

<<茶艺点津>>

图书基本信息

书名：<<茶艺点津>>

13位ISBN编号：9787561841266

10位ISBN编号：7561841264

出版时间：2011-8

出版时间：天津大学

作者：王明强//刘晓芬

页数：119

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>

## <<茶艺点津>>

### 内容概要

《茶艺点津》共分为两大模块，一是茶艺基础知识篇，重点向学生介绍茶和茶艺的基础知识，教材在知识点的选取上突出实用和够用的原则，以求把握重点；二是茶叶冲泡技法篇，着重强化学生操作技能的培训，教材在这一部分编写上，细化了每个操作程序，并安排了实训科目，使学生易于掌握。同时，本书还将国家茶艺师职业资格考试所规定的职业标准融入其中，具有较强的实践指导性。

本书由湖北省旅游学校刘晓芬和湖北大学职业技术学院王明强担任主编。

## <<茶艺点津>>

### 书籍目录

#### 第一篇 茶艺基础知识

##### 第一章 茶艺概述

###### 第一节 茶艺的概念

###### 第二节 茶艺服务人员的礼仪要求

##### 第二章 茶的基础知识

###### 第一节 茶树

###### 第二节 茶叶的分类

###### 第三节 茶区分类与中国名茶

###### 第四节 饮茶与健康

##### 第三章 初识茶具

###### 第一节 茶具的分类

###### 第二节 紫砂壶

##### 第四章 茶礼与茶文学鉴赏

###### 第一节 我国常见茶礼

###### 第二节 我国少数民族与世界各国饮茶习俗

###### 第三节 茶文学鉴赏

#### 第二篇 茶叶冲泡技法

##### 第五章 如何泡好一杯(壶)茶

###### 第一节 泡茶用水

###### 第二节 泡茶用器

###### 第三节 泡茶四要素

##### 第六章 泡茶基本技法与程序

###### 第一节 泡茶技法

###### 第二节 不同茶类的冲泡程序

##### 第七章 中华茶艺

###### 第一节 生活待客型茶艺

###### 第二节 舞台表演型茶艺

#### 参考文献

#### 教师教学支持方案(教学课件)

## &lt;&lt;茶艺点津&gt;&gt;

## 章节摘录

版权页：客来敬茶，这是中华民族的传统礼仪和习俗，也是表达主客之间深厚友谊的一种方式。

在熟悉和掌握了茶艺之后，如有客人来访或朋友小聚。

我们以茶艺待客，不仅更能融洽关系，而且也能提升品位。

大家品茗谈天，在相互交流中感受博大精深的茶文化，平添了几分乐趣，无形中也提高了交往的质量和意义。

家庭是社会的细胞，是每个人生活中温馨的港湾。

在繁忙的工作之余，在身心疲惫之时，回到家中，或握杯独饮，享受茶艺的宁静，品味人生的滋味，感怀人生的真谛，调整思路 and 心绪，从而以更饱满的热情去面对生活和激烈的竞争；或家人团聚，围桌共饮，在亲切温馨的氛围中，排除生活中的各种不快和烦恼，享受亲情，享受天伦之乐。

茶艺对调和家庭气氛。

促进家庭成员的交流，丰富生活内容，是一种十分有效的手段。

2.掌握一种工作技能随着茶业经营的发展、茶艺馆的普及以及国际间茶文化交流的日益频繁，茶艺作为一种职业技能也受到社会越来越多的关注，劳动部门已把茶艺作为从业培训中的一项专门技能，提出相应的培训要求和从业资格的要求。茶艺师已被列入国家正规的职业工种，并被分为五个级别：初级茶艺师、中级茶艺师、高级茶艺师、茶艺技师和高级茶艺技师。

学习茶艺，对于个人的从业、择业以及事业的发展，都能提供有力的支持和帮助。

而且茶艺又是一种十分文明、高雅的职业，学习和选择茶艺，对一个人终生都非常有益。

<<茶艺点津>>

编辑推荐

《茶艺点津》为示范性高等职业教育精品规划教材(旅游与酒店管理专业)之一。

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>