

# 茶艺师培训 恒尔慧 光谷茶艺

产品名称	茶艺师培训 恒尔慧 光谷茶艺
公司名称	武汉恒尔慧商务咨询有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	湖北省武汉市洪山区卓刀泉南路虎泉街87号武汉大学国际教育学院教学楼二楼
联系电话	15926402234

## 产品详情

武汉恒尔慧HOH教育隶属湖北中南高1级职业技术学校培训中心，是中国具有规模化、正规化的调酒师、咖啡师、茶艺师、西点师培训中心，也是国家职业资格考试报名中心；致力于培养高素质的调酒师、茶艺师、咖啡师、西点师人才，培养的学员已经遍布全国各地，目前，武汉恒尔慧HOH教育标准化的课程体系已经成为行业发展的模板之一。

对于茶叶的外形美，茶艺茶道培训，审评师的专业术语有“显毫”“匀齐”“细嫩”“紧秀”“紧结”“浑圆”“圆结”“挺秀”等。

茶叶的色泽，给人一种质量的美感。茶色之美包括干茶的茶色、叶底的颜色以及茶汤的汤色三个方面。在茶艺中主要是鉴赏茶的汤色之美。不同的茶类应具有不同的标准汤色。在茶叶审评中常用的术语有：“清澈”表示茶汤清净透明而有光泽；“鲜艳”表示汤色鲜明而有活力；“鲜明”表示汤色明亮略有光泽；“明亮”表示茶汤清净透明；“乳凝”表示茶汤冷却后出现的乳状浑浊现象；“浑浊”表示茶汤中有大量悬浮物，透明度差，是劣质茶的表现。

武汉恒尔慧HOH教育隶属湖北中南高1级职业技术学校培训中心，是中国具有规模化、正规化的调酒师、咖啡师、茶艺师、西点师培训中心，也是国家职业资格考试报名中心；致力于培养高素质的调酒师、茶艺师、咖啡师、西点师人才，培养的学员已经遍布全国各地，目前，武汉恒尔慧HOH教育标准化的课程体系已经成为行业发展的模板之一。

对于“洗茶”，今人常误以为由于茶叶不洁净，涤去浮尘。其实，它是中国五千年饮食文化在茶文化中的一个体现，蕴含着中国茶道的精神内涵。孔子《论语·乡党》篇中提到：“食不厌精，茶艺师培训，

脍不厌细。食饕而餲，鱼馁而肉败，不食。色恶，不食。臭恶，不食。失饪，不食。不时，不食。割不正，不食。不得其酱，不食。”大意是：饭不因为精致而饱食，肉类菜肴不因为烹调得细致味美就吃得很多。凡是饭因久放，味道变了，鱼烂了，肉腐0败了，都不要吃。颜色变坏了不吃，味道变臭了不吃。煮的不熟或过熟都不要吃。不是吃饭的时间不吃，不照正规方法割肉不吃，放的调味品不适合不吃。此段文字反映了中国自古以来的饮食文化思想和审美情趣，其主要内涵有两层：一是饮食要讲卫生，；二是应讲究选料和烹调方法。“洗茶”之程序，正是这种饮食文化在茶饮上的一种表现形式。

武汉恒尔慧HOH教育隶属湖北中南高1级职业技术学校培训中心，茶道培训，是中国具有规模化、正规化的调酒师、咖啡师、茶艺师、西点师培训中心，也是国家职业资格考试报名中心；致力于培养高素质的调酒师、茶艺师、咖啡师、西点师人才，培养的学员已经遍布全国各地，目前，光谷茶艺，武汉恒尔慧HOH教育标准化的课程体系已经成为行业发展的模板之一。

茶艺师是茶文化的传播者、茶叶流通的"加速传播者"、温馨且富有品味的职业。1999年国家劳动部正式将"茶艺师"列入《中华人民共和国职业分类大典》1800种职业之一，并制订《茶艺师国家职业标准》。如今中高1级茶艺人才可谓市场中的"抢手货"，各大茶叶公司、茶楼、涉外宾馆把拥有茶艺师资格者看作企业进一步发展的重要因素，通过专业培训的茶艺师往往能得到消费者信赖，给企业带来直接经济效益。

茶艺师培训-恒尔慧(在线咨询)-光谷茶艺由武汉恒尔慧商务咨询有限公司提供。武汉恒尔慧商务咨询有限公司（www.027hoh.com）位于湖北省武汉市洪山区卓刀泉南路虎泉街87号武汉大学国际教育学院教学楼二楼。在市场经济的浪潮中拼搏和发展，目前恒尔慧在其它中享有良好的声誉。恒尔慧取得全网商盟认证，标志着我们的服务和管理水平达到了一个新的高度。恒尔慧全体员工愿与各界有识之士共同发展，共创美好未来。同时本公司（www.027kafei.com）还是从事湖北咖啡拉花培训，湖南咖啡培训，咖啡拉花技巧的服务商，欢迎来电咨询。