

初級茶藝證書

《中國茶藝》

課程特色：

- 課程由國家茶藝師及國家二級評茶師教授。
- 課堂會從茶葉外型、香氣、滋味和葉底，品評各茶類的標準水平及品茗六大茶類和四大製茶方法中較代表性的茶品、認識沖泡技巧、不同類別茶壺沖泡、水溫的應用、茶具應用、茶藝師禮儀及品茗禮儀茶藝禮儀。
- 晉升階梯：中級茶藝證書及考試、高級茶藝證書及考試。學員更可報讀評茶課程及考試。通過專業考核獲取評茶員資格。
- 就業出路：酒店/高級餐廳/私人會所的茶葉採購及茶藝師、擔任非牟利機構及學校茶藝導師，推廣中華茶文化和教育工作。

課程內容：

單元一

體驗茶文化(3小時)

- 六大茶類簡介
- 茶具名稱及應用
- 茶席基本要求
- 司茶基本原則
- 茶客基本禮儀
- 體驗沖泡流程

單元二

青茶基本認識(3小時)

- 介紹青茶的四大產區及製茶工藝特色
- 了解青茶於品茗上的特色
- 學習以各感官去品茗
- 沖泡四大產區的青茶
- 應用沖泡技巧

單元三

綠茶、白茶、黃茶之基本認識(3小時)

- 介紹綠茶、白茶、黃茶的採茶要求及製茶工藝特色
- 了解綠茶、白茶、黃茶於品茗上的特色
- 綠茶、白茶、黃茶之沖泡原則
- 玻璃茶具蓋碗、長身杯的應用
- 應用沖泡技巧：控制水流、蓋碗對輕發酵茶的相應運用

單元四

紅茶、黑茶、普洱茶之基本認識(3小時)

- 介紹紅茶的分類及製茶工藝特色
- 沖泡大葉種、小葉種茶樹的紅茶
- 介紹黑茶的歷史及製茶工藝特色
- 了解黑茶於品茗上的特色
- 介紹緊壓茶的由來及形狀
- 介紹黑茶之沖泡原則
- 應用沖泡技巧：高沖低轉、鳳凰三點頭
- 學習以各感官分辨熟普洱及生普洱
- 紫砂茶壺及茶刀應用
- 茶餅的迷思：七子餅及茶餅上四個數字的意思

香氣芬芳
茶湯甘美

茶



歡迎任何對中國茶藝有興趣人士報讀。



上課日期：2月24、3月2日、3月16日、3月23日（逢週六）

上課時間：2:30-5:30p.m.

每堂時數：4堂，共12小時

課程費用：\$ 2,800 早鳥優惠：\$2,660

學員完成此單元(共12小時)及達到課程要求，可申請COC《完成證書》

學員完成6個個別單元，可獲頒發COC《Masterclass Series證書》

及新特蘭大學香港分校頒發《完成證書》

圖片只供參考

