



# 2024年少儿茶艺培训ppt课件



# 目 CONTENCT 录

- 茶艺文化概述
- 少儿茶艺基础知识
- 少儿茶艺实操演练
- 茶艺礼仪与修养
- 少儿茶艺创新活动设计
- 少儿茶艺培训成果展示与评价



# 01

## 茶艺文化概述

# 茶

## 茶的起源与传播

### 茶的起源

中国是茶的故乡，茶树的原产地，茶叶作为一种饮料已有几千年的历史。

### 茶的传播

从中国传播到世界各地，成为与咖啡、可可并列的世界三大饮料之一。

### 茶文化的发展

随着茶的传播，茶文化也在世界各地生根发芽，形成了各具特色的茶文化。





# 茶艺文化的内涵与特点



80%

## 茶艺文化的内涵

茶艺文化是以茶为载体，通过沏茶、赏茶、饮茶等活动，来修身养性、陶冶情操、培养气质的一种文化。



100%

## 茶艺文化的特点

茶艺文化具有历史性、民族性、地域性、传承性等特点。



80%

## 茶艺文化的精神

茶艺文化的精神是“和、敬、清、寂”，即和谐共处、互敬互爱、清净无染、寂静安然。



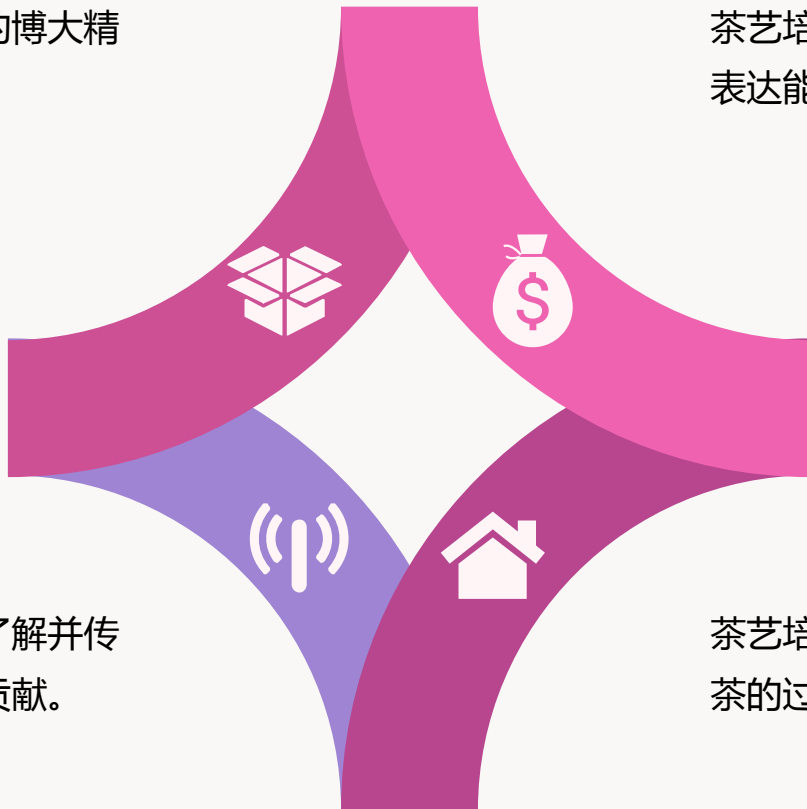
# 少儿茶艺培训的意义与目的

## 培养少儿对传统文化的热爱

通过茶艺培训，让少儿了解中国茶文化的博大精深，激发他们对传统文化的热爱之情。

## 提高少儿的综合素质

茶艺培训可以培养少儿的动手能力、观察能力、表达能力等综合素质，促进他们的全面发展。



## 弘扬中华优秀传统文化

通过少儿茶艺培训，可以让更多的孩子了解并传承中华优秀传统文化，为弘扬中华文化做出贡献。

## 培养少儿良好的礼仪习惯

茶艺培训注重礼仪教育，可以让少儿在沏茶、品茶的过程中学会尊重他人、注重礼仪的良好习惯。



# 02

## 少儿茶艺基础知识

# 茶叶分类及特点

## 绿茶

不发酵，清汤绿叶，滋味鲜爽

01

## 红茶

全发酵，红汤红叶，滋味醇厚

02

## 乌龙茶

半发酵，绿叶红镶边，滋味醇厚回甘

03

## 白茶

微发酵，汤色浅黄，滋味清甜

04

## 黑茶

后发酵，汤色红浓，滋味醇厚

05

## 黄茶

轻发酵，黄叶黄汤，滋味鲜爽

06





# 茶具的种类与使用

01			
02	茶壶	用于泡茶，材质多样，如紫砂、陶瓷等	
03	茶杯	用于品茶，小巧精致，利于观赏茶汤	
04	茶盘	用于盛放茶具和排水，保持桌面干净	
05	茶道六君子	包括茶夹、茶匙、茶针、茶漏、茶筒和茶则，用于辅助泡茶	
	煮水器	用于煮水，如电热水壶、陶壶等	



# 泡茶的基本方法与技巧



## 温壶温杯

提高茶具温度，利于激发茶香



## 下茶

适量茶叶放入茶壶，根据茶叶种类和泡茶器容量而定



## 注水

高冲低泡，水流沿壶口内壁冲入，避免直接冲击茶叶



## 品茶

观汤色、闻茶香、尝滋味、评叶底



## 倒茶

将泡好的茶汤倒入公道杯，再分入品茗杯



## 刮沫

用壶盖轻轻刮去浮在茶汤表面的泡沫



# 03

## 少儿茶艺实操演练



# 绿茶的冲泡与品饮

## 绿茶基本知识

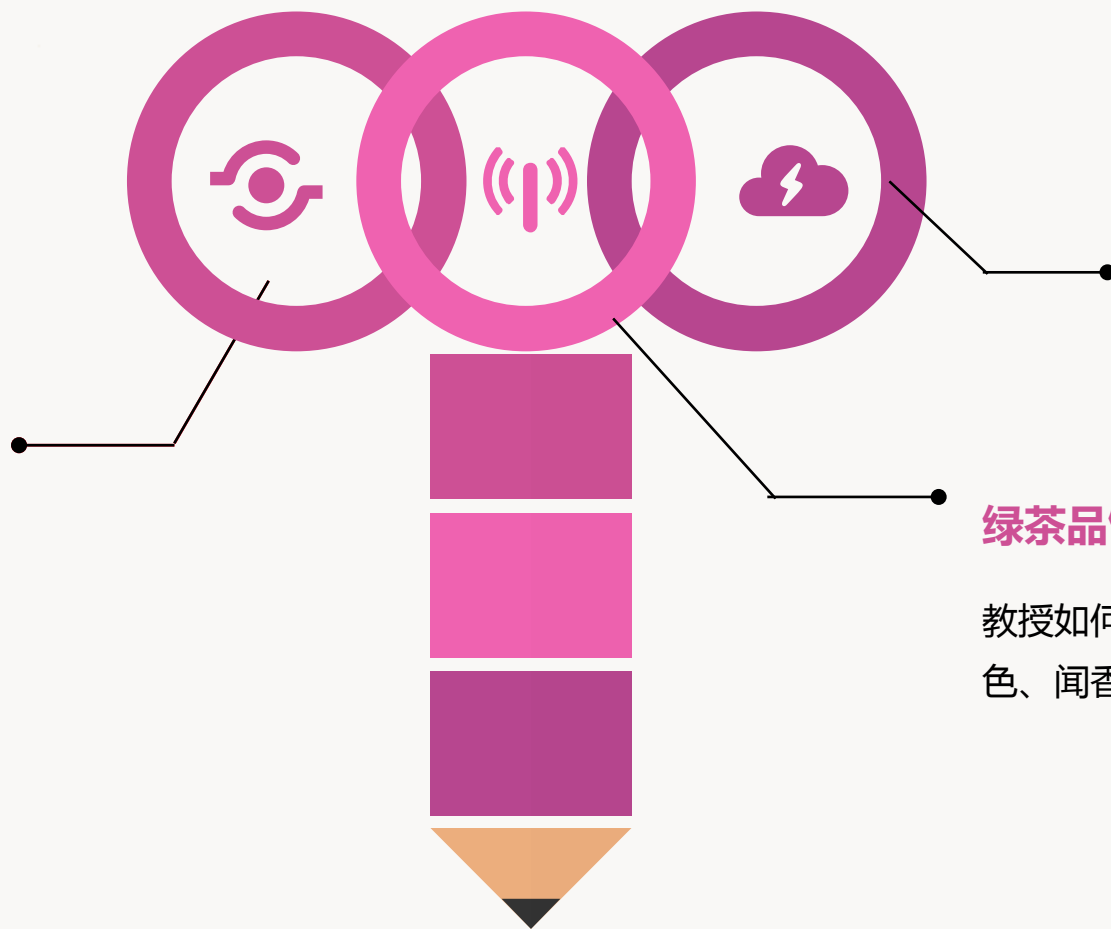
介绍绿茶的起源、制作工艺、特点等。

## 绿茶冲泡技巧

详细讲解绿茶的冲泡方法，包括水温、投茶量、冲泡时间等。

## 绿茶品饮方法

教授如何品饮绿茶，包括观汤色、闻香气、尝滋味等。



# 红茶的冲泡与品饮

01



## 红茶基本知识



介绍红茶的起源、制作工艺、特点等。

02



## 红茶冲泡技巧



详细讲解红茶的冲泡方法，包括水温、投茶量、冲泡时间等。

03



## 红茶品饮方法



教授如何品饮红茶，包括观汤色、闻香气、尝滋味等。

以上内容仅为本文档的试下载部分，为可阅读页数的一半内容。如要下载或阅读全文，请访问：  
<https://d.book118.com/006054232122010112>