶香，但又有几个人能说得清、解得透茶那清郁隽永神秘的生命之香——大自然之香呢！

8) “品茶”

“努力自研考”。这是唐代诗人王梵志在《若欲觅佛道》一诗中的结束语。品茶在于去探求茶道奥义，在于去品味人生，契悟自然，这正像王梵志欲觅佛道一样，应当“明识生死固，努力去研考”。

【思考题】

- 1、黄茶的主要加工工艺是什么？
- 2、黄茶分哪些种类？
- 3、蒙顶黄芽的主要品质特征是什么？
- 4、白茶的主要加工工艺是什么？
- 5、白茶分哪些种类？
- 6、白毫银针和白牡丹的主要品质特征是什么？
- 7、黄茶、白茶与绿茶在冲泡关键因素的掌握上有什么差异？

实训 1 黄茶茶艺

【实训目的】

- 1、通过实训，使学生掌握黄芽茶的冲泡要领。
- 2、通过实训，使学生学掌握黄芽茶茶艺规范的操作流程及正确的动作要领。

【实训器具及材料】

茶盘、随手泡、香炉、茶道组、茶荷、茶叶罐、茶巾、奉茶盘、玻璃杯、君山银针等。

【实训时间及方法】

本实训需时 1 学时，采用教师讲解示范后学生分组练习的方法进行。

【实训内容与流程】

君山银针冲泡的基本程序：

1、焚香——焚香静气可通灵

点燃一支香，使大家静下心来。

2、涤器——涤尽凡尘心自清

用开水将玻璃杯再烫洗一遍。

3、鉴茶——蛾皇女英展仙姿

将茶叶罐中的君山银针用茶匙轻轻地拨入茶荷中，供宾客欣赏。

4、投茶——帝子投湖千古情

将茶荷中茶轻轻地拨入玻璃杯中。

5、润茶——洞庭波涌连天雪

在玻璃杯中加入约 1/3 容量的开水，使茶叶舒展，随后快速将杯中之水倒掉。

6、冲水——碧涛再撼岳阳城

采用凤凰三点头的方法注入，至杯的七八分满。

7、闻香——楚云香染楚王梦

喜闻杯中君山银针的幽香。

8、赏茶——湘水浓溶湘女情

欣赏君山银针在玻璃杯中三起三落的茶舞。

9、品茶——人生三味一杯里

细品君山银针美妙的滋味。

10、谢茶——品罢寸心逐白云。

品饮完毕之后，致礼，收回茶具清洁整理。

【达标考核】

达标测试表

班级： 姓名： 学号：

序号	测试内容	评分标准	配分	得分
1	备具	器皿齐全，摆放正确，便于操作	10	
2	取样、置茶	手法正确，动作规范优美、没有漏茶	10	
3	温杯洁具	手法正确，动作规范、优美	10	
4	冲泡	手法正确，动作规范、优美，水不向外到处滴洒	20	
5	品饮	手法正确	10	
6	泡茶程序	各步骤顺序正确	20	
7	茶汤品质	能正常发挥茶叶应有品质	10	
8	姿态礼仪	姿态优美、礼仪周全	10	
总计			100	

考核时间： 年 月 日 考评教师（签名）：

实训 2 白茶茶艺

【实训目的】

- 1、通过实训，使学生掌握白茶的冲泡要领。
- 2、通过实训，使学生学掌握白毫银针茶艺规范的操作流程及正确的动作要领。

【实训器具及材料】

茶盘、随手泡、香炉、茶道组、茶荷、茶叶罐、茶巾、奉茶盘、玻璃杯、白毫银针等。

【实训时间及方法】

本实训需时 1 学时，采用教师讲解示范后学生分组练习的方法进行。

【实训内容与流程】

白毫银针冲泡的基本程序：

1、布具

将茶具合理的摆放在茶艺桌相应位置上。

2、赏茶

用茶匙取出白茶少许置于茶荷供宾客欣赏干茶的形与色。

3、置茶

用茶匙将茶荷中的白毫银针置于玻璃杯中。

4、浸润

冲入少许开水，让杯中茶叶浸润 10 秒钟左右。

5、泡茶

用高冲法注水至杯中七八分满。

6、奉茶

有礼貌地用双手端杯奉给宾客饮用。

7、品饮

白毫银针冲泡开始时，茶芽浮在水面，经 5—6 分钟后，才有部分茶芽沉落杯底，此时茶芽条条挺立，上下交错，犹如雨后春笋。约 10 分钟后，茶汤呈橙黄色，此时方可端杯闻香和品尝。

8、谢茶

品饮完毕，致谢礼，收回茶具并清洁整理。

【达标考核】

达标测试表

班级：

姓名：

学号：

序号	测试内容	评分标准	配分	得分
1	备具	器皿齐全，摆放正确，便于操作	10	
2	取样、置茶	手法正确，动作规范优美、没有漏茶	10	
3	温杯洁具	手法正确，动作规范、优美	10	
4	冲泡	手法正确，动作规范、优美，水不向外到处滴洒	20	
5	奉茶	手法正确，动作规范、礼仪正确	10	
6	品饮	手法正确	10	
7	泡茶程序	各步骤顺序正确	10	
8	茶汤品质	能正常发挥茶叶应有品质	10	
9	姿态礼仪	姿态优美、礼仪周全	10	
总计			100	

考核时间： 年 月 日

考评教师（签名）：

学习项目八花茶茶艺

【学习目标】

知识目标

- 1、掌握主要花茶的品质特征。
- 2、知道茉莉花茶品质形成的原因。

技能目标

- 1、能根据花茶的特点正确选配茶具。
- 2、掌握花茶的盖碗泡法。
- 3、掌握花草茶的冲泡技巧。

情感目标

- 1、让学生了解并喜欢花茶。
- 2、让学生对雅安当地的碧潭飘雪、残剑飞雪产生自豪感，懂得珍惜、传承和创新。

任务引入

花茶，又名窈花茶、香片茶等。因茶叶在加工过程中吸收了花香，因此，品饮时既有茶叶的清香又有花的芬芳。目前市面上销售量较大的是茉莉花茶，并且随着消费市场的转变，茉莉花茶在加工过程中逐渐采用高档名优绿茶作为窈花的茶坯，因而出现了一批较为有名的花茶种类，比如四川的碧潭飘雪等。对于这一类名贵的花茶以往的冲泡方式已不再试用，将名优绿茶的冲泡技巧融入这类珍贵花茶的冲泡之中，最大程度发挥其色、香、味的特点，对于茶艺师来说非常重要。

案例导读

小静在成都锦里开了一家茶叶店，每日来往锦里的国内外客人络绎不绝，小

静店里的生意也自然很兴隆，她店里卖得最好的茶叶就是四川著名的碧潭飘雪花茶。每当有顾客来小静店里的时候，小静总会热情地给客人泡上一杯碧潭飘雪，芬芳的茉莉花香混合着蒙顶甘露的清新香气，瞬间萦绕在客人周围，再看看白瓷盖碗中嫩绿茶汤上那漂浮着的片片白色茉莉花瓣犹如在碧绿深潭上飘着的漫天白雪，非常美丽，因此客人非常喜欢这款茶叶，来了小静店里的客人离开的时候几乎都会带走几盒碧潭飘雪。

案例分析

小静的成功在于她非常了解碧潭飘雪花茶的品质特征，知道它不同于其他花茶的地方，并正确的选择了冲泡碧潭飘雪的茶具，让客人身临其境的感受到了碧潭飘雪的美，因此当客人离开的时候都愿意购买她店里的茶叶。

任务1 花茶相关知识概述

花茶，又名窈花茶、香片茶等。茶叶吸收了花香，品饮时既有茶味又有花的芬芳。其主产区有广西、福建、广东、湖南、四川、云南、重庆等地。用于窈制花茶的茶坯主要是烘青，还有部分长炒青，其次是青茶和红茶。用于窈制花茶的鲜花有茉莉花、白兰花、珠兰花、玳玳花、桂花、玫瑰花、梔子花等。

一、茉莉花茶

茉莉花茶是用素茶经茉莉鲜花窈制而成的再加工茶，为花茶中的大宗产品，其产区主要有广西、福建、广东、四川、重庆、云南、台湾等地。大宗茉莉花茶以烘青绿茶为主要原料，统称为茉莉烘青，其共同特点为外形条索紧细匀整，色泽黑褐油润，香气鲜灵持久，滋味醇厚鲜爽，汤色黄绿明亮，叶底嫩匀柔软。此外，亦有用龙井、大方、毛峰等特种绿茶作茶坯窈制的花茶，分别称为花龙井、花大方、茉莉毛峰等。

1、碧潭飘雪

碧——茶的色；潭——茶碗；飘——花瓣浮飘水面，香味四溢；雪——洁白茉莉。碧潭飘雪为高档茉莉花茶，产于四川，因其冲泡后茶汤黄绿明亮、清澈，朵朵雪花瓣漂浮其上如同天降瑞雪而得名。碧潭飘雪一般采用早春嫩芽制作的

茶叶如蒙顶甘露等为茶坯，用含苞欲放的茉莉鲜花混合窈制而成，其成品花香和茶香交融，并保留有茉莉的干花瓣于茶中。该茶外形紧细匀整卷曲，花干洁白，汤色黄绿清澈，香气鲜灵持久，滋味醇爽回甘，叶底绿黄匀亮，细嫩。

2、茉莉大白毫

简称茉莉大毫，系福州茶厂采用福鼎大白茶等良种早春嫩芽特制成坯，并以双瓣和单瓣茉莉交叉重窈，精工巧制，“七窈一提”而成。其外形毫芽肥壮重实，紧直匀称，色泽嫩黄，满披银毫，内质香气鲜浓，滋味浓醇，汤色微黄，叶底匀亮。

二、玫瑰红茶

玫瑰花茶主要产于广东、福建、浙江等省。其中，玫瑰红茶是一种大叶红茶，用上等的红茶混合玫瑰花窈制加工而成。玫瑰红茶除了具有一般红茶的甜香味外，更散发着浓郁的玫瑰花香。玫瑰红茶的外形条索较紧细、有锋苗，可见干玫瑰花瓣，内质汤色红浓明亮，香气芬芳，玫瑰香馥郁，滋味鲜爽香甜，叶底嫩尚匀、红明亮。

三、其他花茶

1、白兰花茶

白兰花茶是仅次于茉莉花茶的又一大类花茶产品，纯粹的白兰花茶香气浓烈、持久，滋味浓厚，主要产于广州、苏州、福州、成都等地。白兰花茶的香花主要用白兰花，也有用同属的黄兰（黄桷兰）、含笑等，而窈制的茶坯以烘青绿茶为主要原料。白兰花茶外形条索紧结重实，色泽墨绿尚润，香气鲜浓持久，滋味浓厚尚醇，汤色黄绿明亮，叶底嫩匀明亮。

2、珠兰花茶

珠兰花茶因其香气芬芳幽雅，持久耐贮藏而受到青睐。其主要产地在安徽歙县，其次在福建漳州，广东广州以及浙江、江苏、四川等地亦有生产。珠兰花茶以清香幽雅、鲜爽持久的珠兰和米兰为原料，选用高级黄山毛峰、徽州烘青、老竹大方等优质绿茶作茶坯，混合窈制而成。

珠兰黄山茶是珠兰花茶中的珍品，其外形条索紧细，锋苗挺秀，白毫显露，色泽深绿油润，花干整枝成串，香气幽雅，滋味鲜爽甘美。普通珠兰花茶外形条

索紧细匀整，色泽墨绿油润，花粒黄中透绿，香气清纯，滋味鲜爽回甘，汤色淡黄透明，叶底黄绿细嫩。

3、其他花草茶

如今市面上，人们将能食用的鲜花、药草等按比例调和在一起，形成了种类众多的花草茶，如菊花枸杞茶、柠檬薄荷茶等等。

任务2 花茶茶艺

一、茉莉花茶冲泡技法（以碧潭飘雪为例）

1、备具

随手泡、白瓷盖碗、茶叶罐、茶荷、茶道组、茶船、茶巾、奉茶盘等。

2、冲泡的基本程序

（1）列器布具

将茶具摆放在茶船适当的位置上。

（2）活煮甘泉

按下随手泡的开关将泡茶的水煮开。

（3）白鹤沐浴

用开水将白瓷盖碗再烫洗一遍。

（4）雪漫人间

用茶则将茶叶罐中的碧潭飘雪轻轻取出，置于茶荷供客人欣赏。

（5）雪舞幽潭

用茶匙轻轻将茶荷中的碧潭飘雪花茶拨入盖碗中，一般置茶 2-3 克。雪白的茉莉花瓣随着蒙顶甘露一起徐徐落入白瓷盖碗，犹如幽静的深潭上飘起的漫天雪舞。

（6）甘露润雪

向盖碗中注入约 1/4 约 80℃ 的开水，浸润花茶。

（7）孕育仙香

盖上碗盖，拿起盖碗逆时针轻转 2-3 圈，使茶水充分接触，这一步也称为“摇香”。

（8）忽又急雨

向盖碗中注水，大盖碗用“凤凰三点头”手法，小盖碗用“高冲低斟”手法，收

势稍回旋一下，注水至八分满、立马加盖，避免香气散失，静置约 1 分半钟。

（9）敬奉甘露

带着敬意与真诚，双手端碗托将茶敬献给嘉宾们，最后一杯茶留给自己。

（10）闻花品香

品饮前，掀开碗盖，细闻盖上积蓄的花茶香，可谓未尝甘露味，先闻圣妙香，芬芳馥郁的花香伴随着清悠高雅的茶香，沁入心脾，使人陶醉。

（11）碧潭飘雪

观赏汤色，盖碗里绿绿的茶汤上，朵朵白花漂浮于上，犹若清澈碧绿的碧潭上空飘着的纷飞瑞雪。

（12）甘露雪味

用碗盖轻轻推开浮叶、花瓣、从斜置的碗盖和碗沿的缝隙中小口啜饮碧潭飘雪花茶，鲜爽的甘露滋味中融合着茉莉的清幽花香，令人产生美好的人生感悟和遐想。

二、花草茶的冲泡

1、备具

随手泡、茶叶罐、茶道组、玻璃小壶、玻璃品杯、玻璃保温炉、小圆蜡烛、茶巾等。

2、冲泡的基本程序

（1）温杯洁具

用开水将玻璃小壶、玻璃小品杯温热、清洁。

（2）花草入庭

根据人数选择花草的分量，将其投入玻璃小壶中。

（3）注入开水

在玻璃小壶中注入开水，因为滤网中有花草瓣，所以，注水时应缓慢倒入壶中。

（4）浸润花草

盖上壶盖，并将玻璃小壶置于玻璃保温炉上，闷 3-5 分钟。

（5）分茶入杯

左右轻轻摇晃茶壶，使茶的浓度均衡，然后慢慢将茶倒入玻璃品杯中。

（6）添加调料

为了减轻其他苦、涩或药味，可在品杯中加入蜂蜜等配料，或放些干燥或新鲜的

花叶，增加观赏性。

【思考题】

- 1、茉莉花茶的品质特征是什么？
- 2、碧潭飘雪花茶最大的特点是什么？

实训 1 茉莉花茶茶艺

【实训目的】

- 1、通过实训，使学生掌握茶茉莉花茶的冲泡要领。
- 2、通过实训，使学生学掌握茉莉花茶茶艺规范的操作流程及正确的动作要领。

【实训器具及材料】

随手泡、白瓷盖碗、茶叶罐、茶荷、茶道组、茶船、茶巾、奉茶盘、碧潭飘雪花茶等。

【实训时间及方法】

本实训需时 1 学时，采用教师讲解示范后学生分组练习的方法进行。

【实训内容与流程】

茉莉花茶冲泡的基本程序：

（1）布具

将茶具摆放在茶船适当的位置上。

（2）煮水

按下随手泡的开关将泡茶的水煮开。

（3）洁具

用开水将白瓷盖碗再烫洗一遍。

（4）赏茶

用茶则将茶叶罐中的碧潭飘雪轻轻取出，置于茶荷供客人欣赏，

（5）置茶

用茶匙轻轻将茶荷中的碧潭飘雪花茶拨入盖碗中，一般置茶 2-3 克。

（6）润茶

向盖碗中注入约 1/4 约 80℃ 的开水，浸润花茶。

（7）摇香

盖上碗盖，拿起盖碗逆时针轻转 2-3 圈，使茶水充分接触。

(8) 煮水

向盖碗中注水，用“高冲低斟”手法，收势稍回旋一下，注水至八分满、立马加盖，避免香气散失，静置约 1 分半钟。

(9) 奉茶

带着敬意与真诚，双手端碗托将茶敬献给嘉宾们。

(10) 闻香

品饮前，掀开碗盖，嗅闻盖上积蓄的花茶香。

(11) 观汤

观赏汤色。

(12) 品味

用碗盖轻轻推开浮叶、花瓣、从斜置的碗盖和碗沿的缝隙中小口啜饮碧潭飘雪花茶。

(13) 谢茶

品饮完毕，向宾客致礼，收回茶具清洁并整理。

【达标考核】

达标测试表

班级： 姓名： 学号：

序号	测试内容	评分标准	配分	得分
1	备具	器皿齐全，摆放正确，便于操作	10	
2	取样、置茶	手法正确，动作规范优美、没有漏茶	10	
3	温杯洁具	手法正确，动作规范、优美	10	
4	冲泡	手法正确，动作规范、优美，水不向外到处滴洒	20	
5	奉茶	手法正确，动作规范、礼仪正确	10	
6	品饮	手法正确	10	
7	泡茶程序	各步骤顺序正确	10	
8	茶汤品质	能正常发挥茶叶应有品质	10	
9	姿态礼仪	姿态优美、礼仪周全	10	
总计			100	

考核时间： 年 月 日 考评教师（签名）：

实训 2 花草茶茶艺

【实训目的】

- 1、通过实训，使学生掌握花草茶的冲泡要领。
- 2、通过实训，使学生学掌握花草茶茶艺规范的操作流程及正确的动作要领。

【实训器具及材料】

随手泡、茶叶罐、茶道组、玻璃小壶、玻璃品杯、玻璃保温炉、小圆蜡烛、茶巾、花草茶等。

【实训时间及方法】

本实训需时 1 学时，采用教师讲解示范后学生分组练习的方法进行。

【实训内容与流程】

花草茶冲泡的基本程序：

（1）烫热杯具

用开水将玻璃小壶、玻璃小品杯温热、清洁。

（2）花草入壶

将花草茶投入玻璃小壶中。

（3）注入开水

在玻璃小壶中注入开水，注水时应缓慢倒入壶中。

（4）浸润花草

盖上壶盖，并将玻璃小壶置于玻璃保温炉上，闷 3-5 分钟。

（5）分茶入杯

左右轻轻摇晃茶壶，使茶的浓度均衡，然后慢慢将茶倒入玻璃品杯中。

（6）添加调料

为了减轻其他苦、涩或药味，可在品杯中加入蜂蜜等，或放些干燥或新鲜的花叶，增加观赏性。

【达标考核】

达标测试表

班级：

姓名：

学号：

序号	测试内容	评分标准	配分	得分
1	备具	器皿齐全，摆放正确，便于操作	10	
2	置茶	手法正确，动作规范优美	10	
3	温杯洁具	手法正确，动作规范、优美	10	
4	冲泡	手法正确，动作规范、优美，水不向外到处滴洒	20	
5	配料	齐全、调和	10	
6	泡茶程序	各步骤顺序正确	10	
7	茶汤品质	滋味调和	20	
8	姿态礼仪	姿态优美、礼仪周全	10	
总计			100	

考核时间： 年 月 日

考评教师（签名）：

学习项目九 待客型功夫茶艺及茶事服务技巧

【学习目标】

知识目标

- 1、掌握待客型功夫茶艺的服务流程与要点。
- 2、掌握茶事服务要领。

技能目标

熟练运用待客型工夫茶艺的服务技能，能够进行茶事服务接待。

任务引入

随着现代功夫茶艺的进一步发展，茶事服务要求的不断变化，传统的茶艺流程已经不太适应茶艺馆、茶叶专卖店的实际情况，因此，一套兼容性强、可以冲泡更多茶类的待客型功夫茶艺营运而生。在茶叶专卖店、茶艺馆茶事服务中已经起到了很好的应用效果，因而将待客型工夫茶艺的流程总结升华，作为一套能够应对现代茶艺馆茶事服务、茶叶冲泡要求的茶艺，必将为更多茶艺师岗位的专业服务人员提供技术指导。

案例导读

兰兰是竹叶青集团位于成都专卖店的茶艺师，每当有客人光顾的时候，兰兰总是热情的招待，并服务周到，对于客人的任何问题都耐心细致的回答，为客人冲泡的茶汤也恰到好处。兰兰每天都会针对公司茶叶产品——竹叶青，用玻璃杯进行冲泡，有一天有客人要求兰兰用盖碗和公道杯对竹叶青进行功夫茶的分杯冲泡，兰兰一时不知道该怎么操作，在求助了店长之后，店长用娴熟的待客功夫茶艺对客户进行了接待，并让顾客满意的进行了下单。事后，店长耐心的向兰兰教授了如何利用待客型功夫茶艺进行绿茶的分杯冲泡，兰兰及时进行学习，提升自己的茶艺技能水平，公司对兰兰的学习精神和出色的接待能力进行了奖励，并授

予兰兰“优秀员工”的称号。

案例分析

兰兰的成功在于她擅长学习，熟练的掌握了待客型功夫茶艺的操作技巧，能够很好的针对不同的客人，进行茶事服务，懂得茶艺人员的岗位职责和职业道德，做到了爱岗敬业。

任务 1 待客型功夫茶艺基础

一、待客型功夫茶艺定义及适用范围

待客型功夫茶艺是指在茶艺馆、茶叶专卖店、家庭中，以服务接待客人，运用科学的茶叶冲泡技术，以简单的功夫茶具，冲泡不同品类的茶叶，并同时完成茶事服务与接待的茶艺流程，与其他茶艺相比，具有实用性强、应用灵活、适用范围广等优点。

待客型功夫茶艺适用于家庭待客、专卖店茶叶销售、茶艺馆茶事服务以及茶会茶叶冲泡品饮等场合。

二、待客型功夫茶艺的冲泡关键因素

1、器具选择

待客型功夫茶艺在冲泡时一般可选用玻璃、瓷器或是紫砂材质的冲泡器，根据所选茶叶的种类、品质，确定其选择的主泡器具，在搭配相应的辅助茶器。一般原料细嫩的绿茶、高级红茶、黄茶、白茶等，如蒙顶甘露、金骏眉、蒙顶黄芽、白毫银针等宜使用晶莹透明的玻璃杯或瓷质盖碗做主泡器，而原料嫩度较低的中低档红茶、白茶、黄茶可用瓷壶冲泡，需要高温冲泡以激发茶香与滋味的乌龙茶、黑茶科选用紫砂壶作为主泡器具进行冲泡。

在品茗杯的选择上，为更好凸显茶汤颜色以及茶器搭配的适应程度特点，可酌情搭配与主泡器具适应的白瓷小杯、内壁纯白的紫砂杯，亦或玻璃小品杯。

2、投茶量的掌握

参考不同茶类的投茶量参数标准。并根据饮茶者的实际情况进行调整，如若客人的胃不太好，或是初饮茶者、亦或是妇女、老人、小孩则可减少投茶量。

3、冲泡水温的掌握

参考不同茶类的冲泡水温标准。名优绿茶及细嫩高级红茶的冲泡水温一般为85-90℃，红茶、花茶的冲泡水温一般以90-100℃为宜，而原料嫩度较低的中低

档红茶、黄茶、白茶冲泡水温则要求在 95-100℃。乌龙茶、黑茶类要求冲泡水温为 100℃，宜选用沸腾的开水立刻进行冲泡。此外，为保证冲泡时的水温不会因冰冷的冲泡器具而迅速降低，一般要求冲泡之前，需用开水温壶烫盏。

4、冲泡时间及次数

视不同茶类冲泡时的浸润时间及次数一般需根据茶叶的等级、嫩度、投茶量、茶水比、品饮者的实际情况而定。

三、待客型功夫茶艺

1、待客型功夫茶艺的的盖碗冲泡技法

(1) 备具

茶盘，茶巾，随手泡，茶道组，茶叶罐，茶荷，盖碗，白瓷公道杯，白瓷品茗杯，茶漏，杯托，奉茶盘等。

(2) 冲泡的基本程序

1) 布具列器——将待用的茶具美观地摆放在茶盘相应位置上。

2) 迎客入座——将客人迎入座位，将杯托放置在客人面前，行“伸掌礼”对客人的到来表示欢迎。

3) 烹泉备茶——及时按下随手泡的开关将备好的矿泉水煮上，并同时准备好即将冲泡的茶叶。

4) 初赏仙茗——每一款茶叶的背后都有值得推荐的历史文化、独特的品质特征，以及其最负盛名的外形之美，在等候沸水的同时，对即将冲泡的干茶进行推介，可以很好的让客人对即将品饮的茗茶进行了解，并在茶艺师的引导下品味茶叶的干茶外形、颜色、干茶香气之美。

5) 温杯涤器——用煮开的矿泉水将玻璃杯再温润一遍，烫热盖碗，有利于茶香散发，并同时通过汤杯来表示对客人的尊重与欢迎。

6) 贵人入怀——将茶荷中的茶叶轻轻地分拨入盖碗当中。

7) 喜闻热香——闻香，是我们品味茗茶的重要环节，其茶香幽远迷人，变化惊喜，不止在茶叶冲泡完成之后，更在烫杯完成之后，茶叶与滚烫的杯盏接触，散发出迷人的茶香，在这个时候引导客人闻茶之热香，可以很好的抓住客人的好奇心理，帮助我们全方位的展示这款茗茶的优点。

8) 敬杯敬客——在客人传杯闻热香的同时，将公道杯和品茗杯以此烫洗好，

并用茶夹将品茗杯恭敬的放置到客人面前的杯托上，表示对客人的再次欢迎与尊敬。

9) 仙茗初润——根据不同茶类的冲泡要点，对需要润茶的茶类进行润茶，提高茶叶温度，有利于茶香茶韵的进一步散发。

10) 高山流水——悬壶高冲，将事宜这款茗茶需要的开水徐徐注入盖碗中至七八分满即可。

11) 水绕茶香——将泡出的茶水倒入公道杯。

12) 点石成金——将公道杯中的茶汤快速而均匀地依次注入品茗杯中。

13) 敬奉仙茗——将公道杯中的茶汤端起，依次注入到客人面前的品茗杯中，并行点头微笑礼，恭请客人品啜仙茗。

14) 一试佳茗——嗅闻杯中之茶香，静赏杯中汤色，品啜茶汤真味，享受这款茶第一泡的真味无穷。

15) 再注甘露——在盖碗中注入沸水进行第二次浸泡。

16) 再斟流霞——斟第二道茶。

17) 水清意远——品啜第二泡的滋味，进行关于本款茗茶品味体验的真诚交流，茶真情切，尽在绵长的品味中。

18) 再赏余韵——连续冲泡，在感受这款茶每一泡不同滋味的丰富变化中，体悟茶汤之美，感受茶道精神。

19) 尽杯谢茶——在茗茶冲泡结束后，与宾客一同饮尽杯中之茶，以谢茶人尽心栽培制作佳茗的恩惠。

任务2 茶事服务程序

服务是企业的生命，熟悉茶事服务的基本环节、基本程序，是茶事服务人员应具备的基本技能。

一、服务前的准备工作

1、茶艺师的准备

- (1) 换好工作服以及便于行走并与着装协调的鞋子（不喷洒香水）。
- (2) 清洁手部，不留长指甲，不涂有色指甲油及有香味的护手霜。
- (3) 化好淡妆及整理好发式。

(4) 岗前不吃有异味的食物，保持口腔清洁。

2、管理人员的准备

(1) 提前到岗，对服务人员到岗情况进行考核。

(2) 召开简短会议，总结前一天工作情况并对当天的工作进行安排。

(3) 巡查，查看各岗位的工作准备情况，并对出现的问题提出整改意见，督促改进。

(3) 查看销售台账。

3、茶艺服务人员的准备

(1) 整理、清洁服务场地。

(2) 准备好笔、茶单。

(3) 熟悉当日茶点，茶叶、茶具的具体情况。

(4) 准备泡茶用水及茶具。

(5) 了解有无预定等。

二、茶艺服务基本环节

1、迎宾、领座

(1) 站姿规范，举止优雅

茶艺服务人员在指定的位置上迎接、等候客人，客人到来时应面带微笑，姿态动作优雅、大方。

(2) 主动打招呼，礼貌用语

茶艺服务人员应主动向客人问候，要求做到言语亲切、音调适中，让客人感受到被重视。主要迎宾用语有“您好，欢迎光临!”“欢迎光临，请问有预定吗?”“很高兴为您服务，请问几位?”等。

(3) 询问情况，合理安排

询问客人的具体情况，如几位?对座位的要求?等，然后为客人安排好座位，如为熟客可将其带往该顾客常坐之位。

2、点茶

客人入座后，即可送上茶单，记录客人所点茶叶、茶食品等并口述核对客人所点茶品。在此过程中，有的是顾客自主点茶，但服务员亦可向客人推荐点茶。

推荐点茶的要领:

用委婉、征求的口吻向客人推荐，如“您愿意试一试刚推出的新产品XX吗？”、“今天这款茶有优惠活动。”等；服务人员熟悉所推荐茶品的特征、功效及价格信息等资料，并根据季节、客人的喜好、饮食习俗及身体状况进行推荐。如脾胃虚弱者适宜喝红茶，肥胖者适宜饮用藏茶、普洱茶和乌龙茶等。服务人员要把握好推荐的时机，要站在客人的立场上，为客人提供优质、满意的服务。一般在客人犹豫不决或初次点茶（对茶品不熟悉）时，进行推荐点茶。切忌絮絮叨叨，夸大不切实际的推荐介绍。在整个推荐的过程中要保证交流的流畅。

3、备茶

客人点茶后，茶艺服务人员根据茶单内容准备茶品和茶具。

4、冲泡

冲泡是茶艺服务的中心环节，亦是展示茶艺师工作技能的过程。

5、结账

客人品茶结束后，茶艺服务人员要立即到吧台结算客人本次消费的总金额，请客人查看账单，明确消费情况，并询问客人的结账方式，然后迅速、准确的完成结账。

6、送客

在客人起身离座时，茶艺服务人员应提醒客人带走随身物品或寄存物品，并将客人送至门口，感谢客人的光临。

7、整理

客人离开后，茶艺服务人员要立即回到所服务的区域，收拾桌面、清洁茶具、清扫地面、整理桌椅和靠垫等，为下一批客人的到来做好准备。整理动作要快、轻、稳，不要影响其他客人。

8、其他服务细节

- (1) 及时续水
- (2) 及时处理垃圾
- (3) 尽量记住客人的姓名
- (4) 不在客人交谈时，贸然打断客人的谈话。
- (5) 与客人交流过程中注意言语的表达。
- (6) 不带情绪工作。

实训 2 茶事服务技巧

【实训目的】

- 1、通过实训，使学生掌握茶事服务的基本要领。
- 2、通过实训，使学生学掌握茶事服务的操作流程及正确的动作、语言要领。

【实训器具及材料】

模拟茶馆情境的仿真实训室，设有模拟茶馆的吧台、品茶区、茶水间等，有点茶单，各类功夫茶具及备用茗茶等相应物品。

【实训时间及方法】

本实训需时 1 学时，采用教师讲解示范后学生分组练习的方法进行。

【实训内容与流程】

茶事服务技巧的基本程序参考本项目任务 2 的要点

【达标考核】

达标测试表

班级：

姓名：

学号：

序号	测试内容	评分标准	配分	得分
1	准备工作	针对茶艺师、管理岗位、茶艺员不同工作岗位进行检查准备情况	10	
2	迎宾、领座	站姿规范，举止优雅；主动打招呼，礼貌用语；询问情况，合理安排	10	
2	点茶、备茶、备具	推荐合理，备茶准确，备具适合所点的茶品	10	
4	冲泡	手法正确，动作规范、优美，水不向外到处滴洒，茶汤表现优良，让客人满意	20	
5	结账	明确消费情况，并询问客人的结账方式，然后迅速、准确的完成结账。	10	
6	送客	提醒客人带走随身物品或寄存物品，并将客人送至门口，感谢客人的光临	10	
7	整理	收拾桌面、清洁茶具、清扫地面、整理桌椅和靠垫	10	
8	语言技巧、形体姿态	姿态优美、礼仪周全，语言得当礼貌，让客人愉悦。	20	

总计	100	
----	-----	--

考核时间： 年 月 日 考评教师（签名）：

学习项目十 调饮茶艺

【学习目标】

知识目标

- 1、掌握红茶、黑茶调饮的流程与要点。
- 2、掌握茶艺师对调饮茶艺进行接待服务的技术流程与要点。

技能目标

熟练运用牛奶红茶、泡沫红茶、柠檬蜂蜜冰红茶茶艺以及酥油茶调饮技能，能够进行调饮茶事服务接待。

任务引入

近年来，饮用调饮茶已成为了一种时尚。随处可见的奶茶饮品店，主要销售的也是以茶汤为基础的各类调配饮料，这些饮品深受当年轻人的欢迎。掌握调饮茶的制作技术，不仅是涉茶专业学生的一项专业技能，同时也是奠定学生未来事业发展的一项职业技能。

案例导入

小雅从学校毕业后被推荐到市内一家奶茶店就业。初到奶茶店小雅发现，奶茶店每天都有不少年轻客户前来购买奶茶，但随着夏季的到来，店里却没有一款特别叫好卖座的特色饮品。小雅经过认真思考后，决定调制一款针对年轻人的夏季饮品。确定方向后小雅在家反复实践，并把自己调制的饮品分享给身边的朋友，听取他们的意见。几经改进后，小雅将一款全新的饮品——薄荷冰柚茶正式推向市场。产品推出后，这款清凉爽口、生津解渴的饮品迅速得到了年轻人的喜爱，很快就成为奶茶店的爆款饮品。小雅因此而备受店主的欣赏和同事的敬重，六个月后便晋升为奶茶店店长。

案例分析

小雅在职业生涯的开端便小有成就、初露锋芒，得益于小雅勤于观察市场变

化，锁定产品消费对象，客观分析市场需求，运用专业知识技能，不断实践创新探索。小雅的经历告诉我们，事业的成功，必须要求职场人员忠于职守，勤于思考，勇于探索，综合运用所学的知识和技能解决职业岗位面临的现实客观问题。

任务 1 调饮茶概述

调饮茶是指在茶汤中加入各种调料，以佐汤味的一种饮用方法。我国古时，团茶、饼茶都碾碎加调味品烹煮后饮用。随着制茶工艺的革新，散茶的出现，饮茶方法也逐渐改为泡饮，并在泡好的茶汤中加入糖、牛奶、芝麻、松子仁等佐料，这种方法以后逐渐传向各少数民族地区和欧美各国。现在的调饮法，比较常见的是在红茶或黑茶茶汤中加入糖、牛奶、柠檬片、咖啡、蜂蜜或香槟酒等。所加调料的种类和数量，随饮用者的口味而异。此外，我国许多地方都有用茶叶和姜、蔗糖加水煎煮饮用治疗疾病的习惯，谓之“姜茶饮方”，亦是调饮茶。

茶之清饮，重在意境，以鉴别香气、滋味，欣赏茶姿、茶汤，观察茶色、茶形为目的。茶之调饮，重在变化，根据饮者的喜好快速的调整，突破，创新，既满足了人们对口感的追求，又满足了当今快节奏的消费需求。



任务2 红茶调饮茶艺

1、牛奶红茶茶艺

(1) 原料

红茶，白砂糖、牛奶等。

(2) 备具

瓷壶、随手泡、公道杯、汤虑、茶盘、茶叶罐、茶道组、茶巾、奉茶盘、瓷质咖啡杯、小羹匙、奶罐等。

(3) 制作的基本程序

- 1) 备具列器——将茶具摆放在茶桌相应的位置上。
- 2) 煮水候汤——按下随手泡的开关把泡茶的水煮开。
- 3) 煮奶备用——煮水的同时，将牛奶煮开后倒入奶罐中备用。
- 4) 温杯烫盏——用沸水将茶壶及杯具清洁一遍并烫热。
- 5) 投茶入壶——从茶叶罐中将红茶直接拨入瓷壶中（按茶水比为1：25-1：30的比例控制用茶量）。
- 6) 高山流水——采用高冲法向壶中注入沸水，使水流带动茶叶在壶中旋转，加速茶叶内含物质溶出。
- 7) 浸润仙茶——使红茶在壶中浸润4-5分钟。
- 8) 奶汤入杯——将奶壶中的牛奶缓缓注入咖啡杯中至约1/4杯的量。
- 9) 玉液回壶——将瓷壶中的茶汤滤入公道杯中。
- 10) 红白相配——将红浓的茶汤均匀地分入已加好牛奶的咖啡杯中至约杯的7分满，随后加入适量白砂糖或方糖。
- 11) 礼敬宾客——将调制好的奶茶敬献给各位宾客。
- 12) 闻香品味——用小羹匙轻轻搅拌奶茶，闻其奶甜香，品其丝滑的滋味。
- 13) 谢客收具——品饮完毕，向客人行礼，收回茶具并清洁整理干净。

2、泡沫红茶茶艺

(1) 原料

红茶，白砂糖或方糖，蜂蜜，冰块，果汁等。

(2) 备具

瓷壶，随手泡，公道杯，汤滤，茶盘，茶叶罐，茶道组，茶巾，奉茶盘，玻璃杯，摇酒器，糖罐，蜂蜜罐，吸管等。

(3) 制作的基本程序

- 1) 备具列器——将茶具摆放在茶桌相应的位置上。
- 2) 煮水候汤——按下随手泡的开关把泡茶的水煮开。
- 3) 温杯烫盏——用沸水将茶壶及杯具清洁一遍并烫热。
- 4) 投茶入壶——从茶叶罐中将红茶直接拨入瓷壶中。
- 5) 高山流水——采用高冲法向壶中注入沸水，使水流带动茶叶在壶中旋转，加速茶叶内含物质溶出。
- 6) 浸润仙茶——使红茶在壶中浸润 4-5 分钟。
- 7) 玉液回壶——将瓷壶中的茶汤滤入公道杯中。
- 8) 泡沫缤纷——将公道杯中的茶汤加入摇酒器中（约 1/2 体积），再在其中加入约 1/2 体积的冰块，少许蜂蜜或白砂糖，加盖，剧烈摇荡约 1 分钟，开盖，将满是美丽泡沫的红茶倒入高脚玻璃杯中。
- 9) 沫之美味——在玻璃杯中加入适量果汁，插入吸管，即可品饮美味的泡沫冰红茶。

3、柠檬蜂蜜冰红茶茶艺

(1) 原料

红茶适量，柠檬（带皮切片），白砂糖或方糖适量，蜂蜜、冰块适量。

(2) 备具

瓷壶，随手泡，公道杯，汤滤，茶盘，茶叶罐，茶道组，茶巾，奉茶盘，玻璃杯，玻璃小蝶（放置柠檬片），玻璃小碗（放置冰块），蜂蜜罐，糖罐，吸管等。

(3) 制作的基本程序

3) 操作程序

- 1) 备具列器——将茶具摆放在应在的位置。
- 2) 煮水候汤——按下随手泡的开关把泡茶的水煮开。
- 3) 温杯烫盏——用沸水将茶壶及杯具清洁一遍并烫热。
- 4) 执权投茶——从茶叶罐中将红茶直接拨入瓷壶中（按 1:25 的茶水比控制投茶量）。

- 5) 高山流水——采用高冲法向壶中注入沸水，使水流带动茶叶在壶中旋转，加速茶叶内含物质溶出。
- 6) 浸润仙茶——使红茶在壶中浸润 4-5 分钟。
 - 7) 玉液回壶——将瓷壶中的茶汤滤入公道杯中。
 - 8) 添加配料——在玻璃杯中加入 6、7 分满的碎冰，再放置三、四片柠檬片，再加入适量蜂蜜和砂糖。
 - 9) 均分茶汤——将公道杯中的茶汤均匀地浇注到杯中。
 - 10) 装饰造境——在杯口夹上一片柠檬片予以装饰。
 - 11) 礼敬宾客——将柠檬冰红茶敬献给宾客。
 - 12) 审韵品味——浓郁的红茶香与柠檬的清香相互融合，茶汤红艳明亮，滋味酸甜冰凉可口。
 - 13) 谢客收具——品饮完毕，向宾客致礼后，收回茶具，清洁并整理干净。

【思考题】

- 1、请说出工夫红茶、小种红茶、红碎茶的主要品类及品质特征。
- 2、红茶调饮茶艺中可以选用的冲泡器具有哪些？
- 3、请设计一款调饮红茶。

任务 3 藏茶调饮茶艺——酥油茶茶艺

酥油茶是藏族同胞日常生活中不可或缺的饮料，并且与藏族毗邻的一些民族，亦有饮用酥油茶的习惯。

酥油是煮沸后的牛奶或羊奶，经搅拌冷却后凝结在溶液表面的一层脂肪。在酥油茶的制作过程中，主人会先将藏茶用开水熬煮 20-30 分钟制成茶汁，然后将茶连着酥油、事先已炒熟捣碎的核桃仁、花生米、芝麻粉、松子仁等以及少量的食盐、鸡蛋一起倒入竹制或木制的茶筒，用特制的木棍反复捣拌，使酥油与茶汁等溶为一体。

酥油茶的饮用非常讲究礼节，大凡宾客上门入座后，主妇会立即奉上糌粑（由炒熟的青稞粉和茶汁调制成的粉糊，团子状），随后，再分别递上一只茶碗，按辈份大小，先长后幼，向众宾客一一倒上酥油茶。主客一边喝酥油茶，一边吃糌粑。但，客人喝酥油茶时，不能一喝而光，一般每喝一碗茶，都要留下少许，这

被看作是对主妇打茶手艺不凡的一种赞许，这时，主妇已心领神会，又来斟满。当客人觉得不想再喝了，就把剩下的少许的茶汤有礼貌地泼在地上，表示酥油茶已喝饱了，此时主妇也不再劝喝了。

一、器具、配料的准备

1、器具

桌子、黄稠、碗、碟、托盘、烧水壶、锅、火炉、瓢、打浆桶、酥油茶壶、茶碗等。

2、配料

优质砖茶、鲜奶(或奶粉)、酥油、鸡蛋、核桃仁、花生仁、芝麻、盐等。

二、冲泡的基本程序

1、尼玛东升迎客人

动作：将装有各种配料的碗、碟，置于托盘摆上桌子，并将盖着的黄稠由东向西缓缓揭开，叠好黄稠放在茶盘下。

解说：尼玛，是藏语太阳的意思。清晨，当太阳从东方冉冉升起，勤劳的藏族姑娘就开始打制酥油茶，迎来新的一天，准备迎接贵客的到来。

2、宝瓶聚羽备

动作：将各种配料分别放在三个碗中，茶、盐放一碗；酥油放一碗；奶（奶粉）、鸡蛋、核桃仁、花生仁、芝麻放另一只碗。

解说：藏族把孔雀羽毛视为圣洁之物，打酥油茶的八种配料是藏民族生活必需品，在他们心中亦是圣洁无比，将配料依打茶次序聚于碗中，称宝瓶聚羽。

3、静心烹煮贡嘎泉

动作：打茶姑娘相互配合，取出泉水注入壶中，并置于炉上煮沸。

解说：贡嘎，是藏语至高无上、洁白无瑕的神山。冰雪覆盖的贡嘎山流出的泉水，寓意藏民纯洁的心灵。用贡嘎水制作的酥油茶，味道特别鲜美，是供奉先贤、款待嘉宾的上乘饮品。

4、松文相逢喜融融

动作：打茶姑娘取适量金尖茶和盐放入锅中熬煮。

解说：盐象征藏王松赞干布，砖茶象征文成公主。砖茶、盐一起投入锅中，在水中融合在一起，象征藏王和公主坚贞的爱情，也象征汉藏民族紧紧团结，共

同建设美好家园。

5、卓玛衷心献祝福

动作：为了使茶汁快速浸出，并使茶汤盐味均匀，在熬茶过程中，不断用瓢将茶汤扬起，搅拌。

解说：卓玛是藏族女神。美丽的藏族姑娘，不停地扬茶汤，恰似女神在为尊贵的客人祈祷和祝福，愿各位来宾吉祥如意，美满幸福。

6、度姆款款点甘露

动作：待茶汤熬好，打茶姑娘将煮茶锅从火炉上提下来，将茶汤缓缓倒入打浆桶中。

解说：度姆，是藏民族传说中的观音菩萨，乐善好施，常以圣瓶中的甘露救助世人，熬好的茶汤宛若观音洒向人世间的甘露，是无比珍贵的圣物。

7、强巴卓玛结同心

动作：拿起盛放酥油的碗，将酥油放入打浆桶。

解说：强巴，是藏族的男神，也指康巴汉子；美丽的藏族姑娘，是卓玛女神的化身。砖茶、酥油、盐汇于一起，水、茶、酥油交融，酝酿出神奇、美好的饮品，象征着藏族同胞美满如意的生活。

8、珠母深情献巧艺

动作：打茶姑娘伴随着音乐节奏，以舒缓、优美的动作，先上而下，再由上而下打茶。

解说：珠母，是藏民族历史上大英雄格萨尔王的妻子，她美丽能干，人们常用珠母之称来赞美能干的姑娘，珠母打制酥油茶，充分体现了藏胞对客人的敬意。

9、八仙齐奉长生液

动作：将鲜奶、鸡蛋、核桃仁、花生仁、芝麻放入打浆桶，然后继续打茶。

解说：酥油茶由八种配料融合而成，其中盐可调味，茶可以消食去腻，鲜奶、鸡蛋、核桃仁、花生、芝麻可以充饥，富含营养，这种茶不仅解渴，补充人体所需各种营养，还可以强身健体，延年益寿。

10、洒向人间都是情

动作：将打好的酥油茶倒入金边装饰的酥油茶壶中，再分别注入木盘内的茶碗中。

解说:经过打制并高度融合的酥油茶,香醇可口,清神益脑,把精心打制的酥油茶洒向人间,献给宾客,献上的不仅是茶,更是藏民衷心的祝福,祝愿各位嘉宾吉祥如意、健康长寿、幸福美满。

11、金康三宝献琼浆

动作:美丽的藏族姑娘端着盛茶的托盘,缓缓走向宾客,分别送到客人面前,祝扎西德勒。

解说:金,是指“金尖”砖茶;康,是指康定茶马古道。三宝,是指藏族尊崇的佛祖、观音、护法神,扎西德勒金康“三宝”,即表示借酥油茶给尊敬的来宾献上祝福,意即藏语里的扎西德勒!再次祝福大家!

【思考题】

- 1、雅安藏茶的主要品质特征是什么?
- 2、调饮藏茶的冲泡器具有哪些?
- 3、酥油茶制作的主要程序是什么?

实训 1 调饮红茶茶艺

【实训目的】

- 1、掌握牛奶红茶调配技法。
- 2、掌握泡沫红茶的调配技法。
- 3、掌握柠檬蜂蜜冰红茶的调配技法。

【实训器具及材料】

茶艺桌、瓷壶、玻璃杯(各种造型)、公道杯、茶叶罐、茶托、汤滤、茶荷、奉茶盘、茶巾、水盂、随手泡、茶道组、奶锅、糖罐、奶罐、蜂蜜罐、摇酒器、玻璃小蝶、玻璃小碗、吸管、冰块、砂糖、蜂蜜、柠檬、红茶等。

【实训时间及方法】

3学时,采用教师讲解示范,学生分组练习的方式进行。

【实训内容与流程】

1、牛奶红茶制作的基本程序

(1) 备具

将瓷壶、瓷质咖啡杯、公道杯、茶叶罐、茶托、汤滤、茶荷、奉茶盘、茶巾、随手泡、茶道组、奶锅、糖罐、奶罐、小羹匙、砂糖、牛奶、红茶等置于桌上相应位置。

(2) 煮水

把泡茶的水煮开。

(3) 煮奶

将牛奶煮开后倒入奶罐中备用。

(4) 洁具

用沸水将茶壶及杯具清洁一遍并烫热。

(5) 置茶

从茶叶罐中将红茶直接拨入瓷壶中（按茶水比为 1：25-1：30 的比例控制用茶量）。

(6) 冲泡

采用高冲法向壶中注入沸水，使水流带动茶叶在壶中旋转，加速茶叶内含物质溶出。

(7) 浸润

使红茶在壶中浸润 4-5 分钟。

(8) 加奶

将奶壶中的牛奶缓缓注入咖啡杯中至约 1/4 杯的量。

(9) 出汤

将瓷壶中的茶汤滤入公道杯中。

(10) 加茶

将红浓的茶汤均匀地分入已加好牛奶的咖啡杯中至约 7 分满，随后加入适量白砂糖或方糖。

(11) 敬客

将调制好的奶茶敬献给各位宾客。

(12) 品味

用小羹匙轻轻搅拌奶茶，闻其奶香，品其滋味。

(13) 谢客

谢客收具。

2、泡沫红茶制作的基本程序

(1) 备具

将瓷壶、玻璃杯、公道杯、茶叶罐、茶托、汤滤、奉茶盘、茶巾、随手泡、茶道组、摇酒器、糖罐、玻璃小蝶、蜂蜜罐、冰块、砂糖、红茶等置于桌上相应位置。

(2) 煮水

把泡茶的水煮开。

(3) 洁具

用沸水将茶壶及杯具清洁一遍并烫热。

(4) 置茶

从茶叶罐中将红茶直接拨入瓷壶中。

(5) 冲泡

采用高冲法向壶中注入沸水，使水流带动茶叶在壶中旋转，加速茶叶内含物质溶出。

(6) 浸润

使红茶在壶中浸润 4-5 分钟。

(7) 出汤

将瓷壶中的茶汤滤入公道杯中。

(8) 打泡

将公道杯中的茶汤加入摇酒器中（约 1/2 体积），再在其中加入约 1/2 体积的冰块，少许蜂蜜或白砂糖，加盖，剧烈摇荡约 1 分钟，开盖，将满是美丽泡沫的红茶倒入高脚玻璃杯中，并在其中加入适量果汁，插入吸管。

(9) 敬客

将调制好的泡沫红茶敬献给各位宾客。

(10) 品味

品饮美味的泡沫冰红茶。

(11) 谢客

谢客收具。

3、柠檬蜂蜜冰红茶制作程序

(1) 备具

将瓷壶、玻璃杯、公道杯、茶叶罐、茶托、汤滤、奉茶盘、茶巾、随手泡、茶道组、玻璃小碟、玻璃小碗、糖罐、蜂蜜罐、柠檬、冰块、蜂蜜、砂糖、红茶等置于桌上相应位置。

(2) 煮水

把泡茶的水煮开。

(3) 洁具

用沸水将茶壶及杯具清洁一遍并烫热。

(4) 置茶

从茶叶罐中将红茶直接拨入瓷壶中。

(5) 冲泡

采用高冲法向壶中注入沸水，使水流带动茶叶在壶中旋转，加速茶叶内含物质溶出。

(6) 浸润

使红茶在壶中浸润 4-5 分钟。

(7) 出汤

将瓷壶中的茶汤滤入公道杯中。

(8) 添加配料

在玻璃杯中加入 6、7 分满的碎冰，再放置三、四片柠檬片，再加入适量蜂蜜和砂糖

(9) 分汤

将公道杯中的茶汤均匀地浇注入杯中。

(10) 装饰

在杯口夹上一片柠檬片予以装饰。

(11) 奉茶

将柠檬冰红茶敬献给宾客。

(12) 品位

浓郁的红茶香与柠檬的清香相互融合，茶汤红艳明亮，滋味酸甜冰凉可口。

(13) 谢客

品饮完毕，向客人致礼，收回茶具清洁并整理。

【达标考核】

达标测试表

班级： 姓名： 学号：

序号	测试内容	得分标准	应得分	实得分
1	备具	器皿齐全、摆放整齐、具有美感、便于操作	10	
2	置茶	投茶量适当	10	
3	配料	配料选择恰当并备齐	10	
4	冲泡	动作规范、优美，茶汤品质好	30	
5	调配	调配程序正确，口感好	20	
6	装饰、创意	装饰恰当，有一定意境	10	
7	姿态、礼仪	姿态优美、礼仪周全	10	
合计			100	

考核时间： 年 月 日 考评教师（签名）：

实训 2 藏茶调饮茶艺——酥油茶

【实训目的】

- 1、通过实训，使学生学掌握酥油茶的制作技巧。
- 2、通过实训，使学生了解酥油茶所用材料的含义。

【实训器具及材料】

桌子、黄稠、碗、碟、托盘、烧水壶、锅、火炉、瓢、打浆桶、酥油茶壶、茶碗、优质砖茶、鲜奶(或奶粉)、酥油、鸡蛋、核桃仁、花生仁、芝麻、盐等。

【实训时间及方法】

本实训需时 2 学时，采用教师讲解示范后学生分组练习的方法进行。

【实训内容与流程】

酥油茶制作的基本程序：

1、备具

将装有各种配料的碗、碟，置于托盘摆上桌子，并将盖着的黄稠由东向西缓

缓揭开，叠好黄稠放在茶盘下。

2、备料

将各种配料分别放在三个碗中，茶、盐放一碗；酥油放一碗；奶（奶粉）、鸡蛋、核桃仁、花生仁、芝麻放另一只碗。

3、煮水

将泉水注入壶中，并置于炉上煮沸。

4、煮茶

将金尖茶和盐放入锅中熬煮。

5、扬汤

在熬茶过程中，不断用瓢将茶汤扬起，搅拌。

6、注茶

将茶汤缓缓倒入打浆桶中。

7、注酥油

将酥油放入打浆桶。

8、打茶

先上而下，再由上而下优美地打茶。

9、加配料

将鲜奶、鸡蛋、核桃仁、花生仁、芝麻放入打浆桶，然后继续打茶。

10、分茶

将打好的酥油茶倒入金边装饰的酥油茶壶中，再分别注入木盘内的茶碗中。

11、奉茶

向客人敬茶。

【达标考核】

达标测试表

班级：

姓名：

学号：

序号	测试内容	得分标准	应得分	实得分
1	备具	器皿齐全、摆放整齐、具有美感、便于操作	10	
2	置茶	投茶量适当	10	
3	配料	配料齐全、没有遗漏	10	
4	熬煮茶汤	动作规范、优美，茶汤品质好	10	
5	打茶	动作规范、优美，没有漏洒	20	

5	奉茶	动作规范、礼仪正确	20	
6	酥油茶品质	具有酥油茶应有的滋味口感	10	
7	姿态、礼仪	姿态优美、礼仪周全	10	
合计			100	

考核时间： 年 月 日 考评教师（签名）：

参考文献

- [1]王绍梅. 茶道与茶艺[M]. 重庆:重庆大学出版社, 2014.
- [2]单虹丽. 茶艺基础与技法[M]. 北京:中国文史出版社, 2013.
- [3] 刘勤晋. 茶文化学（第二版）[M]. 北京:中国农业出版社, 2007.
- [4]林治. 中国茶艺[M]. 北京:中华工南联合出版社, 2000.
- [5] 陈文华, 余悦. 茶艺师（基础知识）[M]. 北京:中国劳动社会保障出版社, 2004.
- [6] 陈文华, 余悦. 茶艺师（初级技能中级技能高级技能）[M]. 北京:中国劳动社会保障出版社, 2004.
- [7] 刘修明. 茶与茶文化基础知识[M]. 北京:中国劳动社会保障出版社, 2002.
- [8] 柴奇彤. 实用茶艺[M]. 北京:华龄出版社, 2005.
- [9] 姚国坤, 胡小军. 中国古代茶具[M]. 上海:上海文化出版社, 1998.
- [10] 陈文华. 中华茶文化基础知识[M]. 北京:中国农业出版社, 1999.
- [11] 秦浩. 中国茶道[M]. 呼和浩特:内蒙古人民出版社, 1999.
- [12] 舒玉杰. 中国茶文化今古大观[M]. 北京:电子工业出版社, 2000.
- [13] 王存礼, 姚国坤. 实用茶艺图典[M]. 上海:上海文化出版社, 2000.
- [14] 王镇恒, 王广智. 中国名茶志[M]. 北京:中国农业出版社, 2000.
- [15] 童启庆, 寿英姿. 生活茶艺[M]. 北京:金盾出版社, 2001.

- [16] 柏凡. 中国茶饮[M]. 北京:中央民族大学出版社, 2002.
- [17] 李伟, 李学昌. 学茶艺[M]. 郑州:中原农民出版社, 2003.
- [18] 江静, 吴玲. 茶道[M]. 杭州: 杭州出版社, 2003.
- [19] 陈子法. 茶艺[M]. 北京:中国劳动社会保障出版社, 2002.
- [20] 林治. 中国茶道[M]. 北京:中华工商联合出版社, 2000.
- [21] 郑春英. 茶艺概论[M]. 北京:高等教育出版社, 2001.
- [22] 龚永新. 茶文化与茶道艺术[M]. 北京:中国农业出版社, 2006.
- [21] 陈文华, 余悦. 茶艺师(技师技能高级技师技能)[M]. 北京:中国劳动社会保障出版社, 2008.
- [22] 林治. 中国茶艺集锦[M]. 北京:中国人口出版社, 2004.
- [23] 滕军. 中日茶文化交流史[M]. 北京:人民出版社, 2004.
- [24] 叶羽晴川. 茶缘[M]. 北京:中国轻工业出版社, 2005.
- [25] 徐晓村. 中国茶文化[M]. 北京:中国农业大学出版社, 2005.
- [26] 阮浩耕, 江万绪. 茶艺[M]. 杭州:浙江科学技术出版社, 2005.
- [27] 徐晓村. 茶文化化学[M]. 北京:首都经济贸易大学出版社, 2009.
- [28] 王堃元. 茶叶加工[M]. 北京:化学工业出版社, 2001.
- [29] 贾红文, 赵红艳. 茶文化概论与茶艺实训[M]. 北京:清华大学出版社, 北京交通大学出版社, 2010.
- [30] 陈宗懋. 中国茶叶大辞典[M]. 北京:中国轻工业出版社, 2008.
- [31] 周巨根, 朱永兴. 茶学概论[M]. 北京:中国中医药出版社, 2007.
- [32] 张哲永, 陈金林, 顾炳权. 中国茶酒辞典[M]. 长沙:湖南出版社, 1992.
- [33] 陆松侯, 施兆鹏. 茶叶审评与检验(第三版)[M]. 北京:中国农业出版社, 2008.
- [34] 丁以寿. 中华茶艺[M]. 合肥:安徽教育出版社, 2008.
- [35] 阮逸明. 台湾乌龙茶[M]. 上海:上海文化出版社, 2008.
- [36] 高运华. 茶艺服务与技巧[M]. 北京:中国劳动社余保障出版社, 2005.
- [37] 江用文, 童启庆. 茶艺师培训教材[M]. 北京:金盾出版社, 2008.
- [38] 饶雪梅, 李俊. 茶艺服务实训教程[M]. 北京:科学出版社, 2008.
- [39] 郑春英. 茶艺服务[M]. 北京:高等教育出版社, 2006.
- [40] 叶羽. 茶事服务指南[M]. 北京:中国轻工业出版社, 2004.
- [41] 伍淑玉, 唐芳. 茶艺[M]. 北京:科学出版社, 2012.