.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

...

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

...

.....

.....

.....

.....

.....

...

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

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						

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		

		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
3	茶艺表演（40分）	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

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

3

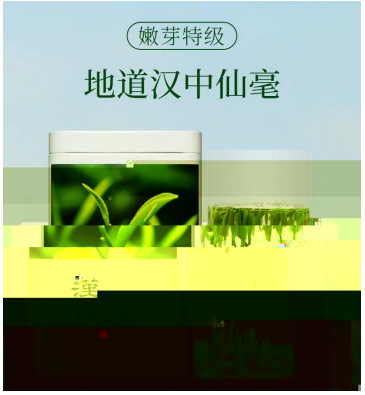
4

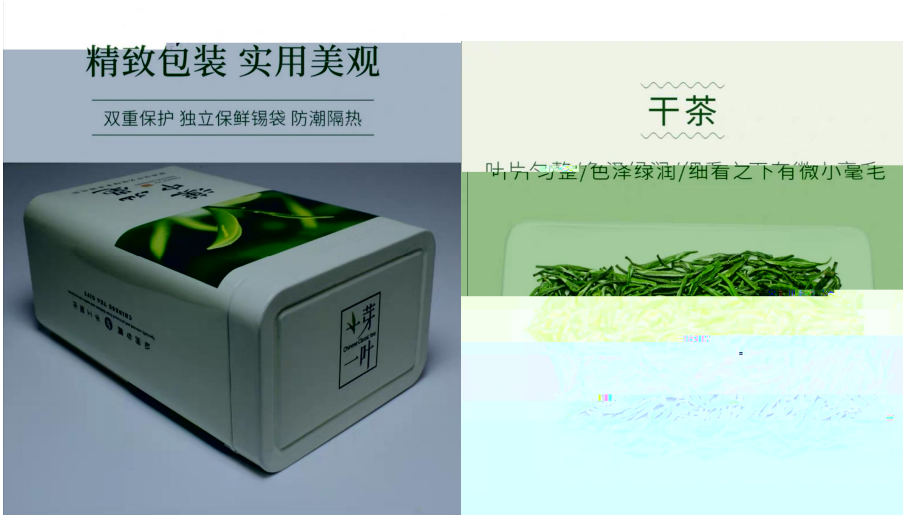
3 .J /1°H)æ¸

FÆý9l O 0D31

黑茶
天尖
200g

包装
茶狮
黄金茶
TEA MASTERS


嫩芽特级
地道汉中仙毫


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

际源春
祁门红茶

产品参数
产品详情
叶底

湘西州保靖縣
古老、珍稀、特异
五百年古茶樹
四高四絕 地方品种
壹兩黃金壹兩茶
隆平茶业
黄金茶

ə

绿雪茅
传世白茶 源制纯粹
Letsheer Tea
Lv Xue Ya
White Tea
Lü Xue Yu White Tea

PRODUCT PHOTOGRAPHY
玫瑰花茶 实拍展示
花蕾娇俏 瓣瓣含苞 幽香飘散
Flower bud fragrance waft delicate and dainty petal
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
ROSE TEA
玫瑰花茶
BREWING METHOD
冲泡方法

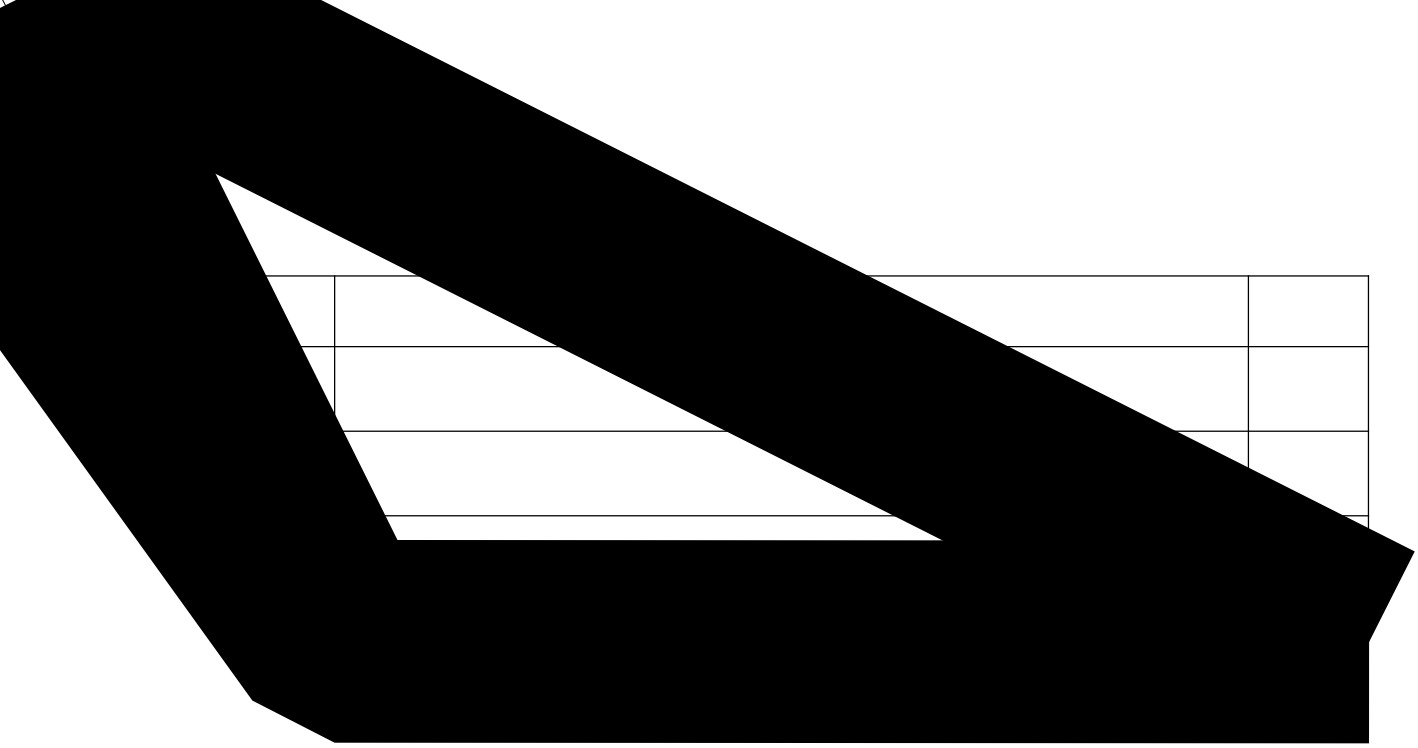
沉浮有致，赏心悦目
朵朵鲜润清香持久 汤色娇淡如凝露
下午茶饮 玫瑰相约
花园盛开的玫瑰 不及优雅盛放的美人

让时间变慢 让青春洋溢
女人如花要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

老茶客常园
珍毫 高性价比花茶
200元/斤
奥洽泰
茉莉珍毫
产品·属性
产品名称
珍毫茉莉花茶
配 料
绿茶、茉莉鲜花
产 地
北京市昌平区
外 形
条索紧结
香 气
浓香鲜灵
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

花
韵
正
山
小
种
用传统的工艺制作香美
武夷星

产品细节
正面
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。
武夷星
正山小种
净含量：40g
密封
内膜锁香 LOCK
金属密封罐，铁罐内部有一层
内膜袋，紧锁茶叶酵香，为您
的茶叶提供双重保障。
武夷星
正山小种



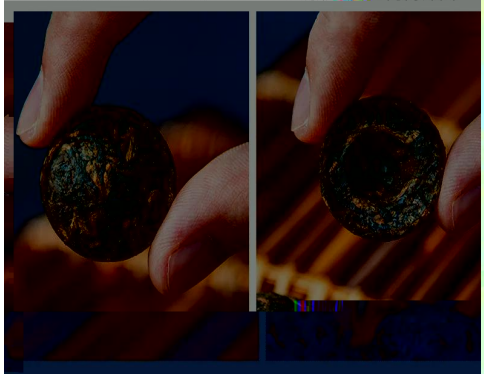
湘丰茶业
XFTEA
毛尖茶
净含量：100g
湖南湘丰茶业有限公司 出品
中国科学院亚热带农业生态研究所 全程监控

XIANG YI
湘
益
茯砖
特制茯砖1500克
特制传统

产/品/展/示

形

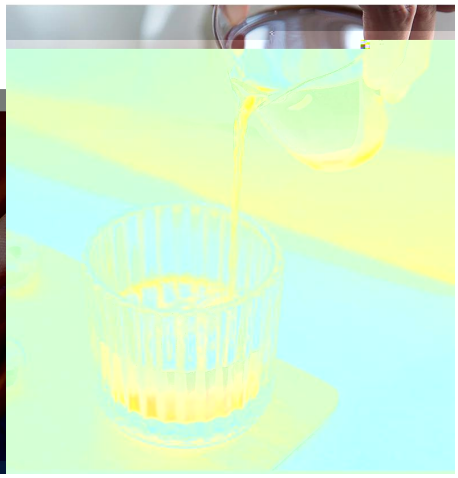
▼色泽褐红 饱满油亮



▼碗形端正 内窝深圆

汤

红浓明亮 甜香可闻



特级黄山毛峰
形似雀舌 色似象牙 兰花香缭绕
品出来的正宗味儿

明前
新茶
[几代人喝出来的好茶]
碧螺春香百里醉
明
江
苏
碧螺春茶
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，
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、捧三种手法交替进行，手不离茶，茶不离锅，捧中带炒，炒中有捧，形成独有的卷曲似螺状。
茶香果蕴
果间作区，茶树与桃、李、杏、梅等果木交错种植。茶果树枝桠相连，根脉相通，茶吸果香，花窨茶味，令碧茶独具茶香果味。

产品展示
EXHIBITION

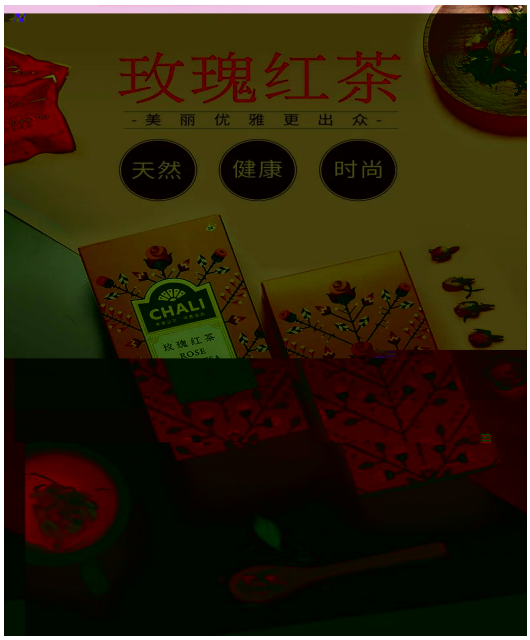
茶汤
清澈明亮，银绿隐翠，嫩香清幽

叶底
嫩匀多芽 芽大叶小 色泽鲜润

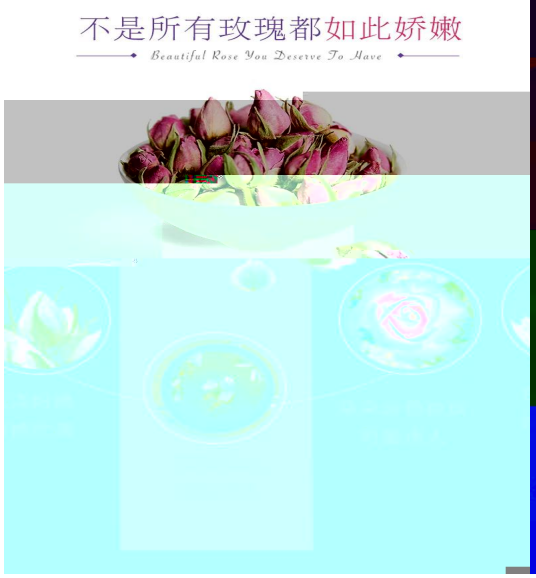
创意生态罐
SHOW BREWING
包装变“花盆”种出你的私家后花园
01/ 开盖有种子
02/ 取出健康豆
03/ 罐底有排水孔
04/ 罐内倒入泥土
05/ 给种子浇水
06/ 期待生根发芽
种植成功可拍照分享至微博并@艺福堂，即可免费获得奖品哦！
中国实用新型专利号：ZL2 014 04757092

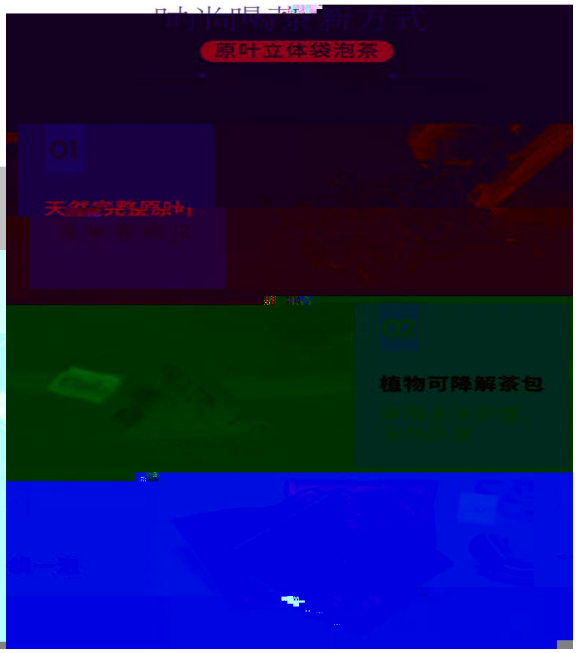
包装展示
PACKAGING SHOW
Ø7.5cm
12.5cm
碧螺春茶
艺福堂
EFUTON
生态铁罐
抗压、环保、可重复利用
镀铝内袋
隔热、遮光、防异味
产品参数
商品基本参数，安全放心

冲泡展示
SHOW BREWING
注水
注入 85°C 左右
投茶
投入 3g 左右
品饮
待茶叶舒展
小艺贴士
上投法

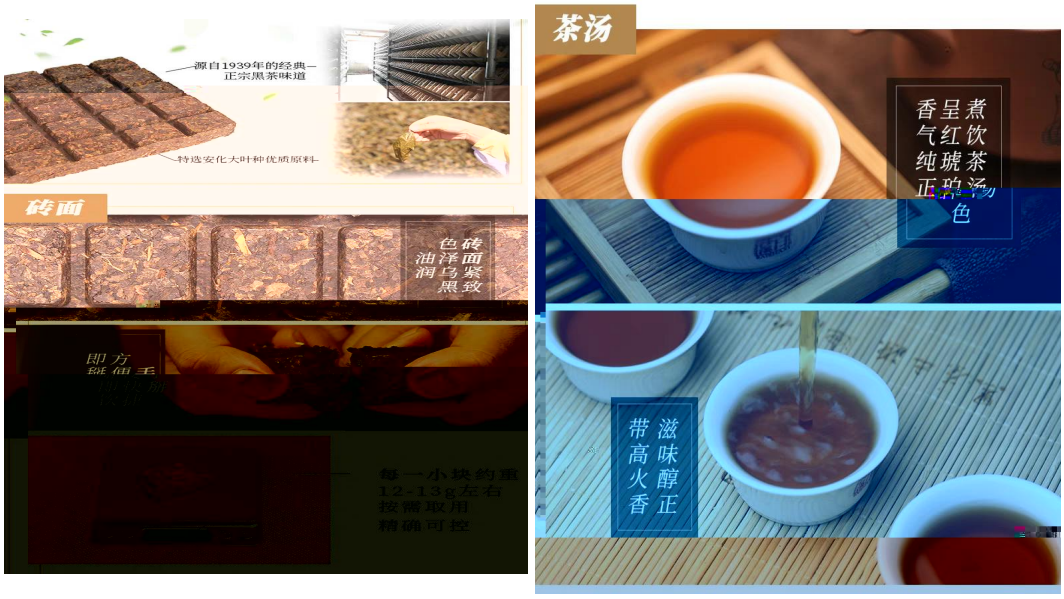

玫瑰红茶
-美丽优雅更出众-
天然
健康
时尚
CHALI
玫瑰红茶
ROSE

玫瑰与红茶de美丽邂逅
Rose And Black Tea

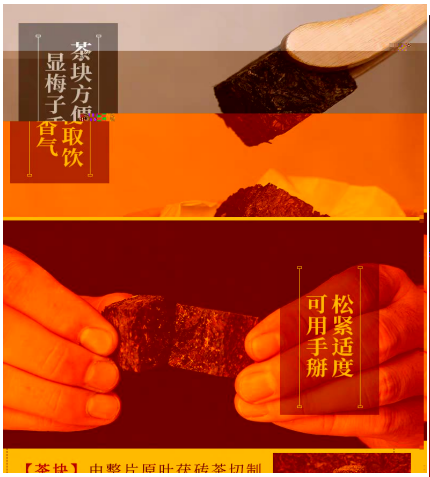

不是所有玫瑰都如此娇嫩
Beautiful Rose You Deserve To Have


原叶立体袋泡茶
01
02
植物可降解茶包

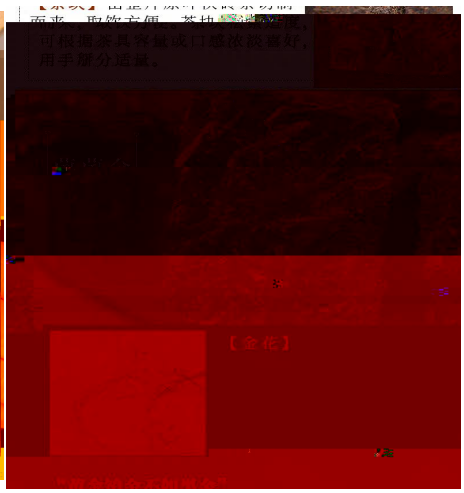
释放感官 感受茶的美妙
Feel The Wonderfulness Of Tea
观
闻
品
冲泡方法
Swells the method
常规泡法
取出茶包
倒入200ml
90°C热水
泡2—3分钟
可冲泡1—3次
冷泡法
取出茶包
倒入300ml冷开水
放入冰箱或倒入冰块
精致包装 · 注重细节
时尚大气设计


源自1939年的经典—
正宗黑茶味道
特选安化大叶种优质原料
茶汤
煮饮茶汤
呈红琥珀色
香气纯正
滋味醇正
带高火香
砖面
砖面紧致
色泽乌黑
油润
每一小块约重
12-13g左右
按需取用
精确可控

茶体紧
色泽绿
结匀实
百两茶饼
细嫩
清香
带松烟香
干茶香气纯正


茶块方便取饮
显梅子香气

松紧适度
可用手掰

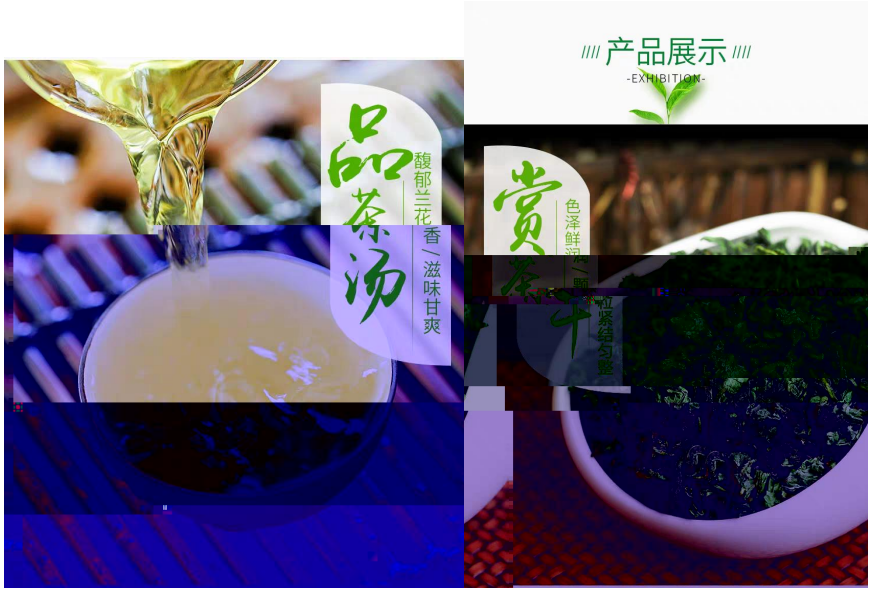

可根据茶具容量或口感浓淡喜好，
用手掰分适量。
【金花】

/// 茶品展示 ///
- E X H I B I T I O N -
条索紧结 金芽肥嫩
干茶匀整 金毫外显
色泽乌润

香高甘醇 口感绵柔

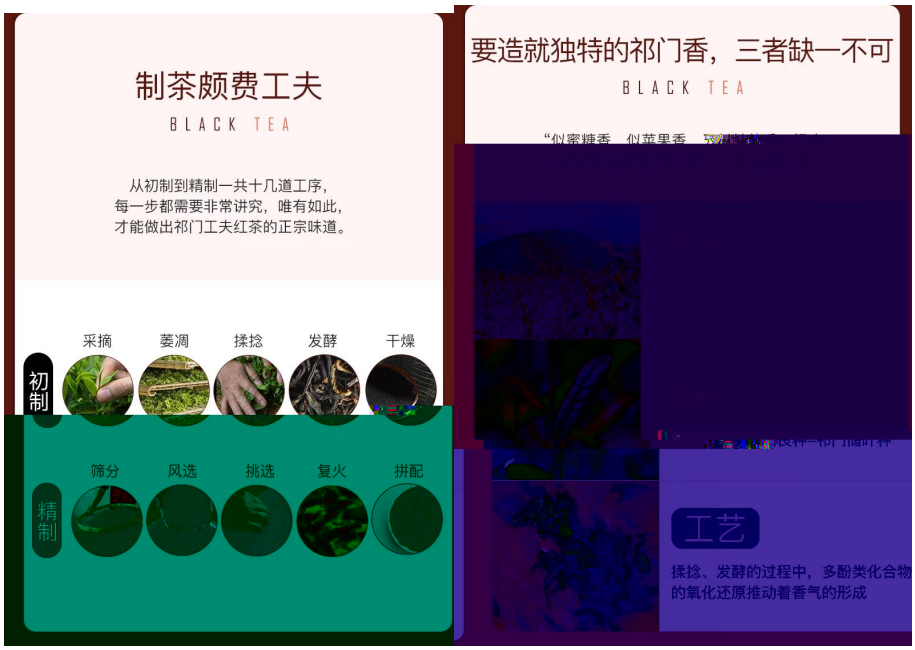
柔软有弹性就是嫩
匀整红亮 发酵适度
叶质柔软有弹性

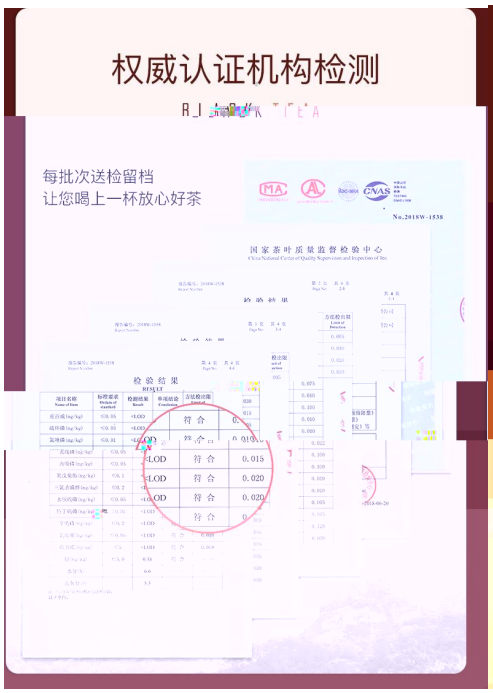
干
条索
白毫


品茶汤
馥郁兰花香，滋味甘爽
////产品展示////
-EXHIBITION-
赏茶叶
色泽鲜润，颗粒紧结匀整

- ? ~8Â ÂÁ , Ž

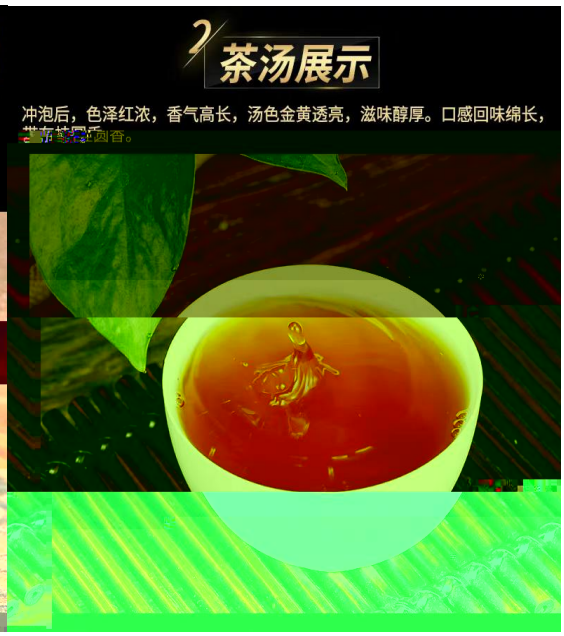
世界三大高香红茶
祁门工夫红茶
祁门工夫红茶
1 香气馥郁
2 滋味醇厚
3 祁门香韵
源自祁门红茶原产地
BLACK TEA
茶园位于安徽省祁门县核心产区，高海拔加上北纬30°，
造就了得天独厚的地理环境，非常适宜储叶种茶树的生长。
年均气温
20℃
相对湿度
75%
年均降水
2000mm


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
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
每批次送检留档
让您喝上一杯放心好茶
国家茶叶质量监督检验中心
检验结果
符合
符合
符合
符合

产品展示
BLACK TEA
干茶
条索紧细 金毫显露

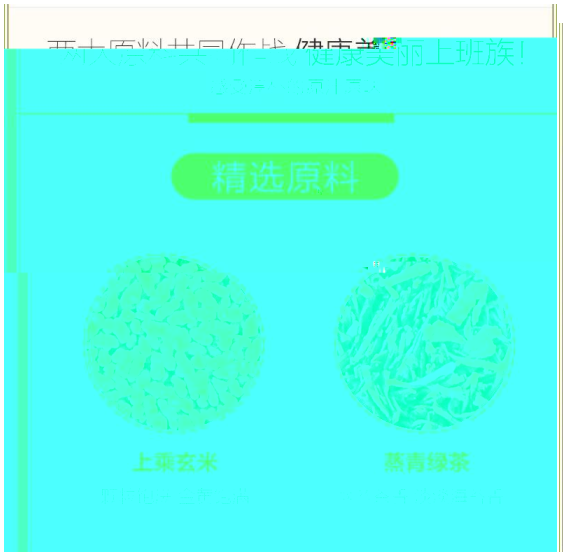
茶叶展示
1 干茶展示
经由小种红茶精心制作的原茶，条索肥实，略显毛绒，色泽乌润。


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，

3
茶底展示
冲饮过后，叶底舒展后，柔软

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
玄米茶
艺福堂
EFUTON

看得见的一粒一叶
SEEING A SINGLE LEAF


精选原料
上乘玄米
蒸青绿茶

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