



# 茶藝初級證書

## 《中國茶藝》

### 《Masterclass 系列》

- 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。
- 可報讀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。
- 成為酒店/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。

香氣芬芳  
茶湯甘美

茶



#### 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



開課日期：2026年2月7、21、28及3月7日(週六)

上課時間：2:30 am - 5:30 pm

課程費用：\$2,800

本書院保留更改所有課程內容等細節權利  
YMCACOC reserves all rights to amend the content and schedule of the programme without prior notice

優惠價  
每位\$2,660

早鳥(2026年1月31日或之前)

學員完成此單元及達到課程要求，可獲由青年會專業書院頒發完成證書；完成任何六個《Masterclass 系列》課程，可獲頒發《Masterclass 系列證書》及新特蘭大學香港分校之完成證書\*  
(證書必須於完成課程後一個月內申請，另證書費用由學員支付。)



info\_coc@coc.cymca.edu.hk



https://coc.cymca.edu.hk



2783 3515



九龍窩打老道23號(港鐵油麻地站A2碧街出口)



6743 3557



YMCACOC