



.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

...

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

...

.....

.....

.....

.....

.....

.....

...

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....



1

1. 1-1

1

2


3

4

1	礼仪 仪表 仪容 (20分)	发型、服饰与茶艺表演类型相协调。	(1)发型散乱,扣0.5分 (2)服饰穿着不端正,扣0.5分 (3)发型、服饰与茶艺表演类型不相协调,扣1分	5		
		形象自然、得体,高雅,表演中用语得当,表情自然,具有亲和力。	(1)视线不集中,表情平淡,扣0.5分 (2)目低视,表情不自如,扣0.5分 (3)说话举止略显惊慌,扣1分 (4)不注重礼貌用语,扣1分	5		
		动作、手势、站立姿势端正大方。	(1)站姿、走姿摇摆,扣1分 (2)坐姿不正,双腿张开,扣3分 (3)手势中有明显多余动作,扣1分	10		
2	茶席 布置 (10分)	茶器具之间功能协调、质地、形状、色彩调和。	(1)茶具配套不齐全,或有多余的茶具,扣3分 (2)茶具色彩不够协调,扣1分 (3)茶具之间质地、形状大小不一致,扣2分	5		
		茶器具布置与排列有序、合理。	(1)茶席布置不协调,扣1分 (2)茶具配套齐全,茶具、茶席相协调,欠艺术感,扣0.5分	5		
3	茶艺 表演 (40分)	根据主题配置音乐,具有较强艺术感染力。	(1)音乐与主题不协调,扣1分 (2)音乐与主题基本一致,欠艺术感染力,扣0.5分	5		
		冲泡程序契合茶理,投茶量适用,水温、冲水量及时间把握合理。	(1)冲泡程序不符合茶理,顺序混乱,扣2分 (2)未能正确选择所需茶叶、配料,扣1分 (3)选择水温与茶叶不相符合,过高或过低,扣1分 (4)冲水量过多或太少,扣1分 (5)各杯中茶水有明显差距,扣1分	10		
		操作动作适度,手法连绵、轻柔,顺畅,过程完整。	(1)未能连续完成,中断或出错三次以上,扣2分 (2)能基本顺利完成,中断或出错二次以下,扣1分 (3)表演技艺平淡,缺乏表情及艺术品味,扣1分 (4)表演尚显艺术感,艺术品味平淡,扣1分	15		
		奉茶姿态、姿势自然,言辞恰当。	(1)奉茶姿态不端正,扣1分 (2)奉茶次序混乱,扣1分 (3)脚步混乱,扣1分 (4)不注重礼貌用语,扣1分 (5)收回茶具次序混乱,扣1分	5		
		收具	(1)收具顺序混乱,茶具摆放不合理,扣1分 (2)离开表演台时,走姿不端正,扣1分	5		
4	茶汤 质量 (25分)	茶色、香、味、形表达充分。	(1)未能表达出茶色、香、味形,扣3分 (2)能表达出茶色、香、味形其一者,扣2分 (3)能表达出茶色、香、味形二者,扣1分	15		
		奉客人茶汤应温度适宜。	(1)茶汤温度过高或过低,扣2分 (2)茶汤温度与较适宜饮用温度相差不大,扣1分	5		
		茶汤适量	(1)茶量过多,溢出茶杯杯沿,扣1分 (2)茶量偏少,扣0.5分	5		

5	时间 (5分)	在15分钟内完成茶艺表演,超时扣分。	(1)表演超过规定时间1~3分钟,扣1分 (2)表演超过规定时间3~5分钟,扣2分 (3)表演超过规定时间5~10分钟,扣3分 (4)表演超过规定时间10分钟,扣5分	5		
合计						

2. 1-2

1

2


3

4

1	礼仪 仪表 仪容 (20分)	发型、服饰与茶艺表演类型相协调。	(1)发型散乱,扣0.5分 (2)服饰穿着不端正,扣0.5分 (3)发型、服饰与茶艺表演类型不相协调,扣1分	5		
		形象自然、得体,高雅,表演中用语得当,表情自然,具有亲和力。	(1)视线不集中,表情平淡,扣0.5分 (2)目低视,表情不自如,扣0.5分 (3)说话举止略显惊慌,扣1分 (4)不注重礼貌用语,扣1分	5		
		动作、手势、站立姿势端正大方。	(1)站姿、走姿摇摆,扣1分 (2)坐姿不正,双腿张开,扣3分 (3)手势中有明显多余动作,扣1分	10		
2	茶席 布置 (10分)	茶器具之间功能协调、质地、形状、色彩调和。	(1)茶具配套不齐全,或有多余的茶具,扣3分 (2)茶具色彩不够协调,扣1分 (3)茶具之间质地、形状大小不一致,扣2分	5		
		茶器具布置与排列有序、合理。	(1)茶席布置不协调,扣1分 (2)茶具配套齐全,茶具、茶席相协调,欠艺术感,扣0.5分	5		



			0.5分	5
			扣1分	10
3	表演 (40分)	操作动作适度,手法连绵、轻柔,顺畅,过程完整。	(1)能基本顺利完成,中断或出错二次以下,扣1分 (2)能基本顺利完成,中断或出错二次以下,扣1分 (3)表演技艺平淡,缺乏表情及艺术品味,扣1分 (4)表演尚显艺术感,艺术品味平淡,扣1分	2分 15
		奉茶姿态、姿势自然,言辞恰当。	(1)奉茶姿态不端正,扣1分 (2)奉茶次序混乱,扣1分 (3)脚步混乱,扣1分 (4)不注重礼貌用语,扣1分 (5)收回茶具次序混乱,扣1分	5
		收具	(1)收具顺序混乱,茶具摆放不合理,扣1分 (2)离开表演台时,走姿不端正,扣1分	5
		茶汤 质量 (25分)	茶色、香、味、形 (1)未能表达出茶色、香、味形,扣3分 (2)能表达出茶色、香、味形其一者,扣2分	


3

4

1	礼仪 仪表 仪容 (20分)	发型、服饰与茶艺表演类型相协调。	(1)发型散乱,扣0.5分 (2)服饰穿着不端正,扣0.5分 (3)发型、服饰与茶艺表演类型不相协调,扣1分	5		
		形象自然、得体,高雅,表演中用语得当,表情自然,具有亲和力。	(1)视线不集中,表情平淡,扣0.5分 (2)目低视,表情不自如,扣0.5分 (3)说话举止略显惊慌,扣1分 (4)不注重礼貌用语,扣1分	5		
		动作、手势、站立姿势端正大方。	(1)站姿、走姿摇摆,扣1分 (2)坐姿不正,双腿张开,扣3分 (3)手势中有明显多余动作,扣1分	10		
2	茶席 布置 (10分)	茶器具之间功能协调、质地、形状、色彩调和。	(1)茶具配套不齐全,或有多余的茶具,扣3分 (2)茶具色彩不够协调,扣1分 (3)茶具之间质地、形状大小不一致,扣2分	5		
		茶器具布置与排列有序、合理。	(1)茶席布置不协调,扣1分 (2)茶具配套齐全,茶具、茶席相协调,欠艺术感,扣0.5分	5		
3	茶艺 表演 (40分)	根据主题配置音乐,具有较强艺术感染力。	(1)音乐与主题不协调,扣1分 (2)音乐与主题基本一致,欠艺术感染力,扣0.5分	5		
		冲泡程序契合茶理,投茶量适用,水温、冲水量及时间把握合理。	(1)冲泡程序不符合茶理,顺序混乱,扣2分 (2)未能正确选择所需茶叶、配料,扣1分 (3)选择水温与茶叶不相符合,过高或过低,扣1分 (4)冲水量过多或太少,扣1分 (5)各杯中茶水有明显差距,扣1分	10		
		操作动作适度,手法连绵、轻柔,顺畅,过程完整。	(1)未能连续完成,中断或出错三次以上,扣2分 (2)能基本顺利完成,中断或出错二次以下,扣1分 (3)表演技艺平淡,缺乏表情及艺术品味,扣1分 (4)表演尚显艺术感,艺术品味平淡,扣1分	15		

		奉茶姿态、姿势自然，言辞恰当。	(1)奉茶姿态不端正，扣1分 (2)奉茶次序混乱，扣1分 (3)脚步混乱，扣1分 (4)不注重礼貌用语，扣1分 (5)收回茶具次序混乱，扣1分	5		
		收具	(1)收具顺序混乱，茶具摆放不合理，扣1分 (2)离开表演台时，走姿不端正，扣1分	5		
4	茶汤质量 (25分)	茶色、香、味、形表达充分。	(1)未能表达出茶色、香、味形，扣3分 (2)能表达出茶色、香、味形其一者，扣2分 (3)能表达出茶色、香、味形二者，扣1分	15		
		奉客人茶汤应温度适宜。	(1)茶汤温度过高或过低，扣2分 (2)茶汤温度与较适宜饮用温度相差不大，扣1分	5		
		茶汤适量	(1)茶量过多，溢出茶杯杯沿，扣1分 (2)茶量偏少，扣0.5分	5		
5	时间 (5分)	在15分钟内完成茶艺表演，超时扣分。	(1)表演超过规定时间1~3分钟，扣1分 (2)表演超过规定时间3~5分钟，扣2分 (3)表演超过规定时间5~10分钟，扣3分 (4)表演超过规定时间10分钟，扣5分	5		
合计						

1. 1-1

1

10

10

100

30

10

1( )，


2


3

4



2.

2-1

1

4

100

45

4

4

4


2



3

4




---





--	--	--





---











































---










--	--	--




---





















































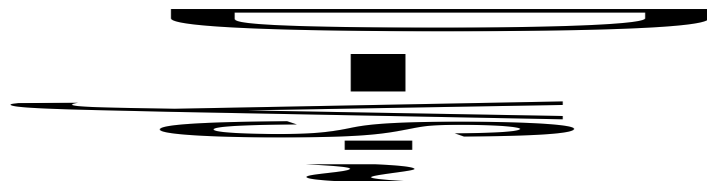






























































































--	--	--

































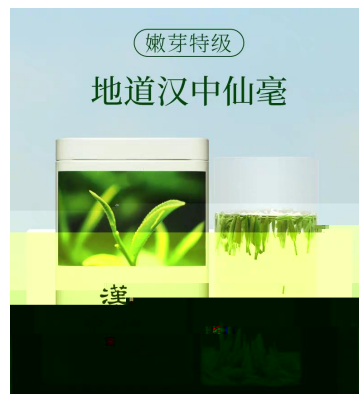










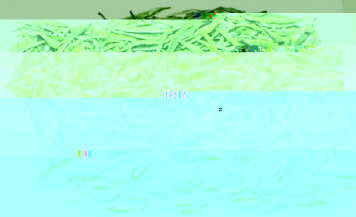
## 精致包装 实用美观

双重保护 独立保鲜锡袋 防潮隔热



## 干茶

叶片匀整/色泽绿润/细看之下有微小毫毛



## 茶汤

汤色明亮/黄绿清澈/鲜爽甘醇



## 茶底

幼嫩多芽/柔匀鲜活/肥壮完整











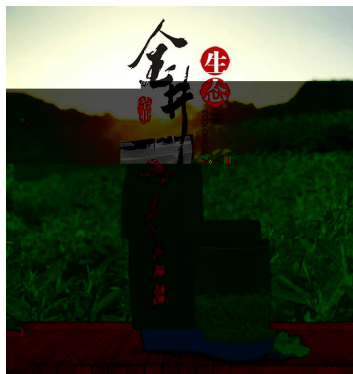





























传世白茶 源制纯粹  
Leshan Tea



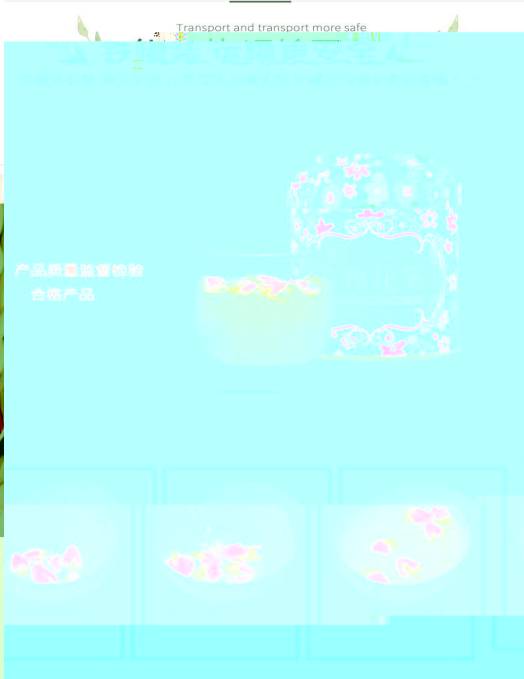




PRODUCT PHOTOGRAPHY  
 玫瑰花茶 实拍展示



花蕾娇俏 瓣瓣含苞 幽香飘散



朵朵鲜润清香持久 汤色娇淡如凝露



花园盛开的玫瑰 不及优雅盛放的美人




女人如花悉心呵护做时光里美好的自己

Woman blossoming care to do a good time in the good of their own




老茶客微田  
珍毫 高性价比花茶  
300元/斤



产品·属性

产品类型	茶类	原料
口味甜	清香	产地
香气	口感	保质期
颜色		
贮藏条件		


--	--	--





## 产品细节

**红韵齐发 RED**  
**正面**  
 经典铁罐，典雅贵气，质感凸显，其传统的中国红主调，耀眼夺目，并配以简洁动感的色彩图形，光彩迷人。



**密封**  
**内膜锁香 LOOK**  
 金属密封罐，铁罐内部有一层内膜袋，紧锁茶叶醇香，为您的茶叶提供双重保障。







茶 湘丰茶业  
XFTEA













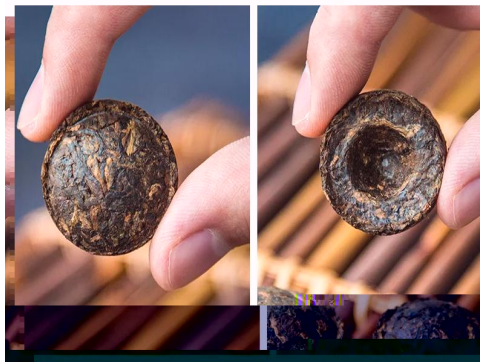


## 产品/展示

形

▼色泽褐红 饱满油亮

▼碗形端正 窝窝深圆



汤

红浓明亮 甜香可闻












**明前新茶**

[几代人喝出来的好茶]

## 碧螺春香百里醉

明 江 苏



 **约7万个  
开春头采嫩芽**

炒制500g明前特级碧螺春，需手工采摘约6.8-7.4万个开春头采嫩芽，可见茶叶之幼嫩，采摘功夫之深，且需当天采摘，当天炒制。

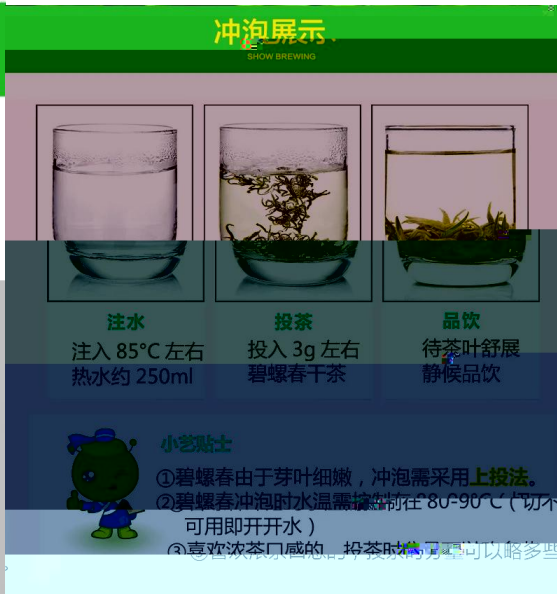
 **四大工艺  
三大炒制手法**

杀青、揉捻、搓团显毫、烘干四大工艺，抖、炒、揉三种手法交替进行，手不离茶，茶不离锅，揉中带炒，炒中有揉，形成独有的蜷曲似螺状。

 **茶香果蕴  
茶树、果树交错种植**

茶、果间作区，茶树与桃、李、杏、梅等果木交错种植。茶树、果树枝桠相连，根脉相通，茶吸果香，花啖茶味，令碧螺春茶独具茶香果味。










# 释放感官 感受茶的美妙

— Feel The Wonderfulness Of Tea —

观



玫瑰粉嫩饱满  
红茶乌润紧实  
细腻

闻



花香与蜜香  
满满香甜气  
萦绕于杯中  
交织

品



滋味醇厚柔  
唇齿留香  
顺滑

## 冲泡方法

— Swells the method —

常规泡法



取出茶包



倒入200ml  
90°C热水



泡2—3分钟  
可冲泡1—3次

冷泡法



取出茶包



倒入300ml冷开水  
充分浸泡



放入冰箱或倒入冰块  
泡1-3小时

## 精致包装 · 注重细节

— Exquisite packaging, Attention to detail —



--	--	--






茶汤






--	--	--



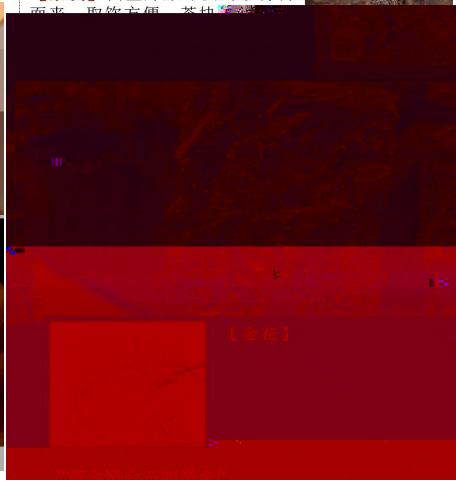



--	--	--





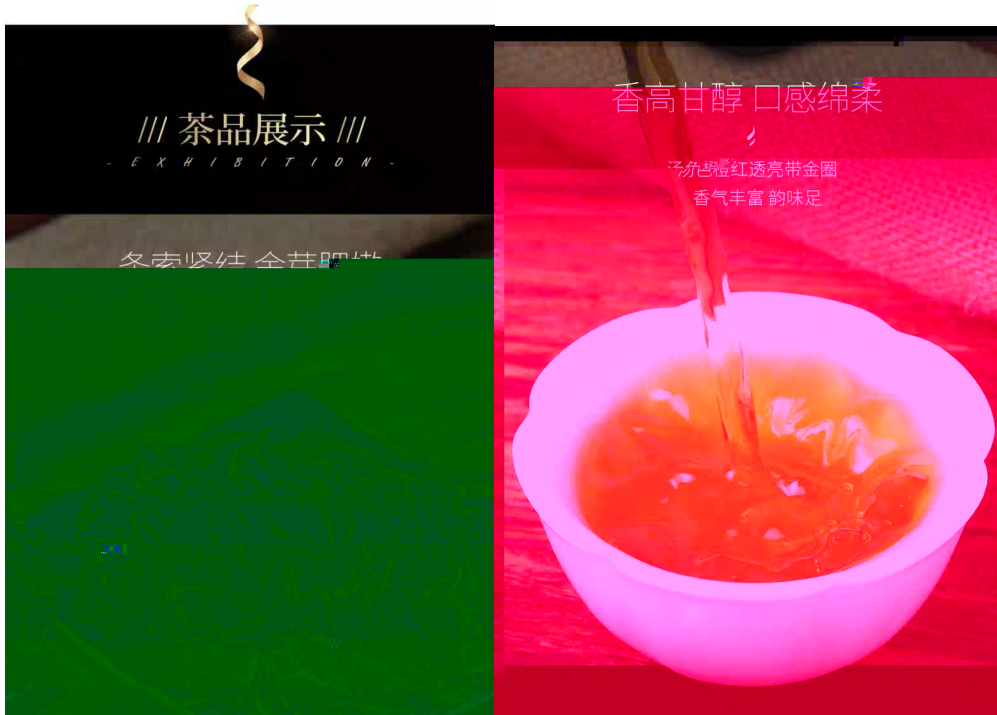




--	--	--

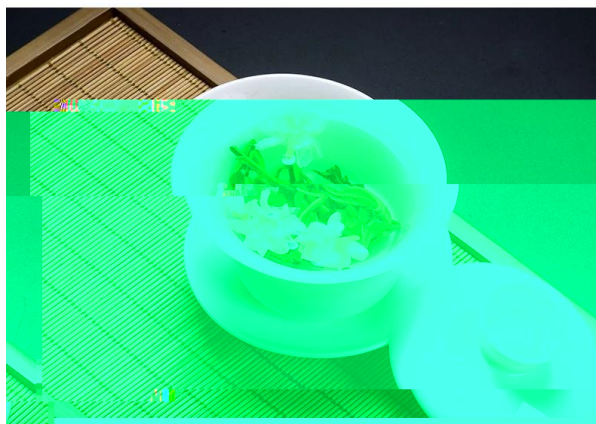






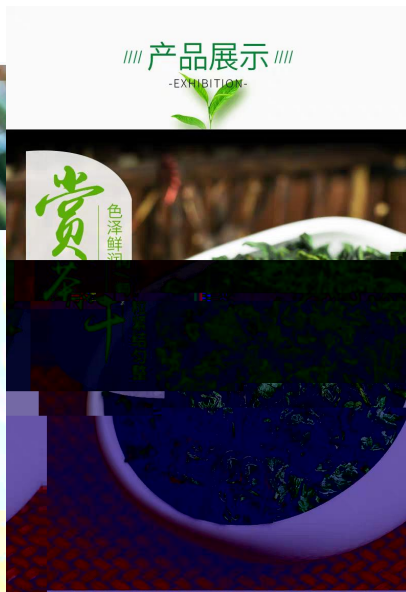










# 8


- ? ~






**世界三大高香红茶**  
祁门工夫红茶

1 香气馥郁 2 滋味醇厚 3 祁门香韵

### 源自祁门红茶原产地

BLACK TEA

茶园位于安徽省祁门县核心产区，高海拔加上北纬30°，造就了得天独厚的地理环境，非常适宜储叶种茶树的生长。

20°C
75%
2000mm



### 制茶颇费工夫

BLACK TEA

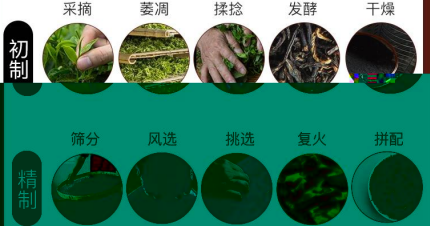
从初制到精制一共十几道工序，每一步都需要非常讲究，唯有如此，才能做出祁门工夫红茶的正宗味道。

初制

采摘 萎凋 揉捻 发酵 干燥

精制

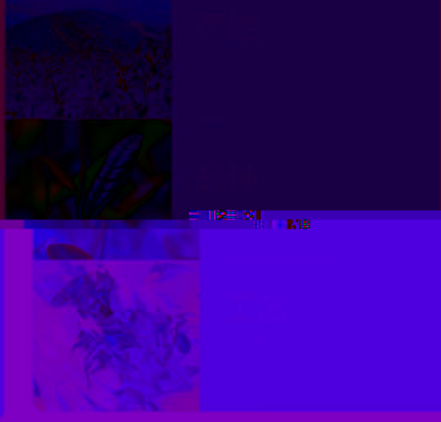
筛分 风选 挑选 复火 拼配

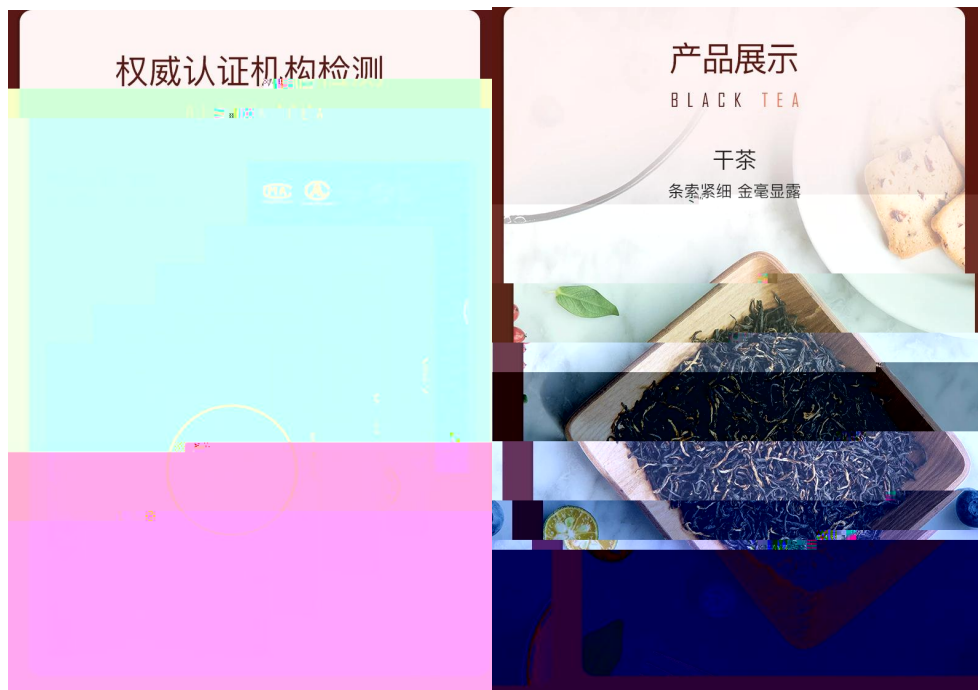


### 要造就独特的祁门香，三者缺一不可

BLACK TEA

“似蜜糖香，似菠萝香，似玫瑰香”















## 茶叶展示

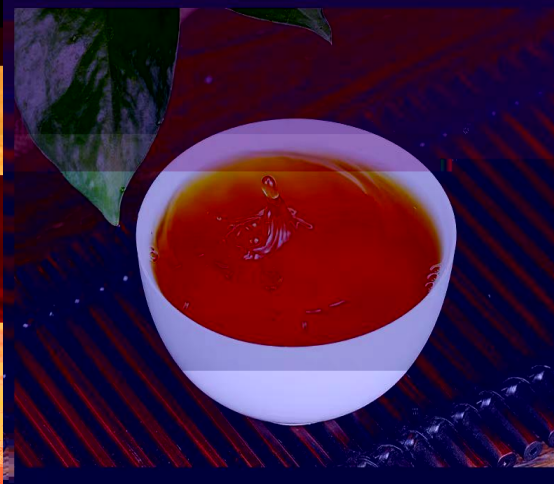
### 1 干茶展示

经由小种红茶精心制作的原茶，条索肥实，略显毛绒，色泽乌润。



## 2 茶汤展示

冲泡后，色泽红浓，香气高长，汤色金黄透亮，滋味醇厚。口感回味绵长，  
幽雅有桂圆香。



### 3/ 茶底展示

冲饮过后，叶底舒展后，柔软细嫩，色泽翠绿，发酵均匀呈乌铜色。闻香，甜





















艺福堂玄米茶  
品饮正宗玄米味儿

米香四溢·健康饮品·便捷袋泡  
RICE FRAGRANT HEALTH DRINK CONVENIENT BAG



看得见的一粒一叶

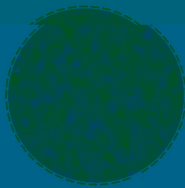
SEEING A SINGLE LEAF



两大原料共同作战 健康美丽上班族!

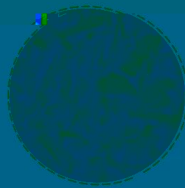
感受淳朴的原汁原味

精选原料



上乘玄米

颗粒饱满 金黄饱满



蒸青绿茶

幽幽茶香 淡淡海苔香

科学粉碎 溶解迅速

SCIENCE CRUSH DISSOLVE QUICKLY



鲜醇爽滑 正宗玄米茶味儿

FRESH AND SMOOTH AUTHENTIC XUAN RICE TEA FLAVOR



艺福堂玄米茶·冲泡展示

THE XUAN RICE TEA BREWING



投茶

取一小茶包，投入杯中

注水

注入200-250ml沸水

品饮

香飘四溢，静候品饮