

<<茶艺服务与管理>>

图书基本信息

书名：<<茶艺服务与管理>>

13位ISBN编号：9787564107611

10位ISBN编号：7564107618

出版时间：2007-7

出版时间：东南大学出版社

作者：杨涌

页数：260

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>

<<茶艺服务与管理>>

内容概要

本书密切结合当前茶艺行业的发展需求和高职高专院校茶艺专业人才的培养需要。

内容安排上图文并茂，并附有电子课件光盘，以期在实际教学中收到良好的效果。

在编写体例上遵循学生的认知规律，每章前都设有学习目标、本章导读，每章中设有小思考、案例分析、小资料以及相关知识链接，每章后附有本章小结和检测，检测设有主要概念、复习思考题和实训题，方便教学效果的检查和评估。

本书既可作为高职高专旅游管理、酒店管理及相近专业学生的教材，也可作为茶艺企业及酒店从事茶艺部服务与管理人员的培训教材或自学用书。

<<茶艺服务与管理>>

书籍目录

- 第一章 概述 第一节 茶艺、茶道、茶文化 一、茶艺 二、茶道 三、茶文化 第二节 茶艺的发展概况 一、唐前茶饮——茶艺发展的雏形阶段 二、唐代烹茶法——中国最早的茶艺表现形式 三、宋代点茶——茶艺的繁荣兴盛 四、明清瀹饮法——茶艺的创新改革 五、现代茶艺的发展 第三节 茶艺的分类 一、现代茶艺的基本类型 二、现代茶艺的其他分类
- 第二章 茶叶知识 第一节 茶叶概况 一、茶叶的溯源 二、茶叶的功用 三、茶叶的传播 四、中国茶区的分布 第二节 茶叶的种植与加工 一、茶树的种植 二、茶叶的加工 第三节 茶叶的分类 一、茶叶的分类方法 二、基本茶类 三、再加工茶类 第四节 茶叶的功效和科学饮用 一、茶叶的主要成分及其作用 二、茶的保健功能 三、科学饮茶 第五节 茶叶的鉴别与审评 一、茶叶的鉴别和审评方法 二、不同茶叶的鉴别方法 第六节 茶叶的包装与储存 一、茶叶的包装 二、茶叶的储存
- 第三章 茶艺基本要素 第一节 名茶 一、名茶的概念与特点 二、各类名茶简介 第二节 用鉴水 一、水的分类 二、水标准 三、名泉简介 第三节 选具 一、茶具的发展概况 二、茶具的分类 三、紫砂壶的鉴别和使用 四、茶具的组合选配 第四节 造境 一、环境 二、人境 三、心境 第五节 冲泡 一、泡茶三要素 二、冲泡基本程序 第六节 品饮 一、观色 二、闻香 三、品味 四、赏形
- 第四章 茶艺表演 第一节 茶艺表演基本要求 一、茶艺表演的艺术特征 二、茶艺程序编排要求 三、茶席设计与意境营造 四、解说词的创作 五、习茶礼仪与基本手法 第二节 生活型茶艺 一、绿茶茶艺 二、乌龙茶茶艺 三、花茶茶艺 四、黄茶茶艺 五、普洱茶茶艺 六、红茶茶艺 第三节 表演型茶艺 一、清代宫廷茶艺表演 二、禅茶茶艺表演 三、唐代宫廷茶艺表演 四、“将进茶”茶艺表演 五、惠安女茶俗
- 第五章 茶艺服务 第一节 茶艺服务概述 一、茶艺服务的特点 二、茶艺服务的要求 三、茶艺服务误区分析 第二节 茶艺服务主要环节 一、营业前的准备工作 二、营业中的服务工作 三、结束工作 四、针对性服务及特殊情况的处理 第三节 茶艺服务人员素质要求 一、过硬的思想素质 二、优雅的个人形象 三、卓越的服务技能 四、健康的身体条件
- 第六章 茶艺馆的经营与管理 第一节 茶馆溯源 一、茶馆发展概况 二、茶艺馆经营特点 第二节 茶艺馆的经营筹备 一、茶艺馆的定位 二、茶艺馆的装饰设计 三、茶馆人员招聘 第三节 茶艺馆的经营管理 一、采购管理 二、生产管理 三、成本管理 第四节 茶单的设计与制作 一、茶单的设计原则 二、茶单的内容 三、茶单的制作 四、茶单设计者的素质要求 第五节 茶艺馆的营销 一、茶艺馆营销活动的策划 二、茶艺馆常用营销活动的具体安排
- 第七章 茶艺相关知识 第一节 茶与宗教 一、茶与佛教 二、茶与道教 三、茶与儒学 第二节 茶与茶书 一、茶书的类型 二、历史上重要的茶书 第三节 茶与文学 一、茶诗词 二、茶联 三、茶谚 四、茶的小说 第四节 茶与艺术 一、茶与民间歌舞 二、茶与美术 三、茶与戏曲 第五节 茶与民俗 一、茶与婚俗 二、茶与祭祀 三、中国各地饮茶习俗 四、国外饮茶习俗
- 附录一 茶艺师国家职业标准附录二 茶艺专业用语(中英文版)附录三 中国名茶录参考文献

<<茶艺服务与管理>>

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>