

湖北高级技师茶艺师资料

发布日期：2025-10-10 | 阅读量：3

资深茶艺师，七步教你冲泡出一杯大师级的红茶，（上篇）

第一步：新鲜的冷水注入煮水壶里煮沸：

因为水龙头流出来的水饱含了空气，可以将红茶的香气充分导引出来，而隔夜的水、二度煮沸的水或保温瓶内的热水，都不适合来冲泡红茶。

第二步：注入正滚沸的开水，以渐歇的方式温壶及温杯，避免水温变化太大：

一般茶壶的造型，都有一个矮胖的圆壶身，是让茶叶在冲泡时有完全伸展及舞动的空间。

第三步：谨慎斟酌茶叶量：

冲泡浓茶，每人用1茶匙的量(约2~5g的茶叶量)，但是想要泡出好红茶，建议以2杯的红茶叶量(约5g)来冲泡成2杯，较能充分发挥红茶香醇的原味，也能享受到续杯乐趣。

第四步：将滚水注入壶里泡茶：

水开始沸腾之后约30秒的时间，水花形成像一元硬币大小的圆形时，来冲泡红茶，适合不过的了。

上海清友堂供应茶艺师冲泡茶叶的茶具，如：品茗杯、茶滤、分样盘、杯碗等其他冲泡茶叶用具。

上海清友堂茶艺师分享绿茶的冲泡方法. 湖北高级技师茶艺师资料

清友堂茶艺师为你准备的中国茶区分区知识

中国的四大茶区

江北茶区

位于长江中下游北岸，主要是鄂北、豫南、苏北、鲁东南等地，是我国北部的茶区。这一区域的茶树大多数为灌木型中叶种和小叶种。茶叶主要以绿茶为主，历史上比较有名的有六安瓜片、信阳毛尖等。

江南茶区

这一区域位于中国长江中、下游南部。囊括了粤北、闽中北、湘、赣、鄂南、苏南等地区，茶树种仍旧以灌木型中小叶种和小叶种为主，但也有少部分的小乔木型中叶种和大叶种，主要出产茶类为绿茶、乌龙茶、花茶以及自己的地方名茶和特色菜。历史上有名的西湖龙井、黄山毛峰、洞庭碧螺春、君山银针、庐山云雾等都是出自这一区域。

西南茶区

该区域在我国的西南部，包括了云南、贵州、四川这三省以及西藏东南部，是中国很古老的茶区。茶树品种丰富多样，灌木型、小乔木型和乔木型都可以找到。茶叶品种以红茶、绿茶、紧压茶和普洱茶为多数。

华南茶区

这个区域主要在中国的南部，包括闽中南、台、粤中南、海南、桂南、滇南等区域。是中国适合茶树生长、降水量丰沛的地区，茶树种涵盖所有茶树类别。主要生产红茶、乌龙茶、花茶、白茶以及六堡茶。

湖北高级技师茶艺师资料茶道六君子指的是哪六君子呢？

对于“茶艺”的定义，海内外学者见仁见智。广义的：茶艺“即”茶之艺“，主张茶艺包括茶的栽培、制造、品饮的方法，狭义的”茶艺“，是指在茶道精神指导下的茶事实践，是一门生活的艺术。

为客人敬茶时，一定要注意尽量双手奉茶，切勿将手指搭在茶杯杯口上，或是将其浸入茶水，污染茶水。在放置茶杯时，不要把茶杯放在客人的文件上，或是其行动时容易撞翻的地方。将茶杯放在客人面前与右手附近，是适当的做法。

茶艺的表演形式是很独特的，一方茶席、一张茶几、一套茶器、一位茶艺师就可以进行表演了，如果需要或为了加强效果，还可以配解说词，还可以配音乐，还可以配一名乃至数名茶侣（协助茶艺师表演的人员）。因此单从形式上看，茶艺表演和戏曲表演（注：这里所说的戏曲主要指昆曲和京剧，下同）为接近。这种形式的好处是简洁集中，主题鲜明，能一开始就引起观众注意。不足之处是表演形式较为单一，内容大同小异，缺少变化，其艺术性和观赏性相对于戏曲要逊色很多。

初级职业功能工作内容技能要求相关知识

一、接待

（一）礼仪1. 能做到个人仪容仪表整洁大方2. 能够正确使用礼貌服务用语1. 仪容、仪表、仪态常识2. 语言应用基本常识

(二)接待1.能够做好营业环境准备2.能够做好营业用具准备3.能够做好茶艺人员准备4.能够主动、热情地接待客人1.环境美常识2.营业用具准备的注意事项3.茶艺人员准备的基本要求4.接待程序基本常识

二、准备与演示

(一)茶艺准备1.能够识别主要茶叶品类并根据泡茶要求准备茶叶品种2.能够完成泡茶用具的准备3.能够完成泡茶用水的准备4.能够完成冲泡用茶相关用品的准备1.茶叶分类、品种、名称知识2.茶具的种类和特征3.泡茶用水的知识4.茶叶、茶具和水质鉴定知识

(二)茶艺演示1.能够在茶叶冲泡时选择合适的水质、水量、水温和冲泡器具2.能够正确演示绿茶、红茶、乌龙茶、白茶、黑茶和花茶的冲泡3.能够正确解说上述茶艺的每一步骤4.能够介绍茶汤的品饮方法1.茶艺器具应用知识2.不同茶艺演示要求及注意事项

茗标牌供应茶艺师职业技能品茶用具包括：标准型双层干评台，标准型双层湿评台，评审杯，评审碗

茶匙，品茗杯、评茶盘，叶底盘，分样盘，分样器，扦样盘，茶样罐，网匙，计时器，茶样柜等。全套的茗标牌评审用具由上海清友堂研发

茶艺师分几个等级你都知道吗？

茶艺师的等级分为五个等级

一、五级（初级）

五级是茶艺师级别较低的级别，主要要求是能熟练、规范地演示不同茶叶的泡法、喝法，同时能向消费者熟练介绍茶叶的基础知识、茶叶的保存方法、茶叶文化历史等知识。

二、四级（中级）

四级茶艺师基本要求是对于茶叶的审评、鉴别技能，还要掌握茶叶店的环境的设计和布置，茶具的搭配、茶艺表演等专来的技能，同时还要懂得一些代表性的茶诗、词、文化等。

三、三级（高级）

三级茶艺师是高级茶艺师了，要求能用使用茶艺英语进行流利的对话，可以准确地鉴别出各类具有代表性的名茶和紫砂茶具的艺术，又能把茶艺进行创意性的表演，具有策划、实施各类茶会的能力，花并且可以对低一级的茶艺师进行培训。

除了以上的说到的三个等级，还有两个等级：茶艺师技师和高级技师，这两个都是国家职业级的，当然要求会更高的了。

茶艺师礼仪-上海清友堂茶艺师带你学习. 湖北高级技师茶艺师资料

茶艺师鉴定方式分为理论知识考试和技能操作考核. 湖北高级技师茶艺师资料

技师职业功能工作内容技能要求相关知识

一、茶艺馆布局设计

(一)提出茶艺馆设计要求1. 能够提出茶艺馆选址的基本要求2. 能够提出茶艺馆的设计建议3. 能够提出茶艺馆装饰的不同特色1. 茶艺馆选址基本知识2. 茶艺馆设计基本知识

(二)茶艺馆布置1. 能够根据茶艺馆的风格，布置陈列柜和服务台2. 能够主持茶艺馆的主题设计，布置不同风格的品茗室1. 茶艺馆布置风格基本知识2. 茶艺馆氛围营造基本知识

二、茶艺表演与茶会组织

(一)茶艺表演1. 能够担任仿古茶艺表演的主泡2. 能够掌握一种外国茶艺的表演3. 能够熟练运用一门外语介绍茶艺4. 能够策划组织茶艺表演活动1. 茶艺表演美学特征基本知识2. 茶艺表演器具配套基本知识3. 茶艺表演动作内涵基本知识4. 茶艺用外语知识

(二)茶会组织能够设计、组织各类中、小型茶会茶会基本知识

茗标牌售有茶艺师职业技能培训品茶用具包括：标准型双层干评台，标准型双层湿评台，评审杯，评审碗

茶匙，评茶盘，叶底盘，分样盘，品茗杯、分样器，扦样盘，茶样罐，网匙，计时器，茶样柜等。全套的茗标牌评审用具由上海清友堂研发

湖北高级技师茶艺师资料

上海清友堂实业有限公司是一家有着雄厚实力背景、信誉可靠、励精图治、展望未来、有梦想有目标，有组织有体系的公司，坚持于带领员工在未来的道路上大放光明，携手共画蓝图，在上海市等地区的家居用品行业中积累了大批忠诚的客户粉丝源，也收获了良好的用户口碑，为公司的发展奠定的良好的行业基础，也希望未来公司能成为****，努力为行业领域的发展奉献出自己的一份力量，我们相信精益求精的工作态度和不断的完善创新理念以及自强不息，斗志昂扬的企业精神将**上海清友堂实业供应和您一起携手步入辉煌，共创佳绩，一直以来，公司贯彻执行科学管理、创新发展、诚实守信的方针，员工精诚努力，协同奋取，以品质、服务来赢得市场，我们一直在路上！