

<<简明茶艺实训教程>>

图书基本信息

书名：<<简明茶艺实训教程>>

13位ISBN编号：9787560254449

10位ISBN编号：7560254446

出版时间：2008-9

出版时间：张兴贵、李小兵 东北师范大学出版社 (2008-09出版)

作者：张兴贵，李小兵

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问：<http://www.tushu007.com>

## <<简明茶艺实训教程>>

### 书籍目录

第一部分茶艺文化 第一章茶的历史 第一节茶的起源 第二节茶文化的形成与发展 第三节茶的传播 第四节茶闻趣事 第二章茶叶基础知识 第一节茶的分类标准 第二节茶树 第三节茶叶制作基本工艺 第四节茶叶的鉴别与贮藏 第三章茶具 第一节茶具的分类 第二节茶壶 第三节茶器 第四节茶乐鉴赏 第五节茶席设计 第四章茶礼 第一节基本修养 第二节接待、交谈礼仪与技巧 第三节世界各国饮茶习俗 第二部分茶叶冲泡技能 第一章沏泡茶的注意事项 第一节沏泡茶的基本程序 第二节“茶与水”的关系 第三节沏茶时间与续水 第二章不同类茶的冲泡方法 第一节绿茶的冲泡 第二节红茶的冲泡 第三节乌龙茶的冲泡 第四节黄茶的冲泡 第五节白茶的冲泡 第六节黑茶的冲泡 第七节花茶的冲泡 第三部分茶艺知识拓展 附录一 茶艺岗位工作职责 附录二 茶艺服务中英文对照 附录三 茶艺师职业技能鉴定等级标准

## <<简明茶艺实训教程>>

### 章节摘录

版权页：插图：法国人饮用的茶叶及采用的品饮方式，因人而异。

但是以饮用红茶的人最多，饮法与英国人类似。

取茶一小撮或一小包，冲入沸水后，配以糖或牛乳。

过去有些地方，还在茶中拌以新鲜的鸡蛋，加糖冲饮；有人在饮用时加入柠檬汁或橘子汁；也有人在茶中掺入杜松子酒或威士忌酒，变成了清凉的鸡尾酒。

4.泰国人的饮茶习俗 泰国人饮茶的习惯很奇特，喜喝冰茶。

他们常常在一杯热茶中加入一些小冰块，这样茶很快就冰凉了。

在气候炎热的泰国，饮用此茶使人倍感凉快、舒适。

5.埃及人的饮茶习俗 埃及人喜爱喝浓厚醇冽的红茶，喜欢一杯茶中加入三分之一的蔗糖，让糖充分溶化后，便可以喝了。

茶水入口后，有黏黏糊糊的感觉，一般人喝上二三杯后，甜腻得连饭也不想吃了。

他们招待客人时，常端上一杯热茶，里面放入许多白糖，同时送来一杯供稀释茶水用的生冷水，表示对客人的尊敬。

6.印度人的饮茶习俗 印度人喝茶时要在茶叶中加入牛奶、姜和小豆蔻，沏出的茶味与众不同。

他们喝茶的方式也十分奇特——把茶斟在盘子里啜饮，可谓别具一格。

7.俄罗斯人的饮茶习俗 他们先在茶壶里泡上浓浓的一壶红茶，喝时倒少许在茶杯里，然后冲上开水，随自己的习惯调成浓淡不一的味道。

8.南美洲人的饮茶习俗 在南美洲许多国家，人们把茶叶和当地的马黛树叶混合在一起饮用。

喝茶时，先把茶叶放入筒中，冲上开水，再用一根细长的吸管插入到大茶杯里吸吮。

9.非洲人的饮茶习俗 北非人喝茶，喜欢在绿茶里加几片新鲜的薄荷叶和一些冰糖，此茶清香醇厚，又甜又凉。

有客来访，主人连敬三杯，客人须将茶喝完才算礼貌。

10.毛里塔尼亚人的饮茶习俗 可去腻消食、补充维生素的茶是这个“沙漠之国”一日不可缺少的食品。

他们最喜欢喝中国的绿茶，煮茶、喝茶的方法也别具一格。

一般是将茶叶放进小瓷壶或铜壶里煮滚，煮罢，加入白糖和薄荷叶，然后将茶倒入酒杯大小的玻璃杯内，茶汁黑浓如咖啡，茶味香甜醇厚，带有薄荷的清凉味，饮后茶香和薄荷香留在喉咙，令人回味无穷。

毛里塔尼亚人通常一天喝三次茶，每次喝三杯。

11.美国人的饮茶习俗 美国人讲求效率、方便，不愿为冲泡茶叶、倾茶渣倒而浪费时间和动作，他们似乎也不愿在茶杯里出现任何茶叶的痕迹，因此，喜欢喝速溶茶，这与喝咖啡的原理几乎一样。

其次喜欢喝加了柠檬的冰红茶。

## <<简明茶艺实训教程>>

### 编辑推荐

《21世纪中等职业教育旅游、酒店专业系列教材:简明茶艺实训教程》适用于广大社会大众中对茶艺文化及茶艺表演技能感兴趣的初学者,也适宜于作为职业院校学生知识拓展的选修教材,同时也可以作为茶艺专业学生的入门教材资料等。

<<简明茶艺实训教程>>

版权说明

本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问:<http://www.tushu007.com>