

<<茶艺服务实训>>

图书基本信息

书名：<<茶艺服务实训>>

13位ISBN编号：9787811259131

10位ISBN编号：7811259133

出版时间：2011-11

出版时间：周岚、欧阳驹 中国海洋大学出版社 (2011-11出版)

作者：周岚，欧阳驹 编

页数：98

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>

<<茶艺服务实训>>

内容概要

《茶艺服务实训》是高职院校茶艺课程的基础教学用书。

主要内容包括：茶艺基础知识；行茶礼仪与茶事服务；茶叶的识别和审评；茶席设计；泡茶的基本技法与操作规范；常见茶类的冲泡技艺等六大项目的教学内容。

《旅游类高职高专十二五规划教材：茶艺服务实训》作为高职高专院校非茶艺专业的茶艺课程教材，《旅游类高职高专十二五规划教材：茶艺服务实训》在适度理论知识的支持下，以实际工作过程为导向，以实际工作任务为模块，结合旅游相关工作岗位要求及职业院校学生的实际情况设计了大量的技能实训项目，重点突出，难度适中，着重于知识的应用和实践技能的培养，旨在更好地培养和提升学生的职业能力和综合素质。

《茶艺服务实训》涉及知识面宽、实用性强，可作为旅游、酒店管理类，人文管理类专业茶艺课程的教材或参考书，也适用于茶艺爱好者学习、借鉴和使用。

<<茶艺服务实训>>

书籍目录

项目一 茶艺基础知识 任务一 茶的历史和文化 一、茶的起源和利用 二、陆羽和《茶经》 三、饮茶方法的变迁 任务二 茶俗风情 一、茶与文学 二、茶与书画 三、茶风茶俗 任务三 茶文化的外传 一、日本茶道 二、韩国茶礼 三、英式下午茶 任务四 饮茶与健康 一、茶的营养价值 二、茶叶的主要药用成分 三、茶叶对人体的保健功效 四、科学饮茶项目二 行茶礼仪与茶事服务 实训项目一 茶艺服务的仪态训练 实训项目二 茶艺服务的常用礼节 实训项目三 会议、餐厅饮茶服务项目三 茶叶的识别和审评 实训项目一 六大茶类的识别 实训项目二 茶叶的审评项目四 茶席设计 实训项目一 认知茶席的构成要素 实训项目二 茶具组合 实训项目三 茶席的结构与背景设计 实训项目四 茶席设计文案的编写项目五 泡茶的基本技法与操作规范 实训项目一 茶巾的折叠与茶具的捧、端、拿法 实训项目二 翻杯、润杯、温具、取样置茶的手法 实训项目三 投茶、奉茶、冲泡、品茗的手法项目六 常见茶类的冲泡技艺 实训项目一 玻璃杯具——绿茶的冲泡法 实训项目二 盖碗——花茶(红茶)的冲泡法 实训项目三 铁观音茶的冲泡 实训项目四 台式小壶——乌龙茶点茶法附录 附录一 茶艺常用名称词汇 附录二 常用泡茶术语 附录三 茶馆服务常用中英日语参考文献

<<茶艺服务实训>>

编辑推荐

作为茶的原产地，中国茶文化源远流长，其内涵也十分丰富，涉及科技教育、医学保健、历史考古、经济贸易、餐饮和旅游等学科与行业。

随着人们生活品位的提高和社会经济的发展，饮茶不再只是一种生活方式，更成为一种文化艺术。

现在，有关茶艺的书籍很多，但是能成为旅游与餐饮管理类专业用的教材不多，主要是因为书的内容缺乏针对性和适用性。

所以，《茶艺服务实训》作者在积累了茶艺教学经验的基础上，经过研究、思考和实践，完成了编写。

本书主要介绍一些茶艺常用的基本知识和实际应用。

本书由周岚、欧阳驹任主编。

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>