



弘扬工匠精神 解读制茶技艺

茶艺服务与管理——课程思政示范课程



祁门红茶工艺传承人的






融在茶中的工匠精神

- 一杯好茶，是匠人多年累积的经验及制茶心得的凝结，而我们，尊重制茶大师的匠人之心。
- 曾经有位年轻人问，把茶做好的秘诀是什么？
- 老谢说：“无非就是今天做茶，明天做茶，一直做下去。”一件简单事情成千上万遍地做好。
- 成功的背后，永远是艰辛努力
- ——习近平

- 工匠精神个人层面，就是一种认真态度、敬业精神。工匠精神不是因循守旧，它是一种传承与创新的并存，是中华民族传统文化的沉淀与融合，更是浮躁社会所缺乏的一种坚定气质与坚守。





祁门红茶的制作需要多少道工序呢？

15道工序

茶是如何制成的？

- 茶是采茶树新长出的芽和叶作为原料制造而成
- 茶青-萎凋-发酵-杀青-揉捻-干燥



何为萎凋



萎凋

- 让茶青消失一部分水分。（走水）
- 萎凋——轻萎凋 中萎凋 重萎凋

- 轻萎凋（文山包种）



- 中萎凋（铁观音）



- 重萎凋（东方美人）



下面两款茶叶哪款是发酵茶，哪款是不发酵茶？



谢谢各位同学聆听！

