

● 中等职业学校酒店服务与管理类规划教材 ●

中华茶艺

(第2版)

■ 郑春英 主编



清华大学出版社
北 京

内 容 简 介

本书以任务为引领,通过设置工作情境、具体工作任务、信息页等,激发读者的学习兴趣;借助知识链接、任务单、任务评价等,帮助读者掌握并进一步巩固所学知识。本书分为8个单元,介绍了茶文化的发展历程、茶叶知识、各类茶的品饮与鉴赏、茶具知识、茶艺服务等相关内容。

本书可作为中等职业学校酒店服务与管理专业的教材,也可供相关岗位培训以及对茶文化、茶艺有兴趣的读者参考使用,还可作为“茶艺师”考核的辅导教材。

本书封面贴有清华大学出版社防伪标签,无标签者不得销售。

版权所有,侵权必究。侵权举报电话:010-62782989 13701121933

图书在版编目(CIP)数据

中华茶艺 / 郑春英 主编. —2版. —北京:清华大学出版社, 2019

(中等职业学校酒店服务与管理类规划教材)

ISBN 978-7-302-51730-6

I. ①中… II. ①郑… III. ①茶文化—中国—中等专业学校—教材 IV. ①TS971.21

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2018)第 267480 号

责任编辑:王燊娉 张雪群

封面设计:赵晋锋

版式设计:方加青

责任校对:牛艳敏

责任印制:丛怀宇

出版发行:清华大学出版社

网 址: <http://www.tup.com.cn>, <http://www.wqbook.com>

地 址:北京清华大学学研大厦 A 座 邮 编:100084

社 总 机:010-62770175

邮 购:010-62786544

投稿与读者服务:010-62776969, c-service@tup.tsinghua.edu.cn

质 量 反 馈:010-62772015, zhiliang@tup.tsinghua.edu.cn

印 刷 者:北京鑫丰华彩印有限公司

装 订 者:三河市漂源装订厂

经 销:全国新华书店

开 本:185mm×260mm 印 张:9.25 字 数:190 千字

版 次:2011 年 8 月第 1 版 2019 年 4 月第 2 版 印 次:2019 年 4 月第 1 次印刷

定 价:49.00 元

产品编号:080466-01



丛书编委会

主 任：田雅莉

副 主 任：邓昕雯 林 静 汪珊珊

顾 问：俞启定 许 宁

成 员：杨秀丽 姜 楠 郑春英 王利荣 王冬琨
龚威威 荣晓坤 高永荣 徐少阳 王秀娇
赵 历 孙建辉 姚 蕾



丛书序

以北京市外事学校为主任校的北京市饭店服务与管理专业委员会，联合了北京和上海两地12所学校，与清华大学出版社强强联手，以教学实践中的第一手材料为素材，在总结校本教材编写经验的基础上，开发了本套《中等职业学校酒店服务与管理类规划教材》。北京市外事学校是国家旅游局旅游职业教育校企合作示范基地，与国内多家酒店有着专业实践和课程开发等多领域、多层次的合作，教材编写中，聘请了酒店业内人士全程跟踪指导。本套教材的第一版于2011年出版，使用过程中得到了众多院校师生和广大社会人士的垂爱，再版之际，一并表示深深的谢意。

近年来，酒店业的产业规模不断调整和扩大，标准化管理不断完善，随之而来的是对其从业人员的职业素养要求也越来越高。行业发展的需求迫使人才培养的目标和水平必须做到与时俱进，我们在认真分析总结国内外同类教材及兄弟院校使用建议的基础上，对部分专业知识进行了更新，增加了新的专业技能，从教材的广度和深度方面，力求更加契合行业需求。

作为中职领域教学一线的教师，能够静下心来总结教学过程中的经验与得失，某种程度上可称之为“负重的幸福”，是沉淀积累的过程，也是破茧成蝶的过程。浮躁之风越是盛行，越需要有人埋下头来做好基础性的工作。这些工作可能是默默无闻的，是不会给从事者带来直接“效益”的，但是如果无人去做，或做得不好，所谓的发展与弘扬都会成为空中楼阁。坚守在第一线的教师们能够执着于此、献身于此，是值得被肯定的，这也应是中国职业教育发展的希望所在吧。

本套教材在编写中以能力为本位、以合作学习理论为指导，通过任务驱动来完成单元的学习与体验，适合作为中等职业学校酒店服务与管理专业的教材，也可供相关培训单位选作参考用书，对旅游业和其他服务性行业人员也有一定的参考价值。

这是一个正在急速变化的世界，新技术信息以每2年增加1倍的速度增长，据说《纽约时报》一周的信息量，相当于18世纪的人一生的资讯量。我们深知知识更新的周期越来越短，加之编者自身水平所限，本套教材再版之际仍然难免有不足之处，敬请各位专家、同行、同学和对本专业领域感兴趣的学习者提出宝贵意见。



2019年1月



前言

本书第1版自出版以来，受到广大读者的欢迎。为了进一步提高质量，编者在原教材的基础上，加进一些目前比较流行的、受广大茶艺爱好者关注的新的茶品介绍。

茶艺发展到今天，已经从青涩演变为成熟。于是，有关茶艺方面的书籍林林总总层出不穷，这不仅充实了茶艺市场的精神内涵，同时也传承了蕴涵几千年深厚传统文化底蕴的中国茶文化精髓。

越来越多的茶艺爱好者、工作者，涉猎于茶书之中，以求能进一步拓展知识、丰富内涵、提高技艺。面对这样的需求，本书在作者积累了多年的茶艺教学和实践经验的基础上应运而生。本书着眼于实际应用，力求摆脱以往书籍的编写框架，在知识点的衔接上既巧妙又灵活，希望能给读者耳目一新的感觉。

本书以任务为引领，通过设置工作情境、具体工作任务、信息页等，激发读者的学习兴趣；借助知识链接、任务单、任务评价等，帮助读者掌握并进一步巩固所学知识。本书分为8个单元，介绍了茶文化的发展历程、茶叶知识、各类茶的品饮与鉴赏、茶具知识、茶艺服务等相关内容。本书可作为中等职业学校酒店服务与管理专业的教材，也可供相关岗位培训以及对茶文化、茶艺有兴趣的读者参考使用，还可作为“茶艺师”考核的辅导教材。

本书由郑春英担任主编，其他参与编写的还有梁艳舞、李靖、徐京红、索扬、王珊珊、贾艳琼等。

本书在编写过程中，参阅了不少专著、资料等，在此表示诚挚的谢意。同时在编写过程中，得到了北京市外事学校领导和老师们热情帮助和大力支持，以及相关行业专家的指导与把关，在此一并表示感谢。

由于编者水平有限，本书疏漏之处在所难免，企盼在今后的教学和实践过程中，能有所改进和提高。恳请读者不吝赐教，以便于修订，使之日臻完善。

编者

2019年1月



目 录

| 单元一 中华茶艺知多少 |

任务一 有关茶的发展史	2
活动一 茶文化的发展历程	2
活动二 茶叶的演变过程	5
任务二 有关茶艺	7
活动一 茶艺礼仪	8
活动二 茶与健康	11
任务三 有关茶艺馆	18
活动一 茶艺馆知多少	19
活动二 茶艺馆的服务程序	22

| 单元二 绿茶的品饮与鉴赏 |

任务一 绿茶赏析	26
活动一 领会客人的饮茶需求	26
活动二 绿茶的辨识	31
任务二 西湖龙井的鉴赏与品饮	34
活动一 西湖龙井点茶服务	35
活动二 西湖龙井的品饮与沏泡	38

| 单元三 黄茶的品饮与鉴赏 |

任务一 黄茶赏析	44
活动一 领会客人的饮茶需求	44

活动二	黄茶的辨识	46
任务二	君山银针的鉴赏与品饮	47
活动一	君山银针点茶服务	48
活动二	君山银针的品饮与沏泡	50

| 单元四 白茶的品质与鉴赏 |

任务一	白茶赏析	56
活动一	领会客人的饮茶需求	56
活动二	白茶的辨识	59
任务二	白毫银针的鉴赏与品饮	60
活动一	白毫银针点茶服务	61
活动二	白毫银针的品饮与沏泡	62

| 单元五 乌龙茶的品质与鉴赏 |

任务一	乌龙茶赏析	68
活动一	领会客人的饮茶需求	68
活动二	乌龙茶的辨识	77
任务二	铁观音的鉴赏与品饮	79
活动一	铁观音点茶服务	80
活动二	铁观音的品饮与沏泡	82

| 单元六 红茶的品质与鉴赏 |

任务一	红茶赏析	88
活动一	认识红茶	88
活动二	红茶的辨识	92
任务二	祁门红茶的鉴赏与品饮	94
活动一	祁门红茶的点茶服务	95
活动二	祁门红茶的品饮与沏泡	97

| 单元七 黑茶的品饮与鉴赏 |

任务一 黑茶赏析·····	102
活动一 领会客人的饮茶需求·····	102
活动二 普洱茶的辨识·····	105
任务二 普洱茶的鉴赏与品饮·····	109
活动一 普洱茶点茶服务·····	110
活动二 普洱茶的品饮与沏泡·····	114

| 单元八 花茶的品饮与鉴赏 |

任务一 花茶赏析·····	120
活动一 领会客人的饮茶需求·····	120
活动二 花茶的辨识·····	122
任务二 茉莉花茶的鉴赏与品饮·····	124
活动一 茉莉花茶点茶服务·····	125
活动二 茉莉花茶的品饮与沏泡·····	127

参考文献·····	133
-----------	-----

白茶的品饮与鉴赏

白茶，属轻微发酵茶，是我国茶类中的特殊珍品。因其成品茶多为芽头，满披白毫，如银似雪而得名。白茶历史悠久，其清雅芳名的出现，迄今已有880余年。



任务一

白茶赏析

工作情境

对于白茶，很多人是陌生的。春天来了，新茶上市了。在茶艺馆，客人入座后，看了看茶单，决定点白茶，但又不是很了解这种茶。茶艺师为客人介绍了白茶的相关知识，并根据客人口味进行茶品推荐。

具体工作任务

- 了解白茶的特性；
- 了解白茶有哪些品种；
- 根据客人口味进行茶品推荐。

活动一 领会客人的饮茶需求

在上面的情境描述中，你知道了客人的需求，作为茶艺师，应该掌握哪些相关知识呢？让我们一起了解一下吧。

信息页一 白茶的特性

白茶，顾名思义，这种茶是白色的，一般地区不多见。白茶是我国的特产，主要产于福建省的福鼎、政和、松溪和建阳等县，台湾省也有少量生产。白茶生产已有200年左右的历史，最早是由福鼎县首创的。该县有一种优良品种的茶树——福鼎大白茶，茶芽叶上披满白茸毛，是制茶的上好原料，最初采用这种茶片生产出白茶。

茶色为什么是白色呢？这是由于人们采摘了细嫩、叶背多白茸毛的芽叶，加工时不炒不揉，晒干或用文火烘干，使白茸毛在茶的外表完整地保留下来。

白茶最主要的特点是毫色银白，素有“绿妆素裹”之美感，且芽头肥壮，汤色黄亮，滋味鲜醇，叶底嫩匀。冲泡后品尝，滋味鲜醇可口，还能起药理作用。中医药理证明，白茶性清凉，具有退热降火之功效。

信息页二 白茶的名品

白茶的主要品种有白毫银针、白牡丹和寿眉。采自大白茶树的肥芽制成的白茶称为“白毫银针”，因其色白如银，外形似针而得名，是白茶中最名贵的品种。其香气清新，汤色淡黄，滋味鲜爽，是白茶中的极品。白牡丹因其绿叶夹银白色毫心，形似花朵，冲泡后绿叶托着嫩芽，宛如蓓蕾初放，故得美名。白牡丹是采自大白茶树或水仙种的短小芽叶新梢的一芽一二叶制成的，是白茶中的上乘佳品。而采自菜茶品种的短小芽片和大白茶片叶制成的白茶，称为寿眉。

一、白毫银针

白毫银针产自福建省福鼎、政和等地，简称银针，又称白毫，当代则多称白毫银针。

白毫银针的品质特点是：外形挺直如针，芽头肥壮，满披白毫，色白如银。此外，因产地不同，品质亦有所差异。产于福鼎的，芽头茸毛厚，色白有光泽，汤色呈浅杏黄色，滋味清鲜爽口；产于政和的，滋味醇厚，香气芬芳。

白毫银针在制造时，未经揉捻破碎茶芽细胞，所以冲泡时间比一般绿茶要长些，否则不易浸出茶叶汁。



二、白牡丹



白牡丹产自福建省政和、建阳、松溪、福鼎等县，它以绿叶夹银色白毫芽，形似花朵，冲泡后，绿叶拖着嫩芽，宛若蓓蕾初绽而得名。

白牡丹的品质特点是：外形不成条索，似枯萎花瓣，色泽灰绿或暗青苔色；冲泡后，香气芬芳，滋味鲜醇，汤色杏黄或橙黄，叶底浅灰，叶脉微红，芽叶连枝。

三、寿眉

寿眉主产于福建建阳、建瓯、浦城等地，多由菜茶芽采制而成，主销港、澳地区。

寿眉的品质特点是：外形芽心较小，色泽灰绿带黄；冲泡后，香气鲜纯，滋味清甜，汤色黄亮，叶底黄绿，叶脉泛红。



信息页三 新白茶与老白茶

近几年非常流行喝老白茶，那么新白茶和老白茶到底有什么区别呢？

1. 外形及茶香

新白茶一般是指当年的明前春茶，茶叶呈褐绿色或灰绿色，且满布白毫。尤其是阳春三月采制的白茶，叶片底部以及顶芽的白毫，都比其他季节所产的丰厚。所以好的白茶一定会带着毫香，而且还会夹杂着清甜香以及茶青的味道。

老白茶整体看起来呈黑褐色，略显暗淡，但依然可以从茶叶上辨别出些许白毫，而且可以闻到阵阵陈年的幽香，毫香浓重但不浑浊。老白茶有散茶和饼茶之分。

2. 茶汤

新白茶毫香明显，滋味鲜爽，口感较为清淡，而且有茶青味，清新宜人。老白茶在茶汤颜色上要深，呈琥珀色。香气清幽略带毫香，头泡带有淡淡的中药味，口感醇厚清甜。

3. 耐泡程度

新白茶根据个人习惯，一般可以冲泡6泡左右。

老白茶是非常耐泡的，在普通泡法下可达20余泡，而且到后面仍然滋味尚佳。老白茶还可以用来煮，风味独特。

4. 药理功效

一般的茶保质期为一到两年，因为过了两年的保质期，即使保存得再好，茶的香气也已散失殆尽，白茶却不同，它与生普洱一样，储存年份越久茶味越是醇厚和香浓，素有“一年茶、三年药、七年宝”之说。

一般五六年的白茶就可算老白茶，一二十年的老白茶已经非常难得。白茶存放时间越长，其药用价值越高，极具收藏价值。比如10~20年的老白茶，在多年的存放过程中，茶叶内部成分缓慢地发生着变化，其多酚类物质不断氧化，转化为更高含量的黄酮、茶氨酸和咖啡碱等成分，香气成分逐渐挥发、汤色逐渐变红、滋味变得醇和，茶性也逐渐由凉转温。

老白茶不但具有降血压、降血脂、降血糖、抗氧化、抗辐射、抗肿瘤等功效，还可用作患麻疹的幼儿的退烧药，其退烧效果比抗生素还好，而且药性温和，可以常年饮用。老白茶由于本身产量少，制作工艺古朴天然，为茶中难得的珍品。

任务单 有关白茶的知识你了解了吗？

1. 白茶的主要特点是_____、_____，属于_____茶。
2. 白茶的主要品种有_____、_____、_____等。
3. 福鼎大白茶，茶芽叶上披满_____，是制茶的上好原料，最初采用这种茶片生产出白茶。

活动二 白茶的辨识

信息页 辨别白茶的方法

辨别白茶品质的优劣可从以下几方面进行。

(1) 外形：嫩度以毫多而肥壮、叶张肥嫩，为上品；毫芽瘦小而稀少，则品质次之；叶张老嫩不匀或杂有老叶、腊叶，则品质差。

(2) 色泽：毫色银白有光泽，叶面灰绿(叶背银白色)或墨绿、翠绿，为上品；铁板色，品质次之；草绿黄、黑、红色及蜡质光泽，品质最差。

(3) 叶态：叶子平伏舒展，叶缘重卷，叶面有隆起波纹，芽叶连枝稍微并拢，叶尖上翘不断碎，品质最优；叶片摊开、折贴、弯曲，品质次之。

(4) 净度：要求不得含有老梗、老叶及腊叶，如果茶叶中含有杂质，则品质差。

(5) 香气：以毫香浓显、清鲜纯正为上品；淡薄、青臭、失鲜、发酵感为次品。

(6) 滋味：以鲜爽、醇厚、清甜为上品；粗涩、淡薄为差。

(7) 汤色：以杏黄、杏绿、清澈明亮为上品；泛红、暗浑为差。

(8) 叶底：以匀整、肥软，毫芽壮多、叶色鲜亮为上品；硬挺、破碎、暗杂、花红、黄张、焦叶红边为差。

任务单 有关辨别白茶的知识你了解了吗？

一、辨别白茶的要点。

1. 选购白茶可从_____、_____、_____、_____、_____、_____、_____、_____8个方面进行鉴别。

2. 白茶的外形嫩度以_____、_____，为上品。

3. 白茶的茶汤滋味以_____为上品；粗涩、淡薄为差。

二、总结归纳挑选白茶的标准。

任务评价

任务单			
内容符合要求、正确			
书写清楚、直观、明了			
标识易懂			
总评			

工作方式			
考虑所有小组成员建议			
正确分配可用的时间			
遵守规定的时间			
总评			

展示			
行茶过程准确			
动作规范			
茶具准备齐全			
解说词准确			
总评			

小组氛围			
小组成员创造良好工作气氛			
成员互相倾听			
尊重不同意见			
所有小组成员被考虑到			
总评			

任务二

白毫银针的鉴赏与品饮

工作情境

一位客人走进茶艺馆，经询问，客人点了一杯白毫银针，但又不是很了解这种茶。茶艺师为客人介绍了白毫银针的相关知识。

具体工作任务

- 了解白毫银针的特点；
- 熟悉白毫银针的制作加工过程；
- 写出本组练习情况及注意事项。

活动一 白毫银针点茶服务

在上面的情境描述中，你知道了客人的需求，作为茶艺师，你该如何为客人介绍这种茶呢？

信息页一 介绍白毫银针

一、产地

白毫银针，属于白茶类，即微发酵茶，是中国福建的特产，被称作“白茶极品”。因为过去只能用春天茶树新生的嫩芽来制造，产量很少，所以相当珍贵。现代生产的白茶，是选用茸毛较多的茶树品种，通过特殊工艺而制成的。



白毫银针的采摘十分细致，要求极其严格，有号称“十不采”的规定，即：雨天不采、露水未干时不采、细瘦芽不采、紫色芽头不采、风伤芽不采、人为损伤不采、虫伤芽不采、开心芽不采、空心芽不采、病态芽不采。白毫银针由于鲜叶原料全部是茶芽，制成后，形状似针，白毫密披，色白如银，因此命名为“白毫银针”。其针状成品茶，长约一寸，整个茶芽为白毫覆披，银装素裹，熠熠闪光，令人赏心悦目。

二、特点

冲泡后，香味怡人，饮用后，口感甘香，滋味醇和。杯中的景观也是情趣横生，即出现白云疑光闪，满盏浮花乳，芽芽挺立，蔚为奇观。

信息页二 白毫银针的制作工艺与功效

一、白毫银针的制作工艺

白毫银针的制作工艺，一般分为萎凋、干燥两道工序，其关键在于萎凋。萎凋分为室内萎凋和室外萎凋两种。要根据气候灵活掌握，以春秋晴天或夏季不闷热的晴朗天气，采取室内萎凋或复式萎凋为佳。其精制工艺是在剔除梗、片、蜡叶、红张、暗张之后，以文火进行烘焙至足干，只宜以火香衬托茶香，待水分含量为4%~5%时，趁热装箱。白茶制法的特点是既不破坏酶的活性，又不促进氧化作用，且保持毫香显现，汤味鲜爽。

二、白毫银针的功效

白毫银针，味温性凉，有健胃提神之效，祛湿退热之功，常作为药用。对于白毫银针的药效，清代周亮工在《闽小记》中有很好的说明：“太姥山古有绿雪芽，今呼白毫，色香俱绝，而尤以鸿雪洞为最，产者性寒凉，功同犀角(一种贵重的中药)，为麻疹圣药，远销国外，价同金埒(即价同金相等)。”

任务单 有关白毫银针的知识你了解了吗？试着填出下面的信息吧。

- 1. 白毫银针属于_____茶。
- 2. 白毫银针的制作过程分为：_____和_____。
- 3. 白毫银针有“_____不采”的规定。

活动二 白毫银针的品饮与沏泡

信息页一 沏泡白毫银针的茶具(如表4-2-1所示)

表4-2-1 沏泡白毫银针的茶具

茶具名称	图片
茶艺用具	
茶仓	

(续表)

茶具名称	图片
壶承	
水方	
玻璃壶	
茶荷	
随手泡	

信息页二 白毫银针的沏泡过程

一、准备阶段

茶具的准备：茶具按要求摆放整齐、合理。

茶叶的准备：将客人点好的白毫银针用茶荷准备好。

人员的准备：服装干净整齐，穿中式服装。

坐姿的要求：抬头、挺胸、收腹，双手放在茶巾上，面带微笑。

二、操作阶段

第一步：(问好)大家好，今天由我为您做茶。

第二步：首先介绍茶具，茶艺用具、茶仓、壶承、水方、玻璃壶、茶荷、随手泡等。

第三步：温杯。

温杯的目的在于提高杯子的温度，为稍后放入茶叶冲泡热水时，不致冷热悬殊。

用玻璃杯沏泡有3种方法：上投法、中投法和下投法。上投法是先投水，后投茶；中投法是先投水，再投茶，再投水；下投法是先投茶，再投水。今天我们采用的是下投法。

第四步：盛茶。

将茶叶拨至茶荷中。

第五步：赏茶。

今天为大家沏泡的是白毫银针，请赏茶。

第六步：置茶。

置茶时要均匀、适量。

第七步：冲水。(介绍白毫银针的产地、特点等)

冲水至杯的7分满。

白毫银针产于福建福鼎、政和等地，外形挺直如针，芽头肥壮，满披白毫，色白如银。汤色呈浅杏黄色，清澈晶亮，香气清鲜，入口毫香显露，滋味甜甜爽口。

第八步：奉茶。

第九步：做茶完毕，谢谢大家。

三、结束阶段

清理茶具。

知识链接

沏泡白毫银针的诀窍

冲泡白毫银针的茶具，为便于观赏，通常以无色无花的直筒形透明玻璃杯为好，这样可使品茶者从各个角度欣赏杯中白毫银针的形与色，以及它们的变幻和姿色。

任务单 白茶(玻璃杯)沏泡服务

任务内容	需要说明的问题
1. 白茶的特点	
2. 白茶的制作过程	
3. 白茶的分类	
4. 茶具的准备	
5. 人员的要求	
6. 茶叶的准备	
7. 沏泡过程	
8. 注意事项	

任务评价

任务单



内容符合要求、正确			
书写清楚、直观、明了			
标识易懂			
总评			

工作方式



考虑所有小组成员建议			
正确分配可用的时间			
遵守规定的时间			
总评			

展示



行茶过程准确			
动作规范			
茶具准备齐全			
解说词准确			
总评			

小组氛围



小组成员创造良好工作气氛			
成员互相倾听			
尊重不同意见			
所有小组成员被考虑到			
总评			