

.....

.....

.....

.....

.....

...

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

...

.....

.....

.....

.....

.....

.....

...

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

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		



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、味形其二者，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

--	--	--

--	--	--

© 2014 Sep 4
B'€q T½ © 4S€ P € pBMB

Κεφάλαιο 4

—



, 0

(# 05 - UNIA)

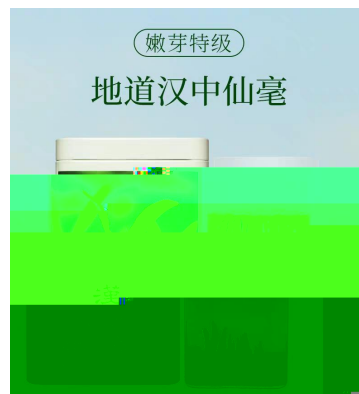
K6 d6S * < e q6S >

+g

--	--	--







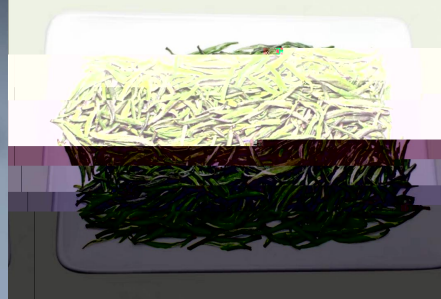
精致包装 实用美观

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



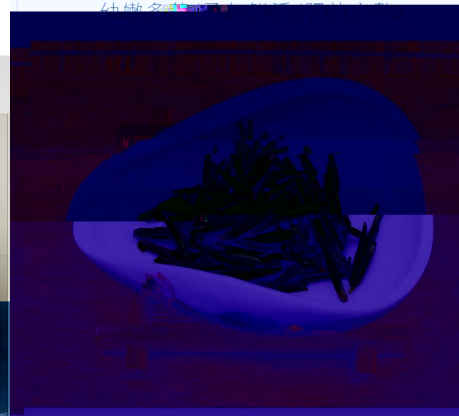
茶汤

汤色明亮/黄绿清澈/鲜爽甘醇



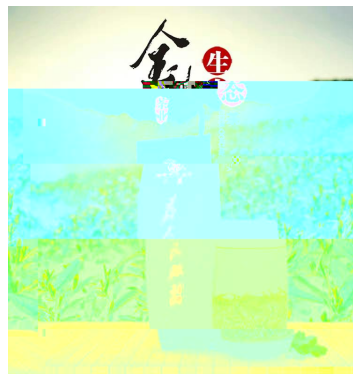
茶底

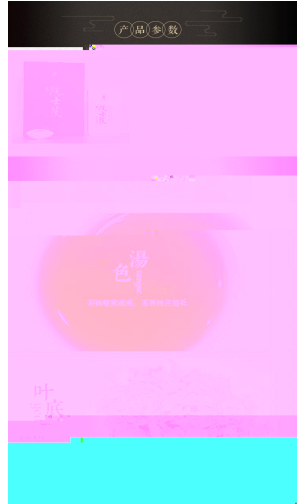
叶嫩多毫/芽叶完整/色泽绿润









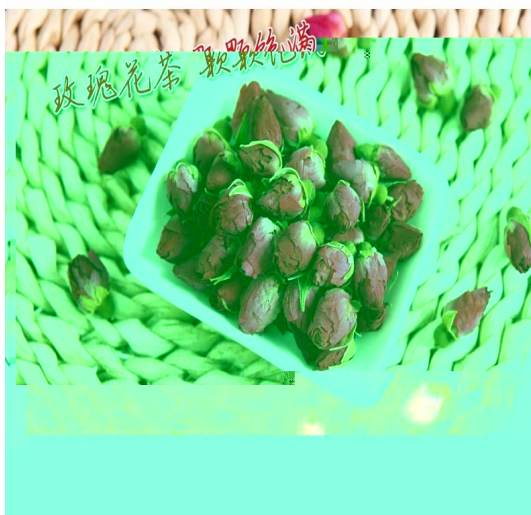




传世白茶 源制纯粹
Leshahr Tea



PRODUCT PHOTOGRAPHY
玫瑰花茶 实拍展示



Transport and transport more safe

铁罐装 运输更安全

铁罐外包装 承压更强 让您宝贝运输无忧 空罐还可做小收纳盒哦 ^_^!

四月茶依
值得你信赖
Be worthy of your trust

四月茶依的每款茶均为经过产品质量监督检验所检测的合格产品!

8.5cm
11.5cm

BREWING METHOD
冲泡方法

每次4-6朵玫瑰花，可根据个人口感和水量进行调节。
建议用热水冲泡，经耐冲泡，可与其他花茶搭配。
注水到七八满，静候3-5分钟，即可品饮。





让时间变慢 让青春洋溢

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

老茶客飲用

珍毫 高性价比花茶

2023/07/11



产品·属性

产品名称	珍毫茉莉花茶	配 料	绿茶、茉莉鲜花
净含量	50克	等 级	三级
产 地	北京市昌平区	外 形	条索紧结
香 气	嫩香鲜灵	口 感	鲜香爽口
汤 色	清澈明亮	保 质 期	18个月
贮藏条件	清洁、干燥、通风、无异味、无污染的环境中密封保存		

--	--	--



用传统的工艺制作香美的茶味

花韵正山小种

产品细节

红韵齐发 RED
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。

正面



密封
内膜锁香 LOCK
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 中间窝深圆



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

明前 江苏 花果 清香 特级 原产



 **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，当天冲泡。

 **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，花香茶味，令碧螺春茶独具茶香果味。



创意生态罐 SHOW BREWING

包装变“花盆” 种出你的私家后花园

01/ 开盖有种子

02/ 取出健康豆

03/ 罐底有排水孔

04/ 罐内倒入泥土

05/ 给种子浇水

06/ 期待生根发芽

种植成功可拍照分享至微博并@艺福堂，即可免费获得奖品哦！
中国实用新型专利号：ZL2 014 04757092

包装展示 PACKAGING SHOW

Ø7.5cm

生态铁罐
抗压、环保、可重复利用

2.5cm

镀铝内袋
隔热、遮光、防异味

产品参数
商品基本参数，安全放心

冲泡展示 SHOW BREWING

注水
注入 85°C 左右
热水约 250ml

投茶
投入 3g 左右
碧螺春干茶

品饮
待茶叶舒展、
静候品饮

小艺贴士

- ①碧螺春由于芽叶细嫩，冲泡需采用上投法。
- ②碧螺春冲泡时水温需控制在 80-90°C (切勿用即开开水)
- ③喜欢浓茶口感的，投茶时...



玫瑰与红茶de美丽邂逅

Rose And Black Tea

玫瑰花香
与红茶和谐交融
演绎出恰到好处的香甜
犹如一场美好的爱恋



不是所有玫瑰都如此娇嫩

Beautiful Rose You Deserve To Have

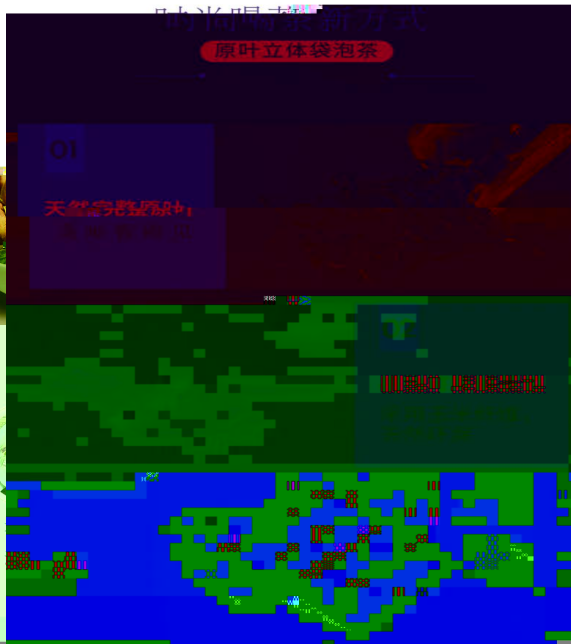


时光喝茶新方式

原叶立体袋泡茶

01

天然完整原叶



释放感官 感受茶的美妙

— Feel The Wonderfulness Of Tea —

观



闻



品



细腻

总 交织

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—2小时

精致包装 · 注重细节

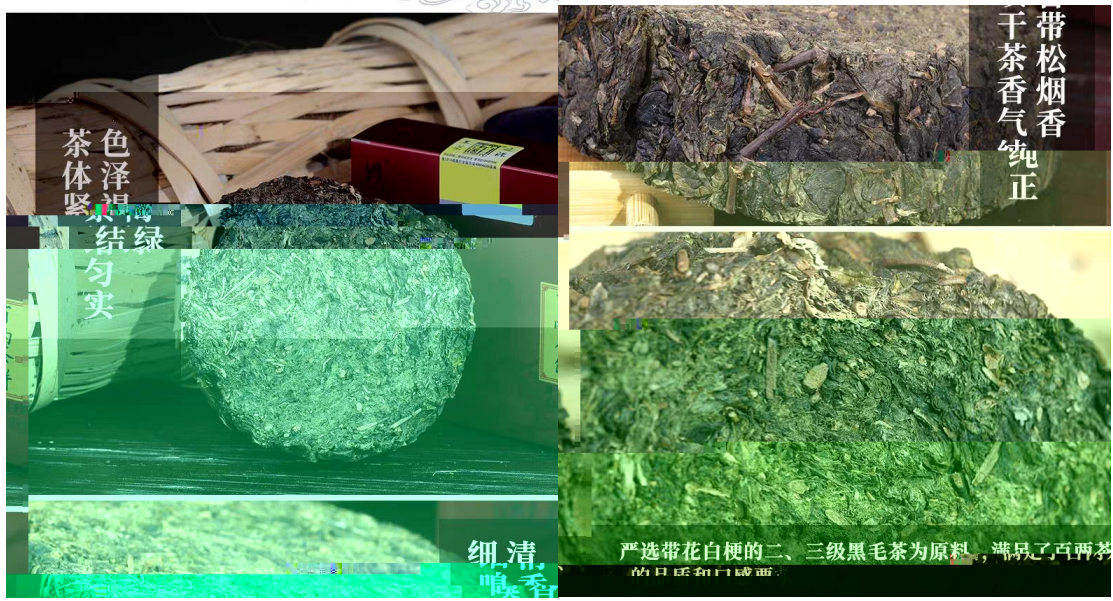
— exquisite packaging · attention to detail —



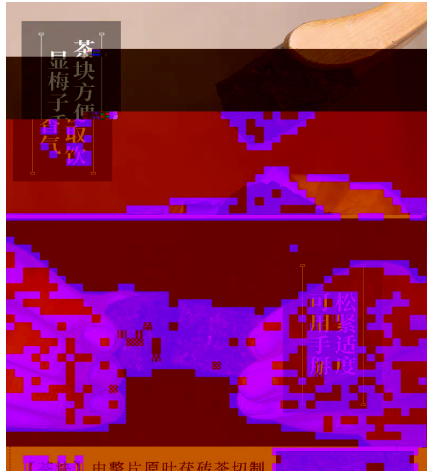
--	--	--



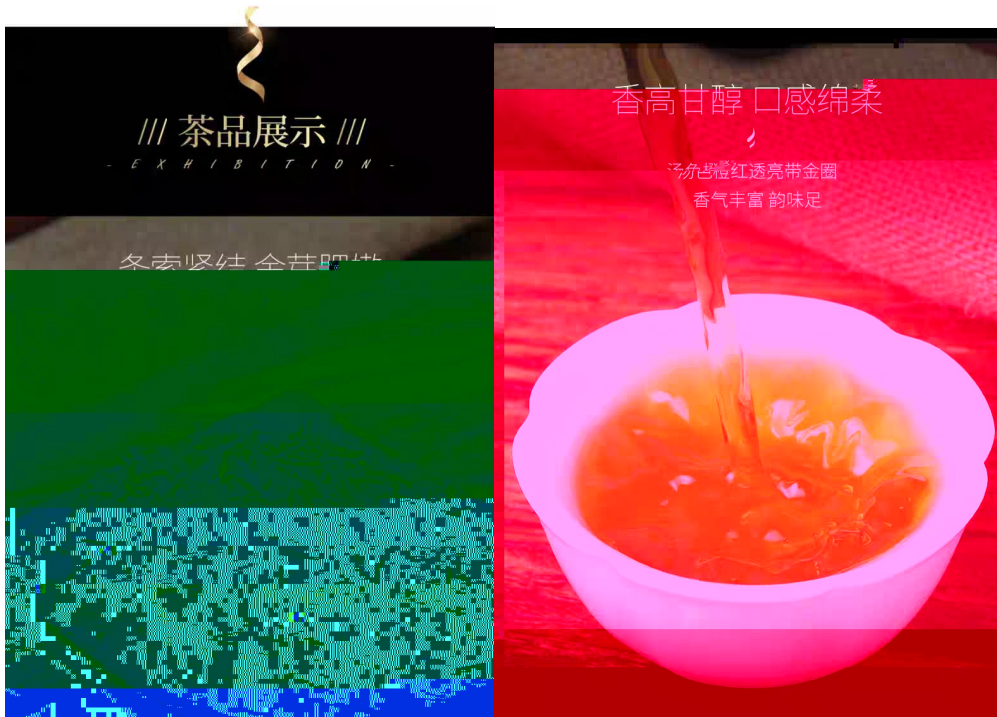
--	--	--

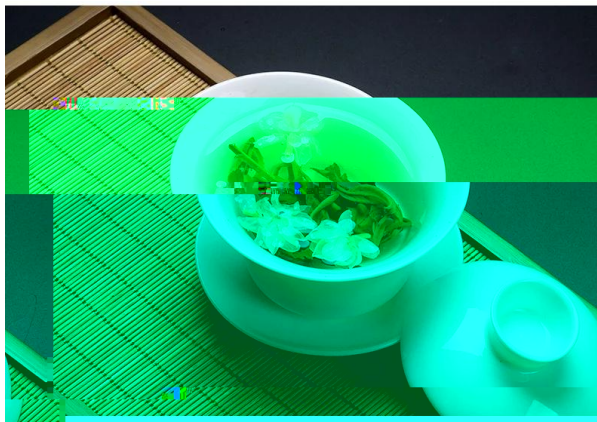
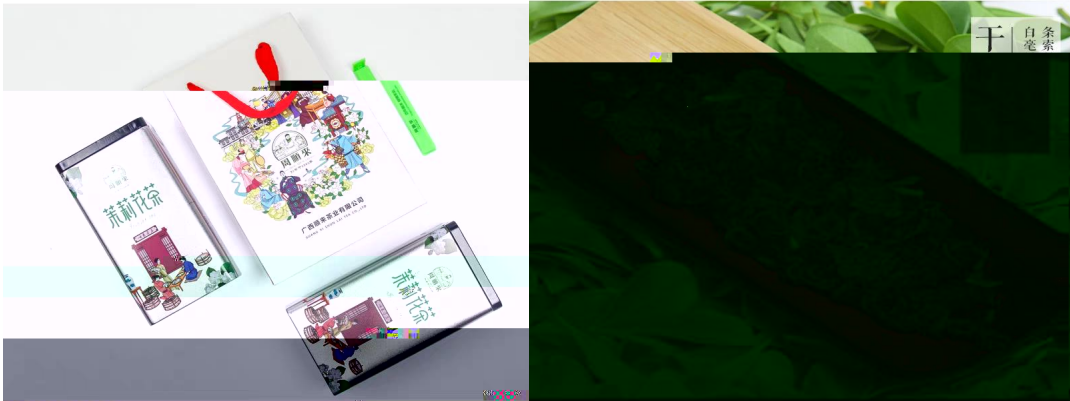


--	--	--



--	--	--









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

祁门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。

年均气温	相对湿度	年均降水
20℃	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，似苹果香，还有玫瑰”

产地

北纬30°黄金产茶带，雨丰雾足，土壤肥沃。

品种

工艺

揉捻、发酵的过程中，多酚类化合物的氧化还原推动着香气的形成

权威认证机构检测

BLACK TEA

每批次送检留档
让您喝上一杯放心好茶

项目名称 Item Name	检测结果 Result	判定结果 Conclusion	判定依据 Reference
水分含量 (wt%)	103.00	符合	0.000
总糖含量 (wt%)	11.00	符合	0.010
总酸含量 (wt%)	103.00	符合	0.015
总多酚含量 (wt%)	103.00	符合	0.020
水浸出物 (wt%)	103.00	符合	0.020
铅含量 (mg/kg)	11.00	符合	0.005
镉含量 (mg/kg)	103.00	符合	0.005
铜含量 (mg/kg)	103.00	符合	0.008
锌含量 (mg/kg)	103.00	符合	0.005
锰含量 (mg/kg)	103.00	符合	0.005
砷含量 (mg/kg)	103.00	符合	0.005
氟含量 (mg/kg)	103.00	符合	0.005
总灰分 (%)	103.00	符合	0.005

产品展示

BLACK TEA

干茶

条索紧细 金毫显露



茶叶展示

1 干茶展示

经由小种红茶精心制作的原茶，冬素肥美，略显毛绒，色泽乌润。



2 茶汤展示

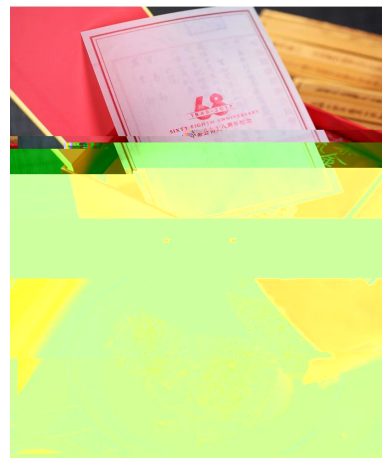
冲泡后，色泽红浓，香气高长，汤色金黄透亮，滋味醇厚。口感回味绵长，带有桂圆香。



3/ 茶底展示

冲饮过后，叶底舒展后，柔软厚实，条索完整，发身均匀，呈色润色。







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

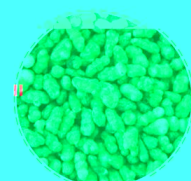


看得见的一粒一叶
 SEEING A SINGLE LEAF




甄选原料 共同作战 健康美丽上班族!
 科学粉碎 溶解迅速

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

