# 做安化黑茶沟通范文(精选12篇)

来源：网络 作者：平静如水 更新时间：2025-04-02

*做安化黑茶沟通范文 第一篇欢迎来到品茶赏艺。我国是茶的故乡，茶性纯洁，客来敬茶，是我们中华民族的优良传统，今日由我给大家表演我国茶艺，也就是陆羽茶道。欢迎各位的到来。>第一道：首先，焚香静气，活煮甘泉宋代大文豪苏东坡是一个精通茶道的茶人，他...*

**做安化黑茶沟通范文 第一篇**

欢迎来到品茶赏艺。我国是茶的故乡，茶性纯洁，客来敬茶，是我们中华民族的优良传统，今日由我给大家表演我国茶艺，也就是陆羽茶道。欢迎各位的到来。

>第一道：首先，焚香静气，活煮甘泉

宋代大文豪苏东坡是一个精通茶道的茶人，他总结的泡茶经验说：“活水还须活水烹”，即用火来煮沸壶中的山泉水，在那里我们用电热水壶代替，它在茶艺当中称之为“随手泡”。

>第二道：孔雀开屏，叶嘉酬宾

孔雀向同伴们展示自我美丽的羽毛，在那里我们借助这道程序向大家介绍今日泡茶所用的精美的功夫茶茶具。大家请看，这是闻香杯，是用来嗅闻茶叶的香气，品茗杯，是用来品茶汤的，公道杯，是用来均匀茶汤香气与浓度的，宜兴紫砂壶，雅称孟臣壶。茶艺组。

业嘉酬宾，让客人鉴赏一下茶叶的外形，这是您们点的“铁观音”。铁观音茶条索卷，由重实呈蜻蜓头状，叶鲜浓，所以也称之为“青茶”。

>第三道：大彬沐淋

泡饮乌龙茶对壶的温度要求异常的讲究，这样做是坚持壶内外的温度平衡一致。

>第四道：高山流水，春风拂面

>第五道：乌龙入海，重冼仙颜

>第六道：玉液彩壶，再注甘露

>第七道：祥龙行雨，凤凰点头

>第八道：龙凤呈祥，鲤鱼翻身

鲤鱼越过龙门，去寻找完美的未来，我们借助这道程序祝愿在座的各位夫妻和合，家庭幸福。

>第九道：捧杯敬茶，众手传盅

>第十道：鉴赏双色，喜闻高香

乌龙茶的茶汤是金黄明亮色，喜闻高香是品茶三闻中的头一闻，即请客闻一温杯底留香，第一闻是闻茶香的纯度，看是否高香辛锐无异味。

>第十一道：三龙护鼎，初品奇茗

用食指、拇指分别握住杯环，中指托住杯底，称之为“三龙护鼎”的指法来品茶，第一次品茶，茶汤入口后，不要立刻咽下，而应吸气，使茶汤在口腔中翻滚流动，使茶汤与舌根、舌尖、舌面、舌侧的味蕾都充分接触，以便能更精确地品悟出奇妙的茶味。

>第十二道：再斟流霞，二探兰芷

为客人斟倒第二道茶，宋代范仲淹有诗云：“斗茶味兮轻醍醐，斗茶香兮薄兰芷。”兰花之香是世人公认的王者之香，二探兰芷是请客人第二次闻香，请客人去细细地比较，看看那清幽、淡雅、甜润、悠远，捉摸不定的茶香，是否比单纯的兰花之香更胜一筹。

>第十三道：二品云腴，喉底留甘

云腴是宋代书法家黄庭鉴对茶叶的美称，“二品云腴”即请客人品第二道茶，二品主要是品茶汤的滋味，看茶汤过喉是鲜爽、甘醇还是生涩、平淡。

>第十四道：三斟石乳，荡气回肠

即斟第三道茶，“荡气回肠”是第三次闻香，闻香讲究“三吃”，即不仅仅用鼻子闻，并且可用口大口地吸入茶香，然后象抽香烟一样，从鼻腔呼出，连续三次，这样能够全身心感受茶香，更细腻地辨别茶叶的香型特征，第三次闻香还在于鉴定茶香的持久性。

>第十五道：含英咀华，领悟岩韵

“含”是品第三道茶，经过品饮了头两道茶，茶的生涩感已消失，从第三道开始回甘，即在品茶时像是在嘴里含着一朵小花一样，慢慢地咀嚼，细细地玩味。仅有这样才能领悟到----茶所特有的“香、清、甘、活”无比美妙的岩韵。

>第十六道：君子之交，水清味美

“君子之交淡如水”，那淡中之味恰似在品饮了三道浓茶之后，再喝一口白开水，喝这口白开水千万不可急急咽下，而应当像含英咀华一样细细玩味，直到含不住时再吞下去。咽下白开水后，再张口吸一口气，这时您必须会感到满口生津，回味甘甜，无比舒畅，会有“此时无茶胜有茶”的感觉。这道程序反映了人生的一个哲理--平平淡淡总是真。

>第十七道：名茶探趣，游龙戏水

“游龙戏水”行话称为“看叶底”，乌龙茶的叶片在清水中晃动很像龙在玩水，故名“游龙戏水”。

>第十八道：宾主起立，尽杯谢茶

**做安化黑茶沟通范文 第二篇**

各位嘉宾你们好！欢迎来到沁和会馆品茗赏艺，我是沁和会馆的茶艺员，今日由我和我的助泡为大家演艺绿茶茶艺，今日为大家带来的是江苏吴县的碧螺春。

1、恭请上座

在泡茶之前首先为大家介绍一下泡茶所用的精美器具：茶道组合：内有茶漏、茶针、茶夹、茶则、茶匙，这是泡茶的辅助用具，下头为大家介绍一下它们分别的作用。茶漏：用来扩大壶口面积，以防茶叶外漏；茶针：用来疏通壶嘴，使流水更通畅；茶夹：用来夹取茶杯及茶叶；茶则：用来量取干茶；茶匙：用来拨动和挑选茶叶。储茶罐：用来存储干茶；

赏茶荷：形似荷叶，用来鉴赏干茶色泽及形状；

玻璃杯：玻璃杯是冲泡绿茶的最佳器皿，使我们能够更好的欣赏茶舞；

茶盘：用来放臵茶具的基座；

电水壶：又名随手泡，是用来烧制开水的器具；水盂：用来盛放废水。

2、佳茗共赏：今日为大家选泡的是日照绿茶，日照绿茶产于山东省日照市，其外形曲而不卷，条索肥壮，色泽油润深绿，有熟板栗香。请大家赏干茶。

3、回旋烫杯：茶性至清至洁，是天涵地孕的灵物，所以要求泡

茶用具也要一尘不染，用沸水再次烫洗杯子，以表示对客人的尊敬之情。

4、龙入晶宫：即投茶入杯。

5、湿润心扉：用少量热水击打茶芽，犹如轻轻扣开少女的心扉。

6、旋香沁壁：轻杯环绕，绿色的茶叶犹如绿色的精灵一般在春波中翩翩起舞。

7、有凤来仪：用凤凰三点头的手法下倾上提反复三次犹如吉祥的凤凰向客人点头致敬。

8、敬奉香茗：

绿茶之所以受人们欢迎，不仅仅因为它是一种生津止渴、提神益思的饮料，还由于绿茶中的化学成分对人体能起到必须的保健和治疗作用。绿茶防癌，抗氧化，抗辐射，提高人体免疫力的功能已得到国际上广泛的认可，常饮有益健康。

**做安化黑茶沟通范文 第三篇**

安化茯砖是富有传奇色彩的名茶，冲泡或煮饮的方法很多，这里介绍的是待 客型茶艺——品味历史。这是融入了茶人对生活的感悟，深蕴人生哲理的茶艺，希望大家能够喜欢。

>第一道：典雅别致醴陵瓷

今天我们为大家准备的茶具是历史悠久的湖南醴陵陶瓷。第一件：三才杯，杯盖为天，杯把为地，杯身为人，此为天地才三才合一。瓷质晶莹润泽，细腻美观，色泽典雅，造型别致。被誉为“东方明珠”。用它来冲泡千两茶，可谓珠联璧合。

>第二道：美人卷帘登华堂

即赏茶，“千两茶”是产自湖南益阳，呈圆柱的状，身长约为165厘米，重公斤，采用三级以上黑毛茶经过炒、渥、蒸、踩等数道工序精心制作而成，整个茶身由三层卷包而成，内两层是蓼叶、棕叶，外层是手工编制的花格蔑篓，有诗赞云：“貌似树干却是茶，神奇之棒谁敢攀”。现层层剥开，宛如揭起卷帘，幽居深庭的黑美人款款而来。观其色，外层乌润，锯成片状茶饼，取下适量茶叶备用。

>第三道：洁杯净具和清境

泡茶之前，须洁杯净具，一来表达对客人的敬重，二来提高杯温使茶性更好发挥，三来营造品茶的氛围。此刻耳边音乐轻柔飘渺，眼前茶具洁净晶莹，引人进入到一个“清、洁、静、和”的品茶境界。

>第四道：资水清清育佳茗

茶是天含地蕴之灵物，千两茶的优异品质是益阳灵山秀水所孕育，今天选用益阳的山泉水，用此来冲泡千两茶，更能体现其色、香、味。

>第五道：玉叶金枝飘然至

将茶投入茶壶中，投茶量以壶的五分之一(依茶叶的存放时间及品质而定)，茶叶伴着金枝飘然而下，宛若玉叶金枝的佳人随风而至，今人暇想。

>第六道：洗去沧桑素心洁

将100摄氏度的开水注入壶中，并刮去泡沫，随即将茶汤倾出，因千两茶经存放而成，茶身紧洁，洗茶可以让其初步舒展，同时体现茶的真香真味。

>第七道：激流回荡求琼浆

以高冲的手法向杯中注水。水直冲入壶中激起水花，茶叶随之翻转，激荡茶叶加速茶汁的浸出。

>第八道：甘露点点润心田

将茶汤依次均匀注入品茗杯中，茶是少数民族同胞的生命之液，点点茶汁正如甘露滋润着各民族，借此道程序预祝中华民族大家庭共建和谐社会，同享太平盛世。

>第九道：细品“茶王”论天下

千两茶汤色红艳，陈香扑鼻，细细品啜，滋味醇厚滑爽，回甘明显。现代医学证明，千两茶具有提神醒脑、消食化腻、醒酒、解毒的特殊功效，陈年老茶是功效卓著。勿庸置疑，她将成为人类的健康，问茶界天下，谁主沉浮?唯健康是尊!

第十道：古道悠悠千载情临风一啜回味长，一杯香茗千载情，古道上的驼铃声曾记载了多少艰辛，又寄托了多少希望，今天，我们品首悠悠古道上的茶香，追忆昨天的茶情，喜吉今日的茶缘，延续明日的茶愿，再次祝各位，品“千两茶”，享一生健康!

**做安化黑茶沟通范文 第四篇**

欢迎你们来到中国黑茶之乡。早在唐代，益阳安化的“渠江薄片茶”就成了宫廷的贡品。到了宋代，安化因黑茶而建县“芙蓉仙茶”进入朝廷的贡茶备选名录。

朱元璋坐稳江山以后，在益阳的安化钦点了“四保贡茶乡”;清朝道光皇帝，爱上了安化的天尖茶。

益阳人杰地灵，山川秀美，背靠雪峰山，环抱洞庭湖，特殊的地理生态，千年的传统技术，造就了“安化黑茶，中国独有，中国黑茶，安化独尊”的千古传奇。

今天我们将品尝的是列入国家级非物质文化遗产技术的益阳茯砖茶。

益阳茯茶第一道：焚香祈福，泉水唱和。

点一炷香，祈天下福。幸福与祥和向我们走来。千年茯茶，幸福之茶。1400年前，她的祖先——安化渠江薄片茶，跟随文成公主，远赴西藏，创造了酥油奶茶，写下了民族团结的千古佳话。今天，我们用一壶雪峰山泉水，泡一壶益阳茯茶，愿团结与友爱，永远生长在我们的心间。

益阳茯茶第二道：金花献福，紫气东来。

开一片茯砖茶，煮三江灵气。益阳茯茶里面的金花菌，是茯茶独有的神奇微生物。千百年来，在西部高原源，在北方草原，宁可三日不食，不可一日无茶。茯茶的神奇，写满了走向中亚走向古罗马的丝绸之路。

益阳茯茶第三道：茶香火旺福如东海。

这是中国古丝绸之路上的神秘之茶。这是在中国古代的政治、经济、军事中担当重要角色的朝廷官茶，元代著名文学家汤显祖在解读千年茶马交易的历史时，感叹地写到：“黑茶亦何美?羌马亦何殊?现代科学在不断地发现，茯茶在消积食、降血脂、排毒素、抗衰老上，有着神奇作用。益阳茯茶，健康之茶，幸福之茶，近年来风靡日本行走欧亚。

益阳茯茶第四道：敬献琥珀，品饮霞光 。

神在金花，美在汤色。有红霞之光，有玻琥珀之色。看一眼，心旷神怡;品一口，醇厚甘洌。黑茶经过存放发酵，大量有益于健康的微生物不断繁衍，口味与绿茶红茶大不一样，与其说是喝茶，不如说是喝微生物。细细品来，您一定会感觉到一种中草药的清香，三杯下肚，就会感到通体清爽，神气十足。

《本草纲目拾遗》里说，茯茶粗梗大叶，须以水煎，或滚汤冲入壶内，再次火温之，其色浓黑，苦味带甘，食之清神和胃，强身延年。今天，喝上一杯茯茶是福，一世能够喝上茯茶，那将永远是福。

益阳茯茶第五道：含英咀华，荡气回肠。

千百年来，西北的少数民族，不惜用上等的战马来换取黑茶，就是因为黑茶是他们的生命之茶。喝黑茶，既要细细品，又要豪爽饮。只因为黑茶承载了千年强国安民的历史，只因为也保护了亿万牧民的身体健康。我们在品味中感受文化，在豪饮中清神健体。

寒夜客来茶当酒，偷得浮生半日闲。朋友们，喝吧，千年茯茶的福气，巍巍雪峰山的灵气，浩瀚洞庭湖的豪气，从你手里的杯中，注入你的心底，流进你的血脉。

此时此地，你就是豪杰，你就是神仙!

**做安化黑茶沟通范文 第五篇**

大家好!欢迎光临纤手茶艺馆，现在由我们的茶艺师为大家带来安化黑茶茶艺表演。安化黑茶是我国六大茶类之一，她犹如边疆黑马，万里驰骋，因此安化黑茶的文化精神在于“天地人和”上扬刚毅。

这次安化黑茶掀起重走茶叶之路，沿途历史的记忆，把湖南安化黑茶带到法国巴黎，实现中国黑茶和法国红酒的对话，今年也是\_诞生120周年，草原来的驼工，带着120峰骆驼，重走茶叶之路，历史重演，不怕艰辛。“草原升起不落的太阳”，以表草原人民对\_怀着深厚的感情，这是一段艰难而伟大的历程。这个气势磅礴的队伍将于十月份抵达武汉，届时我省相关部门将举行盛大的欢迎仪式!

黑茶口感柔醇爽滑，入口饱满，回味持久，是六大茶类最具亲和力的茶。品安化黑茶能修身养性，参悟大道，亲近无为，养心求趣，细细体会安化黑茶的自然之细，精雅之美，名人之礼，以此陶冶宁静的心绪!

谢茶：茶味人生细品悟，一杯香茗千载情，茶马古道声声在耳，茶香弥漫，带给您的是茶中丰厚的文化底蕴。谁能识得安化黑茶，不愧是个品茶人。近来黑茶名声响，进了人民大会堂;上海拍出惊天价，世博会上远名扬;追求黑茶成时尚，日本韩国美女靓;黑茶看成美容院，茶壶当做健身房;安化黑茶说不完，中国仅有世无双;茶树长在冰碛岩，一朵金花功效强;养心养肝又养胃，降压降脂又降糖。黑茶之源资江水，连着那纤手茶艺馆悠悠茶香情意长。

茶艺表演到此结束，请来宾自斟自饮，感悟乐趣!最后祝各位嘉宾在纤手茶艺馆度过一个美好，愉快的时光!谢谢!

**做安化黑茶沟通范文 第六篇**

各位嘉宾你们好！欢迎来到沁和会馆品茗赏艺，我是沁和会馆的茶艺员，今日由我和我的助泡为大家演艺绿茶茶艺，今日为大家带来的是江苏吴县的碧螺春。

>第一道：焚香静气、活煮甘泉

焚香静气，就是通过点燃这支香来营造祥和、肃穆、无比温馨的气氛。希望这沁人心脾的幽香，能使大家心旷神怡，也但愿您的心会伴随着这悠悠袅袅的香烟，升华到高雅而神奇的境界。

宋代大文豪苏东坡是一个精通茶道的茶人，他总结泡茶经验说：“活水还须活火烹”活煮甘泉即是用旺火煮沸这壶中的山泉水。

>第二道：孔雀开屏、叶嘉酬宾

孔雀开屏是向同伴展示自己美丽的羽毛。我们借助这道程序，向嘉宾们介绍今天泡茶所用的精美的功夫茶茶具。（茶盘：茶船又称为茶海；紫砂壶：采用江苏宜兴出产的，此壶是用来泡茶所用称为泡壶，此壶用来储存茶汤所用称为海壶；闻香套杯：细长高脚的为闻香杯，用来品尝茶汤及鉴赏汤色。

“叶嘉”是苏东坡对茶叶的美称。叶嘉酬宾就是请大家鉴赏茶叶的外观形状。（介绍茶叶）

>第三道：孟臣沐霖，乌龙入宫

孟臣是明代制作紫砂壶的一代宗师，他所制件的紫砂壶被后代茶人叹为观止，视为至宝。所以后人把名贵的紫砂壶称为孟臣壶。孟臣沐淋就是用开水浇烫茶壶，其目的是洗壶并提高壶温。茶壶烫洗干净后，将茶叶置入壶内，喻为乌龙入宫。

>第四道：高山流水、春风拂面

泡茶讲究“高冲水，低斟茶”高山流水即向紫砂壶内冲水，使壶内的茶叶随水浪翻滚，起到洗茶的作用。接着用壶盖轻轻的刮去茶汤表面泛起的白色泡沫，使壶内的茶汤更加清新洁净。

>第五道：乌龙入海、重洗仙颜

品饮乌龙茶讲究：“头泡汤、二泡茶、三泡四泡是精华。”头一泡冲出的茶汤我们一般不喝，直接注入茶海。因为茶汤呈琥珀色从壶口流向茶海好似蛟龙入海，所以称之为乌龙入海。

“重洗仙颜”本是武夷九曲溪畔的一处摩崖石刻，在这里意喻为第二次冲水。第二次冲水不仅要将开水注满紫砂壶，而且在加盖后还要用开水浇淋壶的外部，这样内外加温，有利于茶香的散发。茶叶更快的出味。（洗杯：若琛出浴：若琛为清初人，以善制陶瓷杯为名，后人为了纪念他，便把名贵的杯子喻为若琛杯。）

>第六道：玉液移壶、再注甘露

将泡壶中的茶汤注入海壶当中，喻为玉液移壶。海壶又称为公道壶。目的是使茶汤均匀一致，在茶桌上讲究人人平等清茶一杯的作用。乘着茶热壶热，再次将壶中注入开水，喻为再注甘露。

>第七道：祥龙行雨、凤凰点头

将海壶中的茶汤快速而均匀地依次注入闻香杯，称之为“祥龙行雨”取其“甘霖普降”的吉祥之意。

当海壶中的茶汤所剩不多时，采用点斟的手法喻为“凤凰点头”象征着向嘉宾们点头致敬。

>第八道：珠联璧合、鲤鱼翻身

将品茗杯倒扣在闻香杯上，称为珠联璧合，喻祝天下有情人终成眷属。

接着将两个紧扣的杯子轻轻的翻转过来喻为“鲤鱼翻身”，鲤鱼翻身越过龙门可化为龙升天而去，在这里喻祝各位嘉宾在年里头，家和万事兴、心想事成、万事如意。

>第九道：捧杯敬茶、众手传盅

现在我将手中的这杯香茗敬奉给您，（传杯）希望通过传茶的方式，让大伙的心贴的更紧，感情更亲近，气氛更融洽。品字由三个口组成，所以一杯茶要分为三步走：观色、闻香、再品味。

>第十道：喜闻幽香、鉴赏三色

将闻香杯轻轻的提起，置于手中闻其茶香，这是三闻中的头一闻，主要是闻茶香的纯度，看是否香高辛锐无异味。观看杯中上、中、下三种颜色，好的武夷岩茶茶汤应是鲜艳高丽的琥珀色。

>第十一道：三龙护鼎、初品奇茗

用拇指、食指扶杯、中指抵杯，这样拿杯既稳当又雅观，三指喻为三龙，茶杯如鼎，故这样的端杯姿势称为“三龙护鼎”。

初品奇茗是武夷山三品中的头一品，茶汤入口后不要马上咽下，而是吸气，使茶汤在腔中翻滚流动，使茶汤与舌根、舌尖、舌面、舌侧的味蕾都充分接触，以便能更精确的品悟出奇妙的茶味。初品奇茗主要是品这泡茶的火功水平，看有没有“老火”或“生青”。

>第十二道：再斟流霞、二探兰芷

“再斟流霞”是指为客人斟第二道茶。

宋代范仲淹有诗云：“干茶味兮轻醒醐，干茶香兮薄兰芷，”兰花之香是世人公认的王者之香，二探兰芷，是请客人第二次闻香，请客人细细地对比，看看这清幽、淡雅、甜润、悠远，捉摸不定的茶香是否比单纯的兰花之香更胜一等。

>第十三道：二品云膄、喉底留甘

“云膄”是宋代书法家黄庭坚对茶叶的美称“二品云膄”即请客人品茶第二道茶，二品主要品茶汤的滋味，看茶汤过喉是否鲜爽、甘醇还是生涩、平淡。

>第十四道：三斟石乳、荡气回肠

“石乳”是元代武夷山贡茶中的珍品，后人常用来代替武夷茶，“三斟石乳”即斟第三道茶，“荡气回肠”是第三次闻香，品啜武夷岩茶，闻香讲究“三口气”，即不仅用鼻子闻，而且可用大口大口地吸入茶香，然后从鼻腔呼吸出连续三次，这样可全身心感受茶香，更细腻地辨别茶叶的香型特征，茶人们称这种闻香的方法为“荡气回肠”。第三次闻香还在于鉴定茶香的持久性。

>第十五道：含英咀华、领悟岩韵

“含英咀华”是品第三道茶，清代大才子袁枚在品饮武夷岩茶时说：“品茶应含英咀华并徐徐咀嚼而体贴之。”其中的英和华都是花的意思。含英咀华即在品茶时像是在嘴里含着一朵小兰花一样，慢慢地咀嚼、细细地玩味，只有这样才能领悟到武夷岩茶特有的“香、清、甘、活”，无比美妙的韵味。

>第十六道：君子之交、水清味美

古人讲“君子之交淡如水”,而那淡中之味恰似在品了三道浓茶之后，再喝一口白开水，喝这口白开水千万不可急急地咽下，应当像含英咀华一样细细玩味，直含不住时再呑下去，咽下白开水后再张口吸一口气，这时您一定会感到满口生津回味甘甜，无比舒畅。多数人都会有“此时无茶胜有茶”的感觉，这道程序反映了人生的一个哲理“平平淡总是真”。

>第十七道：名茶探趣、游龙戏水

好的武夷岩茶七泡有余香，九泡仍不失茶真味，“名茶探趣”是请客人自己动手泡茶，看一看壶中的茶泡到第几泡还能保持茶的色、香、味。

“游龙戏水”是把泡后的茶叶放到清水杯中，让客人观赏泡后的茶叶，行话称为“看叶底”，武夷岩茶是半发酵茶，叶底三分红七分绿。叶片的周边呈暗红色，叶片的内部呈绿色称之为“绿叶红镶边”。在茶艺表演时由于乌龙茶的叶片在清水中晃动很像龙在玩水，故名“游龙戏水”。

>第十八道：宾主起立、尽杯谢茶

\_先生曾倡导以茶为国饮，鲁迅先生曾说：“有好茶喝，会·喝好茶是一种清福，”饮茶之后其乐无穷。自古以来人们视茶为健身的良药，生活的享受、修身的途经。结束时，请宾主起立，同干了杯中的茶，会。友谊的纽带，在茶艺表演以相互祝福来结束这次茶

**做安化黑茶沟通范文 第七篇**

>1备具

茶盘一只;紫砂壶(公道壶)1只，若琛杯(小茶杯)4只;茶叶罐1只;赏茶碟(闻香碟)1只;盖碗1套;茶巾1块;水盂1只;茶匙组合1副;开水壶1只;沸水。

>2布具

又称孔雀开屏。将茶盘中的茶器具按顺序摆放在泡茶桌上。

>3赏茶

将普洱散茶由茶罐倒入茶荷，供品饮者欣赏茶叶外观。

>4温壶

又称温壶涤器。就是用烧沸的开水，冲洗盖碗、若琛杯(小茶杯)。

>5置茶

俗称普洱入宫，即用茶匙将茶置入盖碗，用茶量为5～8克。

>6涤茶

又称游龙戏水，即用现沸的开水呈45。大水流入盖碗中，即定点冲泡，使盖碗中的普洱茶随高温的水流快速翻滚，达到充分洗涤的目的。

>7淋茶

又称淋壶增温，即将盖碗中冲泡出的茶水随即淋洗公道壶，达到增温目的。

>8泡茶

又称降龙行雨，即用现沸开水冲入盖碗中泡茶，开水用量约150毫升。冲泡时间分别为：第一泡10秒钟，第二泡15秒钟，第三泡后，依次冲泡20秒钟。若是久陈的普洱茶，至第十泡以后，茶汤依然红艳，甘滑回甜。

>9出汤

又称出汤入壶，即将盖碗中冲泡的普洱茶汤倒入公道壶中，出汤前要刮去浮沫。

>10沥茶

又称凤凰行礼，即把盖碗中的剩余茶汤，全部沥入公道壶中，以凤凰三点头的姿势，向客人行礼致意。

>11分茶

又称普降甘霖，即将公道壶中的茶汤倒入若琛杯中，每杯倒七成满为度。

>12敬茶

又称奉茶敬客，即将若琛杯中的茶放在茶托中，由泡茶者举杯齐眉，一一奉给客人。

>13品茶

通常先闻香，再观色，最后品尝滋味。

>14收具

将茶桌上的茶器具按顺序摆放在茶盘内收去。

**做安化黑茶沟通范文 第八篇**

安化茯砖是富有传奇色彩的名茶，冲泡或煮饮的方法很多，这里介绍的是待 客型茶艺——品味历史。这是融入了茶人对生活的感悟，深蕴人生哲理的茶艺，希望大家能够喜欢。

>第一道程序：调息——焚香静气

品茶，是从茶的滴水微香中去领略大自然的真趣，去感悟人生的真谛。因此，在品茶之前首先应当通过调息，营造一个虚静空灵的心境。点燃这支香，目的是让这悠悠袅袅的香烟像一支温柔的手，牵引着我们的心升华到高雅而神奇的境界。

>第二道程序：烧水——活煮甘泉

宋代茶道高手苏东坡有诗云：“活水还需活火烹”。活火即旺火，今天我们使用的是电随手泡，用它可以很快煮沸壶中之水。

>第三道程序：赏茶——鉴赏金花

安化茯砖是以优质黑毛茶为原料，经渥堆、压制、发花等程序精致而成。其中“发花”是最具特色的工艺。“发花”，即在一定温湿条件下，使冠突散囊菌在茶砖中大量繁殖，成为优势菌种。所发出的花俗称为“金花”。金花中含有大量对人体健康有益的物质，如脂肪分解酶、蛋白降解酶、淀粉酶等，这些物质有降血脂、促建康的显著功效，因此消费者通常根据“金花”的数量和质量来评定茯砖品质的优劣。

>第四道程序：投茶——菩萨入狱

即把撬好的茶块投入三才杯中。

>第五道程序：醒茶——洗净沧桑

决定茯砖质量的因素有很多，其中原料是基础，发花是关键，存放是升华。这块茯砖已存放了多年，茶中积淀了时间的重量，积淀了岁月的沧桑，所以把开泡前的洗茶称为洗净沧桑。洗茶不仅代表着对客人的高度尊重，而且起到醒茶、润茶的作用。

>第六道程序：泡茶——调出陈韵

在润茶之后，再冲入100℃滚烫的开水，盖上杯盖后静置半分钟，这样可以使茶中的内涵物质充分溶解，调出这泡老茶的陈香陈韵。

>第七道程序：出汤——彩虹流霞

把泡好的茶汤注入公道杯，请看!这倾泻而出的茶汤如彩虹般绚丽夺目。请再看!在公道杯中，优质茯砖的茶汤又像是红艳艳的流霞一样光彩照人，令人赏心悦目。

>第八道程序：目品——瞬间烟云

现在请大家仔细观察杯中的茶汤，在红亮艳丽的茶汤表面有一层淡淡的、薄薄的烟云。世间的很多美，都像这茶烟一样仅仅存在于一瞬间。希望大家都能把握机遇、活在当下，珍惜稍纵即逝的美丽。

>第九道程序：闻香——品味历史

在鉴赏过汤色之后开始闻香。这道程序称之为“鼻品”优质茯砖具有浓郁的菌花香和优雅的陈香，令人感到禅悦。细闻茯砖的陈香，你仿佛听到历史老人在诉说：在生命的过程中，不要为青春易逝而悲哀。时间的流逝，带走了青春，同事也带走了生涩，积淀下的是淡定从容之美，是朴实厚重之美，这是无比宝贵的成熟之美。

>第十道程序：口品——时光倒流

优质陈年茯砖只要冲泡得法，可冲泡十道以上，并且每一道的茶香、滋气、水性都各有特点，在品饮过程中，茶中的咖啡碱、茶碱会使人中枢神经兴奋，越品越觉得体内充满生机活力，越品越感到青春焕发，好像时光在倒流。 第十一道程序：心品——神游古今

品茶，不仅要目品、鼻品、口品，更要用心品。在品饮了头道茯砖后，现在让我们用心来回味，你一定会从这泡普普通通、其貌不扬的茶中，产生许多联想，得到许多人生的启迪。现在让我们一边静静地品茶，一边心驰宏宇，神游古今吧!

>第十二道程序：谢茶——见好就收

本来这泡茯砖还可以再冲泡许多道，但是，泡茶是修身养性，品茶是品位人生。茶人应是一个精行俭德之人。人们常说“荆棘丛中下脚易，明月窗前回头难”。当茶还热、兴正浓、意为尽的时候，让我们顶住美好的诱惑，见好就收吧!最后我用这杯茶祝大家万事如意。

今天的茶艺到此告一段落，接下来请大家自由品饮，谢谢!

**做安化黑茶沟通范文 第九篇**

湖南安化资水环抱，气候温和，雨量充沛，这片神奇而美丽的土地孕育了品质优异的茯砖茶， 茯砖茶一直是边疆少数民族长期饮用的茶饮，今天，茯砖茶宛如中国黑茶中的一朵奇葩正以其独有的品质受到国内外众多消费者的青眯，她的饮用更为广泛的进入到日常生活之中。茯砖茶饮用方式分为调饮与清饮，接下来我们将为各位表演茯砖茶的清饮茶艺。

>第一道：金花盛开迎宾来

茯砖茶以优质黑毛茶为原料经过压制、发花等工序精心制作而成。其中发花是茯砖茶的特征性工艺，就是在一定的温湿度条件下，使优势菌属冠突散囊菌在砖身内生长和繁殖。冠突散囊菌本身是对人体无任何毒性的一个菌丛，通过它的作用，还可以产生一系列对人体有益的功能，如脂肪分解酶、蛋白质降酶、a淀粉酶等，对人体降脂、降压有显著的效果。横切面金花颗粒粗大，色泽金黄鲜艳，菌花香(茯砖特有香味)明显。消费者通常根据“金花”的质量和数量来判断茯砖茶品质的优劣。因此，“金花”作为茯砖茶风味品质特征的形式及其与微生物而备受茶学界的关注。

>第二道：玉骨冰肌泛华彩

好茶要有妙器配，精美的茶具不仅有更好的挥茶性，也能增加品茗的乐趣，冲泡茯茶一般选用湖南醴陵瓷质盖碗，公道杯、品茗杯等均采用上等优质的玻璃器皿，与茶“玉骨冰肌”的品性互为映衬，同时也利于欣赏茯砖茶美如琥珀的汤色。

>第三道：静心烹煮选好泉

精茗蕴香，供水而发，水是茶的知己，茶的灵魂，没有水的甘清轻冽，何来茶的香醇芬芳?在选用好水的同时，冲泡茯茶水温须达到100摄氏度，此时壶内水珠涌动，水声萧萧，似竹林听涛，情趣盎然。

>第四道：一片冰心在玉壶

将茶具用沸水反复冲洗，经过再次清洗，使玻璃器具更为剔透，宛如冰雪那样晶莹，似美玉那样透明。 同时寓意热情洋溢的安化人民对来宾的尊重和敬意。

>第五道：金花飞入水晶宫

将金花茂盛的茯砖茶投入盖碗中，冲泡茯茶时投放份量应视茶的陈放年份而定。

>第六道：金花沐浴香四溢

茯茶经过紧压，茶身有一定的紧密度，需要通过洗茶温润才能使叶底充分舒展，茶汁才能浸出。此过程恰似美丽的金花洗去一路风尘。渐现出本来的姿容，散发出茯茶特有的菌花香。

>第七道：茶香须经磨砺来

壶内茶叶随着水的沸腾而上下舞动，茶在煎熬之间，将其精华释放，而水因茶中有效成分的融入，慢慢呈现出由浅至深的橙黄色，茶香满室，令人陶醉，这一过程好比人生的际遇，常须忍辱负重，历经千锤百炼，方得圆满。

>第八道：玉碗盛来琥珀光

诗人李白曾作《客中行》“兰陵美酒郁金香，玉碗盛来琥珀光。”现在将晶莹剔透，色如琥珀的茶汤注入壶中，透过晶莹的玻璃茶具，汤色如琥珀流光，美不胜收，呈现出生命活力的光泽和喜悦的人生状态!

>第九道：纤纤玉手献金花

将冲泡好的茶敬奉给各位嘉宾，并奉上真诚的祝福，“茯茶”之名缘于：传统制作要求在“伏天”进行，又加之药效类似中药“茯苓”，此外，“茯”与“福”同音，寓意人们对幸福美满的向往。

>第十道：饮罢清风生两腋

杯中茶汤如琥珀，晶莹剔透，香气纯正，让人心旷神怡，饮过之后，顿觉舌根生津，满嘴留香，回味隽永，正如诗人所述“饮罢清风生两腋，余香齿铗犹存。”

**做安化黑茶沟通范文 第十篇**

各位嘉宾你们好！欢迎来到沁和会馆品茗赏艺，我是沁和会馆的茶艺员，今日由我和我的助泡为大家演艺绿茶茶艺，今日为大家带来的是江苏吴县的碧螺春。

>一、巧布器皿

1.茶道组：茶匙，用于量取茶叶；茶夹，用于洗杯洁具；茶拨，用于把茶叶导入壶中；茶针，用于疏通壶嘴，使出水通畅；茶漏，放置茶壶上，避免投茶时茶叶外漏。

2.茶样罐：用于盛装茶叶；

3.赏茶荷：控制投茶量的器皿，观看干茶样和掷茶分样用；

4.茶巾：用于擦洗抹拭茶具、抹干溅出的水滴、托垫壶底、吸干壶底、杯底之残水；

5.玻璃杯：冲泡高档绿茶要用透明的玻璃杯，以便更好地欣赏茶叶在水中上下翻飞、翩翩起舞的仙姿和碧绿的汤色；

6.水盂：用于盛装废弃水、茶渣等；

7.提梁壶：烧水器皿。

>二、叶嘉酬宾

请大家鉴赏干茶的外观形状：碧螺春外观条索纤细、卷曲成螺、满身披毫、银白隐翠。

>三、冰心去凡尘（洗杯）

茶，至清至洁，是天函地育的灵物，泡茶要求所用的器皿也必须是至清至洁。“冰心去凡尘”就是用开水烫洗一遍洁净的玻璃杯，做到冰清玉洁，一尘不染，以表示对各位的崇敬之心。

>四、清宫迎佳人（投茶）

苏东坡有诗云：“戏作小诗君勿笑，从来佳茗似佳人”。“清宫迎佳人”就是用茶导把茶叶拨入到冰清玉洁的玻璃杯中。

>五、甘露润莲心（润茶）

好的绿茶外观如莲心，乾隆皇帝把茶叶称为“润心莲”。“甘露润莲心”就是在开泡前先向杯中注入少许热水，起到润茶的作用。

>六、凤凰行礼

冲泡绿茶时也讲究高冲水，在冲水时提梁壶有节奏的三起三落，好比是凤凰在想客人点头致意。

>七、碧玉沉清江

冲入热水后，茶先是浮在水面上，而后慢慢沉入杯底，我们称之为“碧玉沉清江”。

>八、观音捧玉瓶

佛教故事中传说菩萨常捧着一个白玉净瓶，净瓶中的甘露可消灾祛病，救苦救难。茶艺小姐把泡好的茶敬奉给客人，我们称之为“观音捧玉瓶”，意在祝福各位一生平安。

>九、春波展旗枪

这道程序是绿茶茶艺的特色程序。杯中的热水如春波荡漾，在热水的浸泡下，茶芽慢慢的舒展开来，尖尖的叶芽如枪，展开的叶片如旗。一芽一叶的称为旗枪，一芽两叶的称为“雀舌”。在品绿茶之前先观赏在清碧澄清的茶水中，千姿百态的茶芽在玻璃杯中随波晃荡，好像生命的绿精灵在舞蹈十分生动趣味。

>十、会心悟茶香

品绿茶要一看、二闻、三品位，在欣赏“春波展旗枪”之后，要闻一闻茶香。绿茶与花茶、乌龙茶不一样，它的茶香更加清幽淡雅，必须用心灵去感悟，才能够闻到那春天的气息，以及清醇幽远、难以言传的生命之香。

>十一、淡中品致味

绿茶的茶汤清醇甘鲜，淡而有味，它虽然不像红茶那样浓艳醇厚，也不像乌龙茶那样岩韵醉人，可是只要你用心去品，就必须能从淡淡的绿茶香中品出天地见至清、至醇、至真、至美的韵味来。

>十二、谢客

品茶有三乐，独品得神、对饮得趣、众品得慧。在品了头道茶之后，请嘉宾自斟自饮，来感受修身养性，品位人生的无穷乐趣。

**做安化黑茶沟通范文 第十一篇**

各位嘉宾你们好！欢迎来到沁和会馆品茗赏艺，我是沁和会馆的茶艺员，今日由我和我的助泡为大家演艺绿茶茶艺，今日为大家带来的是江苏吴县的碧螺春。

>第一道：焚香静气、活煮甘泉

焚香静气是经过点燃一支香来营造温馨的气氛，使大家放松精神。活煮甘泉意思是用旺火煮沸壶中的水。

>第二道：孔雀开屏、叶嘉酬宾

孔雀开屏是指向来宾们介绍泡茶所用的精美茶具。叶嘉酬宾指向来宾们介绍茶叶。

>第三道：孟臣沐霖、乌入宫

孟臣沐淋意思是指用开水浇烫茶壶，茶壶烫洗干净之后，把茶叶放入壶内，叫做乌龙入宫。

>第四道：高山流水、春风拂面

高山流水指向紫砂壶内冲水，使壶内的茶叶随着沸水水翻滚，起到洗茶的作用。然后用壶盖轻轻地刮去茶汤表面的白色泡沫，使壶内的茶汤更加清新、干净，喻为春风拂面。

>第五道：乌龙入海、重洗仙颜

通常把第一次泡的茶汤直接倒入茶海，称为乌龙入海。重洗仙颜意思为第二次冲水泡茶。

>第六道：玉液移壶、再注甘露

玉液移壶是指把泡壶中的茶汤倒入海壶，趁着茶壶还热，再次向壶中加入开水，称为再注甘露。

>第七道：祥龙行雨、凤凰点头

祥龙行雨是指把海壶中的茶汤快速而均匀地按顺序倒入闻香杯里，当海壶中的茶汤基本倒完时，使用点斟的手法，喻为凤凰点头。

>第八道：珠联璧合、鲤鱼翻身

珠联璧合指把品茗杯倒扣在闻香杯上，之后把两个紧扣的杯轻轻翻转过来称为鲤鱼翻身。

>第九道：捧杯敬茶、众手传盅

相互传递手中的茶，让大家的感情跟亲近，气氛更融洽。

>第十道：喜闻幽香、鉴赏三色

轻轻拿起闻香杯，闻其茶香，观其杯中上、中、下三种颜色。

>第十一道：三龙护鼎、初品奇茗

用拇指、食指扶杯、中指拿杯，这种端杯姿势称为三龙护鼎，初品奇茗只要是指品茶的火攻水平。

>第十二道：再斟流霞、二探兰芷

再斟流霞意思是指为客人斟第二道茶，二探兰芷，是请客人第二次闻香。

>第十三道：二品云膄、喉底留甘

二品云膄即是指请客人品第二道茶，感受茶汤是否鲜爽、甘醇。

>第十四道：三斟石乳、荡气回肠

三斟石乳是指斟第三道茶，荡气回肠，是请客人第三次闻香。

>第十五道：含英咀华、领悟岩韵

含英咀华是指品第三道茶，慢慢品饮，领悟茶特有的“香、清、甘、活”。

>第十六道：君子之交、水清味美

品饮了三道浓茶之后，再喝一口白开水，会令人满口生津、回味甘甜，无比舒畅。

>第十七道：名茶探趣、游龙戏水

请来宾们自我动手泡茶，然后把泡后的茶叶放到清水杯中，让来宾们观赏泡后的茶。

>第十八道：宾主起立、尽杯谢茶

请来宾们起立，同干了杯中的茶，彼此祝福之后结束这次茶会。

**做安化黑茶沟通范文 第十二篇**

各位嘉宾你们好！欢迎来到沁和会馆品茗赏艺，我是沁和会馆的茶艺员，今日由我和我的助泡为大家演艺绿茶茶艺，今日为大家带来的是江苏吴县的碧螺春。

>第一道：点香焚香除妄念

俗话说：“泡茶可修身养性，品茶如品味人生。”古今品茶都讲究要平心静气。“焚香除妄念”就是通过点燃这支香，来营造一个安静、祥和、温馨的气氛。

>第二道：洗杯冰心去凡尘

茶，致清致洁，是天涵地育的灵物，泡茶要求所用的器皿也必须至清至洁。“冰心去凡尘”就是用开水再烫一遍本来就干净的玻璃杯，做到茶杯冰清玉洁，一尘不染。

>第三道：凉汤玉壶养太和

绿茶属于芽茶类，因为茶叶细嫩，若用滚烫的开水直接冲泡，会破坏茶芽中的维生素并造成熟汤失味。只宜用80摄氏度的开水。“玉壶养太和”是把开水壶中的水预先倒入瓷壶中养一会儿，使水温降至80度左右。

>第四道：投茶清宫迎佳人

苏东坡有诗云：“戏作小诗君勿笑，从来佳茗似佳人”。“清宫迎佳人”就是用茶匙把茶叶投放到冰清玉洁的玻璃杯中。

>第五道：润茶甘露润莲心

好的绿茶外观如莲心，乾隆皇帝把茶叶称为“润心莲”。“甘露润莲心”就是在开泡前先向杯中注入少许热水，起到润茶的作用。

>第六道：冲水凤凰三点头

冲泡绿茶时也讲究高冲水，在冲水时水壶有节奏地三起三落，好比是凤凰向客人点头致意。

>第七道：泡茶碧玉沉清江

冲入热水后，茶先是浮在水面上，而后慢慢沉入杯底，我们称之为“碧玉沉清江”。

>第八道：奉茶观音捧玉瓶

佛教传说中菩萨场捧着一个白玉净瓶，净瓶中的甘露可消灾祛病，救苦救难。茶艺小姐把泡好的茶敬奉给客人，我们称之为“观音捧玉瓶”，意在祝福好人们一生平安。

>第九道：赏茶春波展旗枪

这道程序是绿茶茶艺的特色程序。杯中的热水如春波荡漾，在热水的浸泡下，茶芽慢慢地舒展开来，尖尖的叶芽如枪，展开的叶片如旗。一芽一叶的称为旗枪，一芽两叶的称为“雀舌”。在品绿茶之前先观赏在清碧澄净的茶水中，千姿百态的茶芽在玻璃杯中随波晃动，好像生命的绿精灵在舞蹈十分生动有趣。

>第十道：闻茶慧心悟茶香

品绿茶要一看、二闻、三品味，在欣赏“春波展旗枪”之后，要闻一闻茶香。绿茶与花茶、乌龙茶不同，它的茶香更加清幽淡雅，必须用心灵去感悟，才能够闻到那春天的气息，以及清醇悠远、难以言传的生命之香。

>第十一道：品茶淡中品致味

绿茶的茶汤清纯甘鲜，淡而有味，它虽然不像红茶那样浓艳醇厚，也不像乌龙茶那样岩韵醉人，但是只要你用心去品，就一定能从淡淡的绿茶香中品出天地间至清、至醇、至真、至美的韵味来。

>第十二道：谢茶自斟乐无穷

品茶有三乐，一曰：独品得神，一个人面对青山绿水或高雅的茶室，通过品茗，心驰宏宇，神交自然，物我两忘，此一乐也;二曰：对品得趣。两个知心朋友相对品茗，或无须多言即心有灵犀一点通，或推心置腹述衷肠，此亦一乐也;三曰：众品得慧。孔子曰：“三人行有我师”众人相聚品茶，互相沟通，相互启迪，可以学到许多书本上学不道德知识，这同样是一大乐事。

本DOCX文档由 www.zciku.com/中词库网 生成，海量范文文档任你选，，为你的工作锦上添花,祝你一臂之力！