



深圳茶艺培训课件地址



目录



- 茶艺概述与基础知识
- 深圳地区茶文化特色
- 茶艺培训课程安排与内容
- 线上学习资源推荐与获取途径

目录



- 线下实践活动安排与参与方式
- 总结回顾与展望未来发展趋势

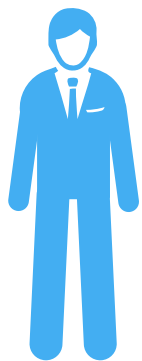


01

茶艺概述与基础知识

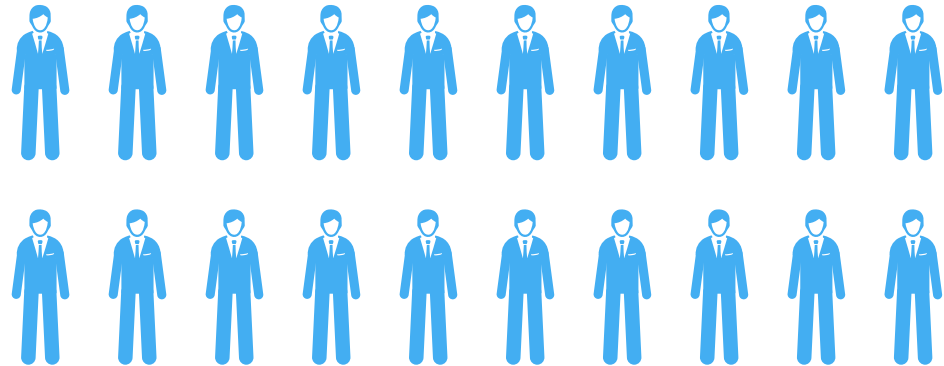


茶艺的定义与历史发展

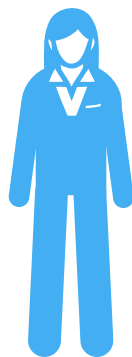


01

茶艺定义

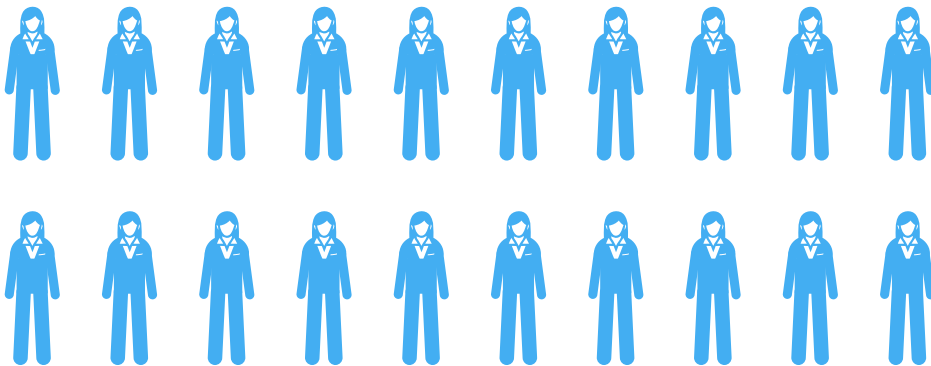


茶艺是一种将泡茶、品茶与艺术、文化相结合的生活方式，旨在传承和弘扬茶文化，提升人们的生活品质。



02

历史发展



茶艺起源于中国，经历了唐代的煮茶、宋代的点茶、明代的泡茶等发展阶段，逐渐形成了具有中国特色的茶文化现象。

茶叶分类及特点介绍



绿茶

绿茶是不发酵茶，具有清汤绿叶的特点，口感鲜爽，富含茶多酚、氨基酸等营养成分。



白茶

白茶是微发酵茶，外观白毫显露，滋味鲜爽回甘，具有清热解毒、提神醒脑的作用。



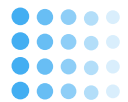
红茶

红茶是全发酵茶，汤色红亮，滋味醇厚，具有暖胃养生的功效。



乌龙茶

乌龙茶是半发酵茶，具有独特的香气和滋味，能够分解脂肪、减肥健美。



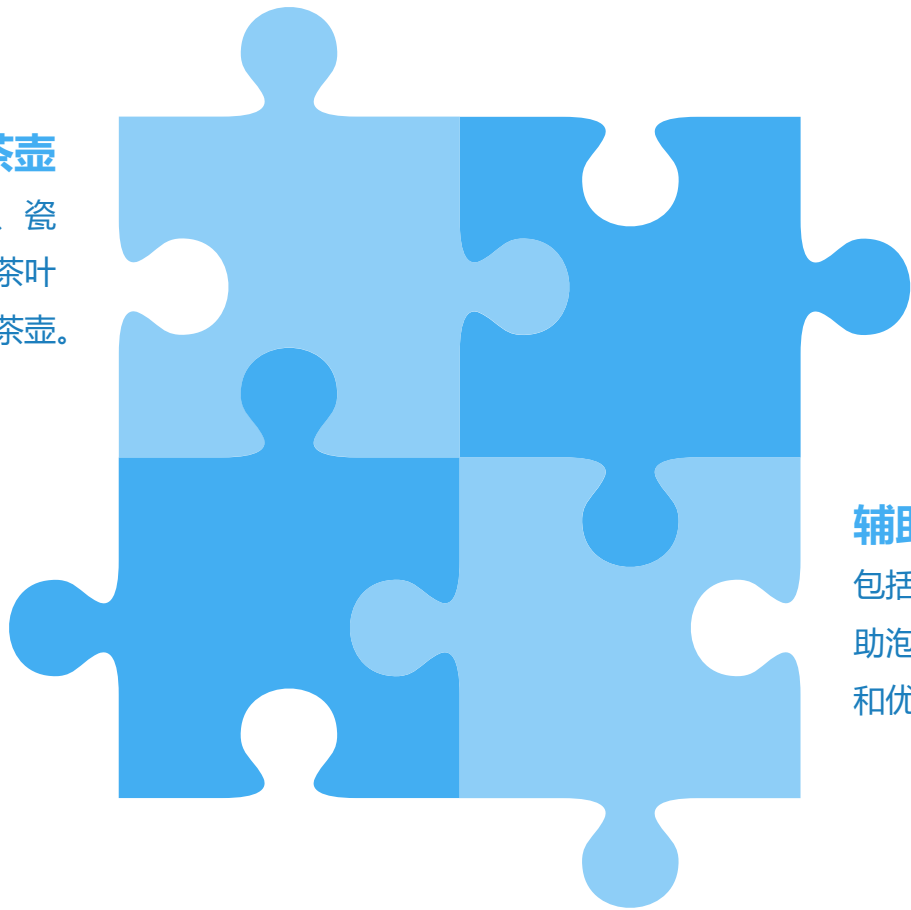
茶具的种类与使用方法

茶壶

用于泡茶的主要器具，有紫砂、瓷质、玻璃等不同材质，需根据茶叶种类选择合适的茶壶。

茶杯

用于品茶的器具，有白瓷、青瓷、玻璃杯等，以小巧玲珑、内壁白色为佳。



茶盘

用于放置茶具的盘子，有木质、竹质、石质等不同材质，需保持干燥整洁。

辅助工具

包括茶荷、茶巾、渣匙等，用于辅助泡茶过程，保持茶艺表演的整洁和优雅。

泡茶基本技巧与礼仪规范

泡茶技巧

包括温壶、投茶、冲泡、倒茶、分茶等步骤，需掌握合适的水温、茶量、冲泡时间和次数等要素。

礼仪规范

在泡茶过程中需遵循一定的礼仪规范，如鞠躬礼、伸掌礼、寓意礼等，以表达对客人的尊重和友好。同时，品茶时也需注意仪态和举止，保持安静、优雅的氛围。

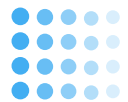




02

深圳地区茶文化特色





深圳茶文化发展历史

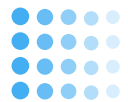
古代深圳茶文化发展

深圳地区自古以来就是茶叶贸易的重要港口，古代海上丝绸之路的起点之一，茶叶贸易促进了深圳茶文化的形成和发展。

近现代深圳茶文化发展

近现代以来，深圳经济特区的成立和快速发展，吸引了大量外来人口，也带来了各地不同的茶文化，形成了独特的深圳茶文化。





深圳本地茶叶品种介绍

01

鹏城绿茶

深圳本地绿茶的代表，具有清香、鲜爽、滋味醇厚的特点。

02

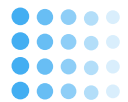
梧桐山红茶

产于深圳梧桐山地区，以香气浓郁、滋味醇厚而著称。

03

坪山乌龙茶

深圳坪山地区所产乌龙茶，具有独特的花果香气和醇厚口感。



深圳特色茶具展示

01

紫砂茶具

深圳地区流行的紫砂茶具，具有良好的透气性和保温性能，适合冲泡各类茶叶。

02

瓷器茶具

深圳瓷器茶具制作精美，色彩丰富，具有很高的观赏和使用价值。

03

玻璃茶具

透明度高，方便观赏茶汤变化和茶叶姿态，是现代茶艺表演中常用的茶具之一。

深圳民间茶艺表演欣赏

潮汕功夫茶表演

潮汕功夫茶是广东潮汕地区特有的茶艺表演形式，具有独特的冲泡技巧和品饮方式。



客家擂茶表演

客家擂茶是客家人传统的饮茶方式，以茶叶、芝麻、花生等原料擂制而成，具有浓郁的香气和独特的口感。



少数民族茶艺表演

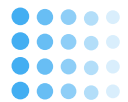
深圳是一个多民族聚居的城市，各少数民族的茶艺表演也各具特色，如苗族的油茶、壮族的打油茶等。



03

● 茶艺培训课程安排与内容 ●





初级茶艺培训课程大纲

茶艺基础知识

介绍茶艺的基本概念、历史渊源和文化内涵。

茶具的认识与使用

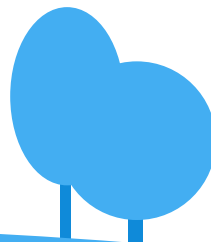
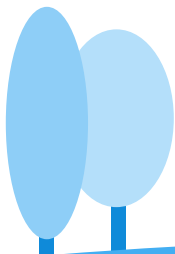
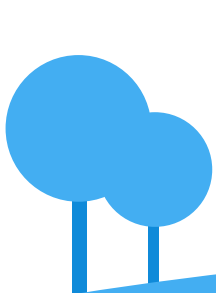
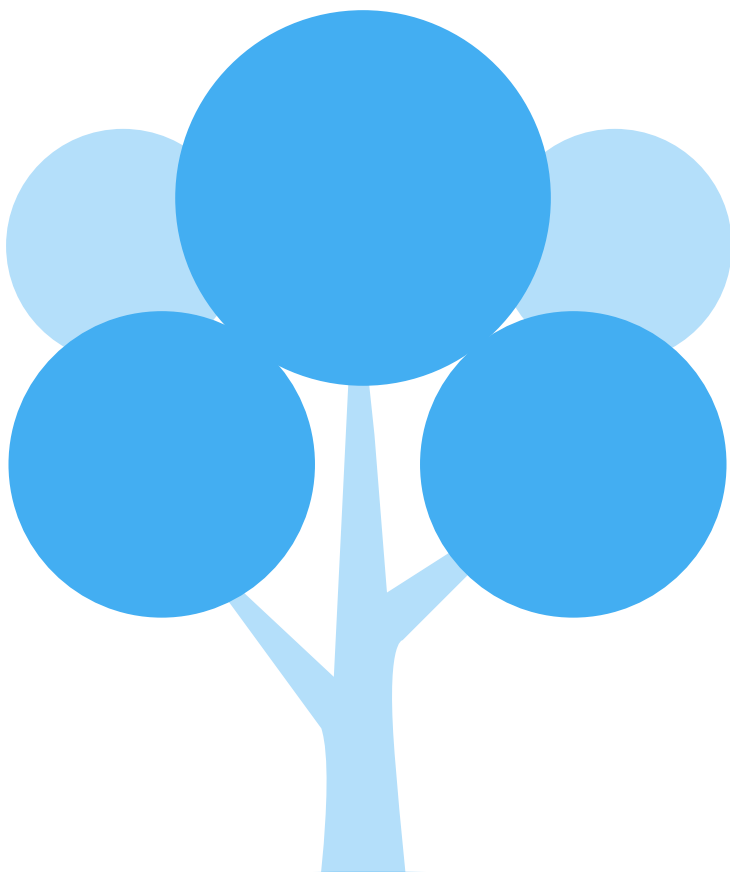
了解各种茶具的名称、用途和使用方法。

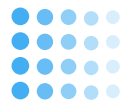
茶叶基础知识

学习茶叶的分类、产地、制作工艺及品质特征。

泡茶基本技巧

学习泡茶的基本步骤和注意事项，掌握水温、茶量、时间等要素。





中级茶艺培训课程大纲

01

茶艺礼仪与修养

学习茶艺表演中的礼仪规范和职业素养。

02

茶叶品鉴技巧

掌握茶叶的色、香、味、形等品鉴方法，提高品鉴水平。

03

茶席设计与布置

学习茶席的构思、布局和美学原则，提升茶席设计水平。

04

茶艺表演与欣赏

学习茶艺表演的技巧和欣赏方法，提高表演和欣赏水平。

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/126001232125010132>