



广东碧桂园职业学院
Guangdong Country Garden Polytechnic

实训任务指导书

【课程内实训适用】

课 程 名 称 : 茶艺与茶文化

课程学时/实训学时: 36 学时/26 学时

开 课 学 期 : 第 3 学期

适 用 专 业 : 智慧管理与服务系

编 制 人 : 王建玲

审 定 人 : 吴建华

系 部 / 教 研 室 : 智慧管理与服务系

教务科研处制

目录

实训项目一	行茶姿态与茶席礼节.....	1
实训项目二	各类茶的辨识与品饮.....	5
实训项目三	各类茶的冲泡实训.....	9
实训项目四	各类茶的茶艺表演.....	14

实训项目一 行茶姿态与茶席礼节

一、实训目的

使学生熟练掌握正确规范的站姿、坐姿、走姿等行茶姿态，使学生掌握正确标准的茶席礼节，培养茶艺人员具备优美端庄的服务形象。

二、任务要求与实训指导

1. 任务要求

(1) 熟练掌握茶艺服务姿态

(2) 熟练掌握行茶礼节规范

2. 实训指导

(1) 茶艺服务姿态

① 站姿

优美典雅站姿的基本要求：站立时直立站好，从正面看，两脚脚跟相靠，脚尖开度在45-60度。身体重心线应在两脚中间向上穿过脊柱及头部，双腿并拢直立、挺胸、收腹、梗颈。双肩平正，自然放松，双手自然交叉于腹前，双目平视前方，嘴微闭，面带笑容。

② 坐姿

良好而正确的坐姿：泡茶时，挺胸、收腹、头正肩平，肩部不能因操作动作的改变而左右倾斜。双腿并拢。双手不操作时，平放在操作台上，面部表情轻松愉悦，自始至终面带微笑。

③ 走姿

人的走姿是一种动态的美，茶艺人员在工作时经常处于行走的状态中。每个服务员由于诸多方面的原因，在生活中形成了各种各样的行走姿态，或多或少地影响了人体的动态美感。因此，要通过对工作人员的正规训练，使他们掌握正确优美的走姿，并运用到工作中去。

走姿的基本方法和要求：上身正直，目光平视，面带微笑；肩部放松，手臂自然前后摆动，手指自然弯屈；行走时身体重心稍向前倾，腹部和臀部要向上提，由大腿带动小腿向前迈进；行走线迹为直线。步速和步幅也是行走姿态的重要要求，由于茶艺工作的性质决定，服务员行走时要保持一定的步速，不要

过急，否则会给客人不安静、急躁之感。步幅建议每一步前后脚之间的距离30cm，若步幅过大则会给客人带来不舒服感。

总之，正确的站姿、坐姿、走姿是提供良好服务的重要环节和基础，也是使客人在品茶的同时得到感观享受的重要方面。

(2) 行茶礼节规范

① **介绍礼**：上台站在桌子右侧，脚呈丁字或外八字，左前右后，拢手罩腹，面向评委倾身俯首45度，开场白：我是来自某某地的某某，今天为各位评委演示绿茶的冲泡，请各位点评指正。

② **端坐礼**：端起茶盘左行两步至桌子正中，放好茶盘，动作要轻柔，坐下，面向评委端正坐直。

③ **取具礼**：把托盘中的器具拿出，按12345顺序取出

④ **摆具礼**：前排物品取出后左2右1，不能挡住茶盘妨碍评审观看；茶叶罐正面图案要朝向客人。

⑤ **取茶礼**：左手拿茶匙交给右手，右手放茶匙在茶盘右侧，左手取茶叶罐，手指顶一下打开茶叶罐，茶叶盖放在茶巾上，取适量茶叶放入茶碟，合上茶罐盖子，放好茶叶罐，右手拿茶匙交给左手，放回茶匙至茶道组。

⑥ **温杯礼**：用开水冲洗杯子，缓缓转动，温杯时，顺时针方向，倒入水盂。一共温三个杯，分别顺时针转动，一起倒水。之后，手放茶巾上，从左到右与评委眼神交流，约5秒钟。

⑦ **摇香礼**：取主泡具，倒水1公分浸没茶叶，左手拿茶巾，右手拿起主泡具放在茶巾上，杯口朝向杯中方向，逆时针摇3圈，此为摇香。之后，手放茶巾上，从左到右与评委眼神交流，约5秒钟。

⑧ **冲泡礼**：取主泡器具，以凤凰三点头手法，水流不能断、不能滴洒，沏茶至离杯口1公分，约7分满。

⑨ **奉茶礼**：用托盘托举茶杯走向评委或客人，屈膝轻放茶盘置桌面，将茶杯放置在评委或客人面前，左手置腹前，右手前伸致意，微笑说“请赏茶”。其余评委或客人依次奉茶示意。

⑩ **返回礼**：取茶盘斜置身前，正面朝向自己，返回桌前。（退开时候茶盘斜置身前）。

⑪ **收具礼**：按顺序收起茶具在茶盘中，按54321的动作收回茶具。

⑫ **结束礼**：起身，站在桌子右侧，脚呈丁字或外八字，左前右后，拢手罩腹，面向评委倾身俯首45度起身，微笑说“我的演示到此结束，谢谢各位”。施礼，拿起托盘，下台，结束演示。

⑬ **收具礼**：之后再把茶盘及所有器具收拾好，洗干净，并放回原处。

三、实训分组安排

根据茶艺实训室工位数量和學生数量，每个工位安排2人，按照A-B-C-D区域选定四个小组长，负责组织各小组实训任务练习的完成，合理安排小组成员参与实训。

四、实训场地和器材

1. 实训场地

凤凰教学酒店一楼茶艺实训室

2. 实训器材

茶盘；冲泡器具及辅助用具组合；冲泡用水；冲泡用茶叶

五、实训步骤与学时分配

1. 教师讲解和示范

由授课教师利用一体机播放并讲解行茶姿态和茶艺礼节的规范动作与标准操作，同时教师在实训室现场演示行茶姿态和礼仪的标准动作，从动作、语言进行展示，在讲授时安排学生代表现场演示

学时分配：25min

2. 学生分角色模拟训练

各实训工位的2名学生轮流扮演茶艺师和客人，按照茶席姿态和礼节标准开展实训练习，动作一致、规范、快慢适度。再由每组邀请一名学生代表进行表演展示，其他学生观摩评价。

学时分配：35min

3. 评价

教师安排参训学生自评、其他学生点评或提建议；接着教师分别与學生互动，扮演茶艺师和客人进行示范，让学生更深刻感受标准动作，引导形成良好职业习惯。

学时分配：20min

4. 教师总结讲评

针对学生的课堂实训表现，指出优点与不足，鼓励学生不断打磨和修炼行茶礼仪规范，提升美学素养。

学时分配：10min

总学时：90min

六、实训作业与成果要求

1. 完成实训报告
2. 搜集小组或个人实训展示过程中的照片和视频资料
3. 在日常茶艺服务和表演中能自觉运用本次实训成果

七、考核方案

学号	姓名	考核方式	评价指标与内容			权重	评分	总成绩
			出勤率	训练表现 (40%)	训练效果 (60%)			
			1. 迟到扣 2 分/次，旷课扣 10 分/次； 2. 缺课 1/3 及以上者不计学分	1. 学习态度端正； 2. 积极思考，敢于实践，实操能力强	1. 按时提交成果或作品，符合任务书要求； 2. 能结合实践灵活运用实训成果解决实际问题。			
		学生自评				30%		
		小组互评				30%		
		教师评价				40%		

八、注意事项

1. 让每个学生都有机会参与演练、展示与点评，充分调动学生实训的积极性，同时把握好课堂节奏。

2. 让各实训小组相互点评，有利于激发学生的学习热情，同时让扮演客人或评委的学生在演示结束后发表点评或建议，达到学生之间相互学习，共同进步的目的。

3. 教师要参与到实训活动，为学生示范有偏差的标准动作，现场让学生纠正，反复练习，形成定性。

4. 充分发挥茶艺实训室的功能，真实展示茶艺师冲泡表演的场景和任务，达到良好的实训教学效果。

实训项目二 代表茶的辨识与品饮

一、实训目的

掌握各类茶的品饮方法和程序。

目前的品茶用茶，主要集中在两类：一是乌龙茶中的高级茶及其名丛，如铁观音、黄金桂、冻顶乌龙及武夷名丛、凤凰单丛等。二是以绿茶中的细嫩名茶为主，以及白茶、红茶、黄茶中的部分高档名茶。这些高档名茶，或色、香、味、形兼而有之，它们都在一个因子，两个因子，或某一个方面上有独特表现。

二、任务要求与实训指导

1. 任务要求

掌握三大类茶（绿茶、红茶、乌龙茶）的辨识方法和品饮程序

2. 实训指导

品茶四方面：一审茶名，二观茶形色泽（干茶、茶汤），三闻茶香（干茶、茶汤），四尝滋味。

茶叶的名称是茶文化的一部分，俗话说：茶叶学到老，茶名记不了。茶叶名称的由来有的出自产地、有的源于传说，值得细细品味。

欣赏干茶，即在选茶后对茶的欣赏。包括茶的产地、传说故事、诗词等名茶文化的内容，也包括茶的外形、色泽、香气等品质特征的鉴赏。

品尝茶汤：先闻茶香，无盖茶杯是直接闻茶汤飘逸出的香气，如用盖杯、盖碗，则可取盖闻香。**温嗅**主要评比香气的高低、类型、清浊；**冷嗅**主要看其香的持久程度。然后再观看茶汤色泽。茶汤色泽因茶而异，即使是同一种茶类茶汤色泽也有一点不同，大体上说，**绿茶**茶汤翠绿清澈；**红茶**茶汤红艳明亮；**乌龙茶**茶汤黄亮浓艳各有特色。

品尝滋味：小口喝茶，细品其味。使茶汤从舌尖到舌两侧再到舌根，可辨绿茶的鲜爽、红茶的浓甘，同时也可在尝味时再体会一下茶的茶气。茶叶中鲜味物质主要是氨基酸类物质，苦味物质是咖啡碱，涩味物质是多酚类，甜味物质是可溶性糖。**红茶**制造过程中多酚类的氧化产物有茶黄素和茶红素，其中茶黄素是汤味刺激性和鲜爽的重要成分，茶红素是汤味中甜醇的主要因素。当然，品茶时也要注重精神的享受。品茶不光是品尝茶的滋味，在了解茶知识和文化的同时，提高品茶者的自身修养，并增进茶友之间的感情。

1. 高级细嫩绿茶的品饮

高级细嫩绿茶，色、香、味、形都别具一格，讨人喜爱，品茶时，可先透过晶莹清亮的茶汤，观赏茶的沉浮、舒展和姿态，再察看茶汁的浸出、渗透和汤色的变幻，然后端起茶杯，先闻其香，再呷上一口，含在口，慢慢在口舌间来回转动，如此往复品赏。

2. 乌龙茶的品饮

乌龙茶的品饮，重在闻香和尝味，不重品形。在实训过程中，又有闻香重于品味的（如台湾），或品味更重于闻香的（如东南亚一带），潮汕一带强调热品，即洒茶入杯，以拇指和食指按杯沿，中指抵杯底，慢慢由远及近，使杯沿接唇，杯面迎鼻，先闻其香，尔后将茶汤含在口中回旋，徐徐品饮其味，通常三小口见杯底，再嗅留存于杯中茶香。台湾采用的是温品，更侧重于闻香。品饮时先将壶中茶汤趁热倾入公道杯，尔后分注于闻香杯中，再一一倾入对应的小杯内，而闻香杯内壁留存的茶香，正是人们品乌龙茶的精髓所在。品啜时，先将闻香杯置于双手手心间，使闻香杯口对准鼻孔，再用双手慢慢来回搓动闻香杯，使杯中香气尽可能得到最大限度的享用。至于啜茶方式，与潮、汕地区无多大差异。

3. 红茶品饮

红茶，人称迷人之茶，这不仅由于色泽红艳油润滋味甘甜可口，还因为它品饮红茶，除清饮水思源外，还喜欢调饮，酸的如柠檬，辛的如肉桂，甜的如砂糖，润的如奶酪。品饮红茶重在领略它的香气，滋味和汤色，所以，通常多采用壶泡后再分洒入杯。

三、实训分组安排

根据茶艺实训室工位数量和 student 数量，每个工位安排 2 人，按照 A-B-C-D 区域选定四个小组长，负责组织各小组实训任务练习的完成，合理安排小组成员参与实训。

四、实训场地和器材

1. 实训场地

凤凰教学酒店一楼茶艺实训室

2. 实训器材

茶盘；冲泡器具及辅助用具组合；冲泡用水；冲泡用的三类茶叶

五、实训步骤与学时分配

1. 教师讲解和示范

由授课教师利用一体机播放并讲解品茶的方法和流程，同时教师在实训室现场演示品茶的方法和技巧，逐一讲解品饮四要素，并在讲授时安排学生代表现场演示

学时分配：25min

2. 学生分角色模拟训练

各实训工位的2名学生轮流扮演茶艺师和客人，按照品茶方法和技巧开展实训练习。再由每组邀请一名学生代表进行品茶表演展示，其他学生观摩评价。

学时分配：35min

3. 评价和经验分享

教师安排参训学生自评、其他学生点评或提建议；接着教师分别与学生互动，扮演茶艺师和客人进行挑选品茶示范，让学生更深刻感受品茶的方法和技巧，引导形成良好职业习惯。

学时分配：20min

4. 教师总结讲评

针对学生的课堂实训表现，指出优点与不足，鼓励学生不断打磨和修炼品茶技能，提升职业素养。

学时分配：10min

总学时：90min

六、实训成果要求

1. 完成实训报告
2. 搜集小组或个人实训展示过程中的照片和视频资料
3. 在日常茶艺服务和表演中能自觉运用本次实训成果

七、考核方案

学号	姓名	考核方式	评价指标与内容			权重	评分	总成绩
			出勤率	训练表现 (40%)	训练效果 (60%)			
			1. 迟到扣2分/次，旷课扣10分/次； 2. 缺课1/3及以上	1. 学习态度端正； 2. 积极思考，敢于实践，实操能	1. 按时提交成果或作品，符合任务书要求； 2. 能结合实践灵			

			上者不计学分	力强	活运用实训成果 解决实际问题。			
		学生自评				30%		
		小组互评				30%		
		教师评价				40%		

八、注意事项

1. 让每个学生都有机会参与演练、展示与点评，充分调动学生实训的积极性，同时把握好课堂节奏。

2. 让各实训小组相互点评，有利于激发学生的学习热情，同时让扮演客人或评委的学生在演示结束后发表点评或建议，达到学生之间相互学习，共同进步的目的。

3. 教师要参与到实训活动，为学生示范有偏差的方法和流程，现场让学生纠正，反复练习，形成定性。

4. 充分发挥茶艺实训室的功能，真实展示茶艺师品茶的场景和任务，达到良好的实训教学效果。

实训项目三 各类茶的冲泡实训

一、实训目的

掌握三大主泡器具、六大茶类的冲泡方法和程序。

二、任务要求与实训指导

1. 任务要求

掌握三大主泡器具（玻璃杯、盖碗、紫砂壶）的冲泡方法和程序

2. 实训指导

（1）玻璃杯冲泡技法

实训用具：玻璃杯 3 个、随手泡（煮水器）、水壶、绿茶 10 克、茶叶罐、茶荷、茶匙、茶巾、茶则、竹制茶盘。

实训步骤：

①选用无色透明玻璃杯可以欣赏绿茶芽叶及冲泡全过程。

②冲泡前先检查茶具数量质量，并用开水烫洗茶杯，起到温杯洁具的作用

③用 80~85℃ 水温冲泡名优绿茶香气纯正，滋味鲜爽。

④每杯投茶量 3g，冲泡时间应在 3 分钟，5 分钟内饮用为好，时间过长过短都不利于茶香散发、茶汤滋味辨别。

⑤玻璃杯冲泡绿茶适用“上投法”、“中投法”、“下投法”的置茶方法，盖碗冲泡可选用“中投法”、“下投法”的置茶方法。**上投法**即先向玻璃杯中注入热水七分满，再投入所需茶叶，适合于紧实、易于下沉的茶叶置茶法（如碧螺春）；**中投法**指先向茶杯中注入少量热水后再投放茶叶，使茶叶充分吸收热量后舒展开来，再注入热水七分满即可，适合于条形纤细不易于下沉的茶叶（如黄山毛峰）；**下投法**即先将茶叶投入玻璃杯，再注入热水至七分满，适合于扁平光直，最不易下沉的茶叶（如西湖龙井）。

⑥置茶后，采用凤凰三点头的冲泡方法，悬壶高冲，让茶叶充分舒展、翻滚，尽情绽放姿态和释放滋味。

⑦用奉茶盘端至客人面前，双手奉茶给客人，待客品饮，行礼，收具。

学号	姓名	考核方式	评价指标与内容			权重	评分	总成绩
			出勤率	训练表现 (40%)	训练效果 (60%)			

			1. 迟到扣 2 分/次, 旷课扣 10 分/次; 2. 缺课 1/3 及以上者不计学分	1. 学习态度端正; 2. 积极思考, 敢于实践, 实操能力强	1. 按时提交成果或作品, 符合任务书要求; 2. 能结合实践灵活运用实训成果解决实际问题。			
		学生自评				30%		
		小组互评				30%		
		教师评价				40%		

(2) 盖碗的冲泡技法

实训用具: 白瓷盖碗 (或白瓷小壶)、白瓷品茗杯 (调饮红茶可选用带柄的白瓷或玻璃茶杯)、玻璃提梁壶或随手泡 (煮水器)、茶叶罐、茶荷、茶匙、茶巾、玻璃公道杯、滤网、盖置、茶盘、茶托、柠檬或牛奶 (调饮)。

实训步骤:

备器: 准备好冲泡红茶使用的主泡器具和辅助用具。

赏茶: 用茶匙将茶叶罐中红茶轻轻拨入茶荷供宾客观赏。

温盖碗: 品茗杯依次排列并向盖碗内注入 1/2 容量的开水, 轻轻摇晃盖碗充分预热后将热水倒入水盂 (或茶盘内)。

置茶: 用茶匙将茶荷中红茶轻轻拨入白瓷盖碗中, 投茶量为 3~5g 茶叶。

温润泡: 用内旋法将开水壶中开水沿壶内壁缓缓注入盖碗至碗口, 再迅速将茶汤倒入玻璃公道杯中用于洗杯。(冲泡工夫红茶常用此法润茶)

冲泡: 用凤凰三点头方法提壶高冲水, 使茶叶上下翻滚, 开水应注满盖碗至碗口, 用春风拂面的手法轻轻刮去茶汤表面的泡沫, 使茶汤清澈洁净。

分茶: 盖碗中的茶汤泡好后倒入有滤网的玻璃公道杯中, 再将公道杯中的茶汤依次巡回斟入品茗杯至七分满, 双手端起品茗杯放入杯托。

奉茶: 双手端起杯托, 将泡好的红茶奉送到宾客面前, 做出“请”的手势, 邀请来宾品饮。

学号	姓名	考核方式	评价指标与内容			权重	评分	总成绩
			出勤率	训练表现 (40%)	训练效果 (60%)			

			1. 迟到扣 2 分/次, 旷课扣 10 分/次; 2. 缺课 1/3 及以上者不计学分	1. 学习态度端正; 2. 积极思考, 敢于实践, 实操能力强	1. 按时提交成果或作品, 符合任务书要求; 2. 能结合实践灵活运用实训成果解决实际问题。			
		学生自评				30%		
		小组互评				30%		
		教师评价				40%		

(3) 紫砂壶的冲泡技法

实训用具: 紫砂壶、公道杯、紫砂品茗杯、闻香杯、随手泡（煮水器）、茶叶罐、茶叶、茶荷、茶道组、茶巾、滤网、盖置、茶盘、茶托。

实训步骤:

备器: 准备好冲泡乌龙茶使用的茶具和辅助用具。

赏茶: 用茶匙将茶叶罐中乌龙茶轻轻拨入茶荷以供宾客观赏。

温壶: 品茗杯依次排列并向紫砂壶内注入 1/2 容量的开水, 轻轻摇晃紫砂充分预热后将热水倒入水盂。

置茶: 用茶匙将茶荷中乌龙茶轻轻拨入紫砂壶中, 投茶量为 6~8g 茶叶约占茶壶容积的 1/3。

温润泡: 在 15s 内用内旋法将开水壶中开水沿茶壶内壁慢慢注入茶壶至壶口, 迅速将茶汤倒入公道杯中(用于洗杯)。

冲泡: 用凤凰三点头方法提壶高冲水, 使茶叶上下翻滚, 开水应注满茶壶至壶口, 用春风拂面的手法轻轻刮去茶汤表面的泡沫, 使茶汤清澈洁净。

淋壶: 加盖后再用开水浇淋茶壶的外表, 这样内外加温有利于茶香的散发。

分茶、点茶: 紫砂中的茶汤泡好后倒入有滤网的玻璃公道杯中, 再将公道杯中的茶汤依次巡回斟入品茗杯, 茶汤所剩不多时改为点斟, 斟茶至七分满后, 将品茗杯放入杯托。

奉茶: 双手端起杯托, 将泡好的乌龙茶奉送到宾客面前, 轻放在茶桌上, 右手掌心向上, 做出“请”的手势, 向宾客行点头礼, 邀请来宾用茶。

观色: 右手用三龙护鼎的手法拿起茶杯仔细观看乌龙茶清澈艳丽的琥珀色茶汤。

品饮：品饮前先细细闻一下杯中馥郁的茶香，再小口品啜，慢慢回味

学号	姓名	考核方式	评价指标与内容			权重	评分	总成绩
			出勤率	训练表现 (40%)	训练效果 (60%)			
			1. 迟到扣 2 分/次，旷课扣 10 分/次； 2. 缺课 1/3 及以上者不计学分	1. 学习态度端正； 2. 积极思考，敢于实践，实操能力强	1. 按时提交成果或作品，符合任务书要求； 2. 能结合实践灵活运用实训成果解决实际问题。			
		学生自评				30%		
		小组互评				30%		
		教师评价				40%		

三、实训分组安排

根据茶艺实训室工位数量和學生数量，每个工位安排 2 人，按照 A-B-C-D 区域选定四个小组长，负责组织各小组实训任务练习的完成，合理安排小组成员参与实训。

四、实训场地和器材

1. 实训场地

凤凰教学酒店一楼茶艺实训室

2. 实训器材

茶盘；玻璃杯/盖碗/紫砂壶冲泡器具及辅助用具组合；冲泡用水；冲泡用的三类茶叶

五、实训步骤与学时分配

1. 教师讲解和示范

由授课教师利用一体机播放并分别讲解三类器具的冲泡方法和流程，同时教师在实训室现场演示泡茶的方法和技巧，用思维导图梳理玻璃杯/盖碗/紫砂壶冲泡流程，并在讲授时安排学生代表现场演示。

学时分配：25min*3

2. 学生分角色模拟训练

各实训工位的 2 名学生轮流扮演茶艺师和客人，按照泡茶方法和流程开展实训练习。再由每大组邀请一名学生代表进行泡茶展演，其他学生观摩评价。

学时分配：35min*3

3. 评价和经验分享

教师安排参训学生自评、其他学生点评或提建议；接着教师分别与学生互动，扮演茶艺师和客人进行泡茶示范，让学生更深刻感受泡茶的方法和技巧，引导形成良好职业习惯。

学时分配：20min*3

4. 教师总结讲评

针对学生的课堂实训表现，指出优点与不足，鼓励学生不断打磨和修炼泡茶技能，提升职业素养。

学时分配：10min*3

总学时：90min*3

六、实训成果要求

1. 完成实训报告
2. 搜集小组或个人实训展示过程中的照片和视频资料
3. 在日常茶艺服务和表演中能自觉运用本次实训成果

七、考核方案

见前面的考核表，此处略。

八、注意事项

1. 让每个学生都有机会参与演练、展示与点评，充分调动学生实训的积极性，同时把握好课堂节奏。
2. 让各实训小组相互点评，有利于激发学生的学习热情，同时让扮演客人或评委的学生在演示结束后发表点评或建议，达到学生之间相互学习，共同进步的目的。
3. 教师要参与到实训活动，为学生示范有偏差的方法和流程，现场让学生纠正，反复练习，形成定性。
4. 充分发挥茶艺实训室的功能，真实展示茶艺师品茶的场景和任务，达到良好的实训教学效果。

实训项目四 各类茶的茶艺表演

一、实训目的

让学生掌握绿茶、花茶、乌龙茶、红茶、普洱茶五种不同茶类的主题表演流程、茶席设计方法、音乐选择、茶艺解说技巧等，全面深入学习茶知识，践行茶文化，提升综合素养，增强文化自信。

二、任务要求与实训指导

1. 任务要求

- (1) 熟练掌握代表茶类的主题茶席设计方法
- (2) 熟练掌握代表茶类的茶艺解说技巧
- (3) 熟练掌握代表茶类的茶艺表演流程

2. 实训指导

(1) 绿茶茶艺表演

①**用具**：中型圆柱玻璃茶杯三个；香一支；香炉一个；竹制茶盘一个；开水壶一个；锡茶叶罐一个；茶巾一条；茶道组件一套；绿茶每人3克。

②**绿茶程序解说**：

第一道——点香：焚香除妄念。

俗话说：“泡茶可修身养性，品茶如品味人生。”古今品茶都讲究要平心静气。“焚香除妄念”就是通过点燃这支香，来营造一个祥和肃穆的气氛。

第二道——洗杯：冰心去凡尘。

茶，致清致洁，是天涵地育的灵物，泡茶要求所用的器皿也必须至清至洁。“冰心去凡尘”就是用开水再烫一遍本来就干净的玻璃杯，做到茶杯冰清玉洁，一尘不染。

第三道——凉汤：玉壶养太和。

绿茶属于芽茶类，因为茶叶细嫩，若用滚烫的开水直接冲泡，会破坏茶芽中的维生素并造成熟汤失味。只宜用80摄氏度的开水。“玉壶养太和”是把开水壶中的水预先倒入瓷壶中养一会儿，使水温降至80度左右。

第四道——投茶：清宫迎佳人。

苏东坡有诗云：“戏作小诗君勿笑，从来佳茗似佳人”。“清宫迎佳人”就是用茶匙把茶叶投放到冰清玉洁的玻璃杯中。

第五道——润茶：甘露润莲心。

好的绿茶外观如莲心，乾隆皇帝把茶叶称为“润心莲”。“甘露润莲心”就是在开泡前先向杯中注入少许热水，起到润茶的作用。

第六道——冲水：凤凰三点头。

冲泡绿茶时也讲究高冲水，在冲水时水壶有节奏地三起三落，好比是凤凰向客人点头致意。

第七道——泡茶：碧玉沉清江。

冲入热水后，茶先是浮在水面上，而后慢慢沉入杯底，我们称之为“碧玉沉清江”。

第八道——奉茶：仙人捧玉瓶。

传说中仙人捧着一个瓶，瓶中的甘露可消灾祛病，救苦救难。茶艺小姐把泡好的茶敬奉给客人，意在祝福好人们一生平安。

第九道——赏茶：春波展旗枪。

这道程序是绿茶茶艺的特色程序。杯中的热水如春波荡漾，在热水的浸泡下，茶芽慢慢地舒展开来，尖尖的叶芽如枪，展开的叶片如旗。一芽一叶的称为旗枪，一芽两叶的称为“雀舌”。在品绿茶之前先观赏在清碧澄净的茶水中，千姿百态的茶芽在玻璃杯中随波晃动，好像生命的绿精灵在舞蹈十分生动有趣

第十道——闻茶：慧心悟茶香。

品绿茶要一看、二闻、三品味，在欣赏“春波展旗枪”之后，要闻一闻茶香。绿茶与花茶、乌龙茶不同，它的茶香更加清幽淡雅，必须用心灵去感悟，才能够闻到那春天的气息，以及清醇悠远、难以言传的生命之香。

第十一道——品茶：淡中品致味。

绿茶的茶汤清纯甘鲜，淡而有味，它虽然不像红茶那样浓艳醇厚，也不像乌龙茶那样酽韵醉人，但是只要你用心去品，就一定能从淡淡的绿茶香中品出天地间至清、至醇、至真、至美的韵味来。

第十二道——谢茶：自斟乐无穷。

学号	姓名	考核方式	评价指标与内容			权重	评分	总成绩
			出勤率	训练表现 (40%)	训练效果 (60%)			

			1. 迟到扣 2 分/次, 旷课扣 10 分/次; 2. 缺课 1/3 及以上者不计学分	1. 学习态度端正; 2. 积极思考, 敢于实践, 实操能力强	1. 按时提交成果或作品, 符合任务书要求; 2. 茶艺礼仪姿态、茶席布置、茶艺演示、茶汤质量的综合效果			
		学生自评				30%		
		小组互评				30%		
		教师评价				40%		

(2) 茉莉花茶茶艺表演

花茶是诗一般的茶, 它融茶之韵与花之香于一体, 通过“引花香, 增茶味”, 使花香茶香珠连璧合, 相得益彰。

第一道: 春江水暖鸭先知 (烫杯)

“竹外桃花三两枝, 春江水暖鸭先知。”是苏东坡的一句名诗。苏东坡不仅是一个多才多艺的大文豪, 而且是一个至情至性的茶人。借苏东坡的这首名诗来描述烫杯。

第二道: 香花绿叶相扶持 (赏茶)

赏茶的目的是鉴赏花茶茶胚的形状、颜色和茶叶的香气, 闻之使人头脑清醒、心旷神怡。

第三道: 落英缤纷玉杯里 (投茶)

“落英缤纷”是晋代文学家陶渊明在《桃花源记》一文中描述的美景。当我们用茶导把花茶从茶荷中拨进洁白如玉的茶杯时, 一片片茶叶飘然而下, 恰似“落英缤纷”。

第四道: 春潮带雨晚来急 (冲水)

冲泡花茶讲究高冲水。冲泡茉莉茶王时, 要用 90 度左右的开水。杯中的花茶随水浪上下翻滚, 恰似“春潮带雨晚来急”。

第五道: 三才化育甘露美 (闷茶)

冲泡花茶要用三才杯, 茶杯的盖代表天, 杯托代表地, 中间的茶杯代表人。茶人们认为茶是“天涵之, 地载之, 人育之”的灵物。闷茶的过程象征天、地、人共同化育茶的精华。

第六道：一盏香茗奉知己（敬茶）

来宾敬茶是中华民族的传统美德，茶道面前，人人平等，敬茶从左至右。

第七道：杯里清香浮清趣（闻香）

“未尝甘露味，先闻圣妙香”。应用左手插起杯托，女士食指中指托着杯托，拇指扣住杯沿称彩凤双飞翼，男士就把三个指头并拢称桃园三结义。右手轻轻的将杯盖掀开一条缝，从缝隙中去闻香气。

第八道：舌端甘苦入心底（品茶）

品茶时，右手将杯盖的前沿下压，后沿翘起，从开缝中品茶。品茶时应小口喝入茶汤，使茶汤在舌尖稍事停留，这时轻轻用口吸气，让茶汤在舌面滚动，以便充分与味蕾接触，只有这样才能充分领略花茶所独有的“味轻醍醐，香薄兰芷”的花香与茶韵。

第九道：茶味人生皆品悟（回味）

茶人们认为一杯茶中有人生百味，有的人“啜苦可励志”，有的人“咽甘思报国”。无论是苦涩，甘鲜还是平和、醇厚，从一杯茶中茶人们都会有很多的感悟和联想，所以品茶重在回味。

第十道：饮罢两腋清风声（谢茶）

学号	姓名	考核方式	评价指标与内容			权重	评分	总成绩
			出勤率	训练表现 (40%)	训练效果 (60%)			
			1. 迟到扣 2 分/次，旷课扣 10 分/次； 2. 缺课 1/3 及以上者不计学分	1. 学习态度端正； 2. 积极思考，敢于实践，实操能力强	1. 按时提交成果或作品，符合任务书要求； 2. 茶艺礼仪姿态、茶席布置、茶艺演示、茶汤质量的综合效果			
		学生自评				30%		
		小组互评				30%		
		教师评价				40%		

(3) 乌龙茶茶艺表演

第一道：“孔雀开屏”，是孔雀向它的同伴展示它美丽的羽毛，在泡茶之前，让我借“孔雀开屏”这道程序向大家展示我们这些典雅精美，工艺独特的工夫

茶具。**茶盘**：用来陈设茶具及盛装不喝的余水。**宜兴紫砂壶**：也称孟臣壶。**茶海**：也称茶盅，与茶滤合用起到过滤茶渣的作用，使茶汤更加清澈亮丽。**闻香杯**：因其杯身高，口径小，用于闻香，有留香持久的作用。**品茗杯**：用来品茗和观赏茶汤。**茶道组**，内有五件：**茶漏**：放置壶口，扩大壶嘴，防止茶叶外漏；**茶则**：量取茶叶；**茶夹**：夹取品茗杯和闻香杯；**茶匙**：拨取茶叶；**茶针**：疏通壶口；**茶托**：托取闻香杯和品茗杯；**茶巾**：拈拭壶底及杯底的余水；**随手泡**：保证泡茶过程的水温。

第二道：“火煮山泉”泡茶用水极为讲究，宋代大文豪苏东坡是一个精通茶道的茶人，他总结泡茶的经验时说：“活水还须活火烹”活煮甘泉，即用旺火来煮沸壶中的山泉水，今天我们选用的是纯净水。

第三道：“叶嘉酬宾”叶嘉是宋代诗人苏东坡对茶叶的美称，叶嘉酬宾是请大家鉴赏茶叶，可看其外形、色泽，以及嗅闻香气。这是铁观音，其颜色青中常翠，外形为包揉形，以匀称、紧结、完整为上品。

第四道：“孟臣沐淋”孟臣是明代的制壶名家（惠孟臣），后人将孟臣代指各种名贵的紫砂壶，因为紫砂壶有保温、保味、聚香的特点，泡茶前我们用沸水淋浇壶身可起到保持壶温的作用。亦可借此为各位嘉宾接风洗尘，洗去一路风尘。

第五道：“若琛出浴”茶是至清至洁，天寒地域的灵物，用开水烫洗一下，本来就已经干净的品茗杯和闻香杯。使杯身杯底做到至清至洁，一尘不染，也是对各位嘉宾的尊敬。

第六道：“乌龙入宫”茶似乌龙，壶似宫殿，取茶通常取壶的二分之一处这主要取决于大家的浓淡口味，诗人苏轼把乌龙入宫比做佳人入室，他言：“细作小诗君勿笑，从来佳茗似佳人”，在诗句中把上好的乌龙茶比作让人一见倾心的绝代佳人，轻移莲步，使得满室生香，形容乌龙茶的美好。

第七道：“高山流水”茶艺讲究高冲水，低斟茶。

第八道：“春风拂面”用壶盖轻轻推掉壶口的茶沫。乌龙茶讲究“头泡汤，二泡茶，三泡四泡是精华”。功夫茶的第一遍茶汤，我们一般只用来洗茶，俗称温润泡，亦可用于养壶。

第九道：“重洗仙颜”意喻着第二次冲水，淋浇壶身，保持壶温。让茶叶在壶中充分的释放香韵。

第十道：“游山玩水”功夫茶的浸泡时间非常讲究，过长苦涩，过短则无味，因此要在最佳时间将茶汤倒出。

学号	姓名	考核方式	评价指标与内容			权重	评分	总成绩
			出勤率	训练表现 (40%)	训练效果 (60%)			
			1. 迟到扣 2 分/次，旷课扣 10 分/次； 2. 缺课 1/3 及以上者不计学分	1. 学习态度端正； 2. 积极思考，敢于实践，实操能力强	1. 按时提交成果或作品，符合任务书要求； 2. 茶艺礼仪姿态、茶席布置、茶艺演示、茶汤质量的综合效果			
		学生自评				30%		
		小组互评				30%		
		教师评价				40%		

(4) 祁门红茶茶艺表演

第一道：“宝光”初现

祁门工夫红茶条索紧秀，锋苗好，色泽并非人们常说的红色，而是乌黑润泽。国际通用红茶的名称为“Black Tea”，即因红茶干茶的乌黑色泽而来。请来宾欣赏其色被称之为“宝光”的祁门工夫红茶。

第二道：清泉初沸

热水壶中用来冲泡的泉水经加热，微沸，壶中上浮的水泡，仿佛“蟹眼”已生。

第三道：温热壶盏

用初沸之水，注入瓷壶及杯中，为壶、杯升温。

第四道：“王子”入宫

用茶匙将茶荷或赏茶盘中的红茶轻轻拨入壶中。祁门工夫红茶也被誉为“王子茶”。

第五道：悬壶高冲

这是冲泡红茶的关键。冲泡红茶的水温要在 100 摄氏度，刚才初沸的水，此时已是“蟹眼已过鱼眼生”，正好用于冲泡。而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。

第六道：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。

第七道：喜闻幽香

一杯茶到手，先要闻香。祁门工夫红茶是世界公认的三大高香茶之一，其香浓郁高长，又有“茶中英豪”、“群芳最”之誉。香气甜润中蕴藏着一股兰花之香。

第八道：观赏汤色

红茶的红色，表现在冲泡好的茶汤中。祁门工夫红茶的汤色红艳，杯沿有一道明显的“金圈”。茶汤的明亮度和颜色，表明红茶的发酵程度和茶汤的鲜爽度。再观叶底，嫩软红亮。

第九道：品味鲜爽

闻香观色后即可缓啜品饮。祁门工夫红茶以鲜爽、浓醇为主，与红碎茶强烈的刺激性口感有所不同。滋味醇厚，回味绵长。

第十道：再赏余韵

一泡之后，可再冲泡第二泡茶。

第十一道：三品得趣

红茶通常可冲泡三次，三次的口感各不相同，细饮慢品，徐徐体味茶之真味，方得茶之真趣。

第十二道：收杯谢客

红茶性情温和，收敛性差，易于交融，因此通常用之调饮。祁门工夫红茶同样适于调饮。然清饮更难领略祁门工夫红茶先特殊的“祁门香”香气，领略其独特的内质、隽永的回味、明艳的汤色。感谢来宾的光临，愿所有的爱茶人都像这红茶一样，相互交融，相得益彰

学号	姓名	考核方式	评价指标与内容			权重	评分	总成绩
			出勤率	训练表现 (40%)	训练效果 (60%)			
			1. 迟到扣 2 分/次，旷课扣 10 分/次； 2. 缺课 1/3 及以上者不计学分	1. 学习态度端正； 2. 积极思考，敢于实践，实操能力强	1. 按时提交成果或作品，符合任务书要求； 2. 茶艺礼仪姿态、茶席布置、茶艺演示、茶汤质量的综合效果			
		学生自评				30%		
		小组互评				30%		

		教师评价				40%		
--	--	------	--	--	--	-----	--	--

(5) 普洱茶茶艺

茶艺共十道程序。

第一道：喜闻陈香（赏茶）

普洱茶在冲泡前应先闻干茶香，以陈香明显者优，有霉味异味者为下品。赏茶后将茶荷里的普洱茶倒进煮茶用的同心壶中。

第二道：活火煮泉（烧水）

冲泡普洱茶要用 100℃ 的开水，在烧水时应急火快攻。今天我们使用的是电随手泡烧煮纯净水。

第三道：洗净沧桑（洗茶）

陈年普洱茶是生茶在干仓经过多年陈化而成，在冲泡时，头一泡茶一般不喝，然后将开水冲入同心壶中，洗一遍茶，称之为“洗净沧桑”。

第四道：吊出陈韵（煮茶）

即向同心壶中冲入开水，同心壶下点燃小蜡烛（或酒精灯），开水入壶后茶汤颜色慢慢加深，头一泡到枣红色即止，在这里我们以加温的方法来烹出普洱茶独特的气韵。

第五道：平分秋色（斟茶）

茶道面前，人人平等。斟茶时每杯要浓淡一致，多少均等。若没有把握用煮茶的壶直接斟入各杯，可将茶汤先倒入公道杯，然后再用公道杯斟茶。

第六道：瞬间烟云（目品）

即观赏杯中普洱茶汤表面飘浮着的一层云雾，普洱茶茶汤艳丽亮红，表面一层淡淡的薄雾乳白朦胧，令人浮想联翩。

第七道：时光倒流（鼻品）

普洱茶的香气随着冲泡的次数在不断变化，细闻茶香的变化，茶香会把你带到逝去的岁月，让你感悟到人世间沧海桑田的变幻。

第八道：品味历史（口品）

让普洱茶的陈香、陈韵和茶气、茶味在你口中慢慢弥散，你一定能品出历史的厚重，感悟到逝者如斯。

第九道：神游古今（回味）

品茶后细细回味，仿佛听到历史老人在慢满的诉说。

第十道：见好就收（谢茶）

优质陈年普洱只要冲泡、烹煮得法，可泡十几泡以上，并且每一道的茶香、
 滋气、水性均各有特点，让人品时爱不释手。

学号	姓名	考核方式	评价指标与内容			权重	评分	总成绩
			出勤率	训练表现 (40%)	训练效果 (60%)			
			1. 迟到扣 2 分/ 次，旷课扣 10 分/次； 2. 缺课 1/3 及以 上者不计学分	1. 学习态度端正； 2. 积极思考，敢 于实践，实操能 力强	1. 按时提交成果 或作品，符合任 务书要求； 2. 茶艺礼仪姿 态、茶席布置、 茶艺演示、茶汤 质量的综合效果			
		学生自评				30%		
		小组互评				30%		
		教师评价				40%		

三、实训分组安排

根据茶艺实训室工位数量和學生数量，每个工位安排 2 人，按照 A-B-C-D 区域选定四个小组长，负责组织各小组实训任务练习的完成，合理安排小组成员参与实训。

四、实训场地和器材

1. 实训场地

凤凰教学酒店一楼茶艺实训室

2. 实训器材

茶席；茶艺表演的主泡器具及辅助用具组合；冲泡用水；冲泡用茶叶

五、实训步骤与学时分配

1. 教师讲解和示范

由授课教师利用一体机播放并讲解茶席设计、茶艺解说和茶艺表演的流程、方法与标准操作，同时教师在茶艺实训室现场演示绿茶/红茶/乌龙茶/花茶的茶艺主题表演，从主题解说、茶席设计、茶艺表演展示，在讲授时安排学生代表现场演示。

学时分配：30min*5

2. 学生分角色模拟训练

每个实训小组的6名学生团队分工合作，分别完成五个茶艺主题表演作品，由各组学生代表依次进行主题解说和表演展示，其他学生观摩评价，并在云平台打分，评出“最佳茶艺表演组”。

学时分配：30min*5

3. 评价和经验分享

教师安排参训学生自评、其他学生点评或提建议；接着教师分别与学生互动，深度讲解茶艺表演的方法、流程和技巧，让学生更深刻感受茶艺表演的文化内涵和美学外延，提升学生的综合文化素养。

学时分配：20min*5

4. 教师总结讲评

针对学生的课堂实训表现，指出优点与不足，鼓励学生不断打磨和修炼行茶礼仪规范，提升美学素养。

学时分配：10min*5

总学时：90min*5

六、实训作业与成果要求

1. 完成实训报告
2. 搜集小组或个人实训展示过程中的照片和视频资料
3. 在日常茶艺服务和表演中能自觉运用本次实训成果

七、考核方案

学号	姓名	考核方式	评价指标与内容			权重	评分	成绩
			出勤率	训练表现 (40%)	训练效果 (60%)			
			1. 迟到扣2分/次，旷课扣10分/次； 2. 缺课1/3及以上者不计学分	1. 学习态度端正； 2. 积极思考，敢于实践，实操能力强	1. 按时提交成果或作品，符合任务书要求； 2. 茶艺礼仪姿态、茶席布置、茶艺演示、茶汤质量的综合效果			
		学生自评				30%		
		小组互评				30%		
		教师评价				40%		

八、注意事项

1. 让每个学生都有机会参与演练、展示与点评，充分调动学生实训的积极性，同时把握好课堂节奏。

2. 让各实训小组相互点评，有利于激发学生的学习热情，同时让扮演客人或评委的学生在演示结束后发表点评或建议，达到学生之间相互学习，共同进步的目的。

3. 教师要参与到实训活动，为学生示范有偏差的标准动作，现场让学生纠正，反复练习，形成定性。

4. 充分发挥茶艺实训室的功能，真实展示茶艺表演的场景和任务，达到良好的实训教学效果。