

<<茶艺概论>>

图书基本信息

书名：<<茶艺概论>>

13位ISBN编号：9787040092509

10位ISBN编号：7040092506

出版时间：2006-7

出版时间：高等教育出版社

作者：郑春英 编

页数：230

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>

<<茶艺概论>>

前言

本书是教育部职业教育与成人教育司组织编写的全国中等职业学校饭店服务与管理专业教材，一是教育部规划教材。

在人类历史的长河中，茶——这一古老的植物经过了几千年的时代变革，已经从药用演变成人们日常生活中必不可少的饮品。

而今，饮茶又成为一种文化艺术。

随着人们生活品位的提高和社会经济的发展，能够体现祖国传统茶文化的场所——茶艺馆，越来越多地出现在人们的视野中。

市场呼唤“茶人”，传统文化呼唤“茶人”。

为此国家劳动和社会保障部组织了茶艺师专业资格考试，对弘扬祖国茶文化起到了积极的作用。

目前，全国各地的服务类学校陆续开办了茶艺专业，具有一定的社会影响，但需要进一步规范。

现在，有关茶艺的书籍很多，却不能成为教材，主要是书的内容缺乏针对性和适用性。

所以，本书作者在积累多年茶艺教学经验的基础上，经过研究、思考、实践，终将本教材问世。

本书包括了茶叶发展史、茶叶知识、茶艺表演等相关知识，内容充实，知识面宽，实用性强，适用于茶艺专业学生和茶艺爱好者学习使用。

<<茶艺概论>>

内容概要

《茶艺概论》是教育部职业教育与成人教育司组织编写的中等职业学校饭店服务与管理专业教材，是教育部规划教材。

《茶艺概论》共七章，内容包括绪论、茶叶知识、茶与健康、茶艺的形式、饮茶的风俗、接待茶礼及表演茶艺、日本茶道的形成和发展。

《茶艺概论》内容丰富，图文并茂，全彩色印刷，并附有VCD盘。

《茶艺概论》可作为旅游中等专业学校、职业高中、技工学校服务类专业教材，还可供茶艺服务员等级考核使用。

<<茶艺概论>>

作者简介

郑春英，高级茶艺师，大学本科学历，在北京外事服务职业高中从事教学工作14年，现任中华茶艺专业教师。

郑春英师从于我国台湾著名茶艺大师范增平先生。

范先生对她的虚心好学、工作态度的严谨以及极强的敬业精神很赞赏，将自己20多年积累的茶艺知识及行茶技巧传授给她。

1999年底，受国家有关部委的委派负责编制制定《茶艺师资格鉴定标准》并负责该教材的编写。

<<茶艺概论>>

书籍目录

第一章 绪论第一节 茶艺的基本概念第二节 茶艺馆第三节 茶艺人员的礼仪要求思考题第二章 茶叶知识第一节 茶的发展第二节 茶树的基本认识第三节 茶叶的生产和制作第四节 中国名茶及产茶区思考题第三章 茶与健康第一节 茶的内质特征第二节 茶叶的营养成分分析第三节 茶的功效第四节 茶叶的选购与保存思考题第四章 茶艺的形式第一节 茶叶的选择第二节 茶具的介绍第三节 泡茶用水的要求第四节 行茶的方法思考题第五章 饮茶风俗第一节 各民族饮茶风俗第二节 世界各国饮茶习俗思考题第六章 接待茶礼及表演茶艺第一节 饭店接待茶礼第二节 表演茶艺思考题第七章 日本茶道的形成和发展第一节 学习与吸收第二节 吸取与摸索第三节 总结与开创第四节 形成与创立第五节 日本茶道的内容思考题

<<茶艺概论>>

章节摘录

版权页：插图：人体不可缺少的维生素等营养成分，主要靠茶叶来补充。

他们对茶的需要量特别大，按藏族同胞的话来说：“宁可一日无粮，不可一日无茶。”

传说唐时文成公主和亲西藏，从此边疆安定，历史上传为美谈。

当时饮茶之风很盛，人们崇尚饮茶，文成公主远嫁西域，嫁妆自然丰厚，除金银首饰、珍珠玛瑙、绫罗绸缎，等等之外，还有各种名茶，因为文成公主平生爱茶，养成了喝茶的习惯，而且喜欢以茶敬客。

文成公主初到西藏，生活很不习惯。

每天早晨，当婢女端来牛羊奶时，她就紧锁双眉，不吃不行，吃了胃又不舒服，于是她想出了一个办法，先喝半杯奶，然后再喝半杯茶，果觉胃舒服了些。

以后她干脆把茶汁掺入奶中一起喝，无意之中发觉茶奶混合，其味道比单一的奶或茶都好。

从此以后，不仅早晨喝奶时要加茶，就连平常喝茶时也喜欢加些奶和糖，这就是最初的奶茶。

文成公主爱好饮茶，开始人们甚感新奇，以后官宦权贵则相继仿效，公主也常以茶赐群臣、待亲朋。

当他们第一次喝上茶汁时，虽觉有些苦涩，但饮后齿颊留香，肠胃清爽，解渴提神，身心轻快。

以后，人们把茶叶视作仙草妙药，甚至认为文成公主之所以这样美也是饮茶的结果。

于是人们争相效仿，饮茶之风不胫而走，迅速传向西藏各地。

酥油茶是一种在茶汤中加入酥油等原料，再经特殊方法加工成的茶。

酥油是把牛奶或羊奶煮沸，用勺搅拌，倒入竹桶内，冷却后凝结在溶液表面的一层脂肪。

制酥油茶的茶叶一般选用紧压茶类中的普洱茶、金尖等。

酥油茶的加工方法比较讲究，一般先用一口锅烧水，待水煮沸后，再用刀把紧压茶捣碎，放入沸水中煮，约半小时左右，待茶汁浸出后，滤去茶叶，把茶汁装进长圆柱形的打茶桶内；与此同时，用另一口锅煮牛奶，一直煮到表面凝结一层酥油时，把它倒入盛有茶汤的打茶筒（图5-5）内，再放上适量的盐和糖。

<<茶艺概论>>

编辑推荐

<<茶艺概论>>

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>