

.....

.....

.....

.....

.....

...

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

...

.....

.....

.....

.....

.....

.....

...

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

.....

.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

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

3

4

--	--	--

--	--	--

$\mu + \rho \hat{I}$



since

,⁰
Eô

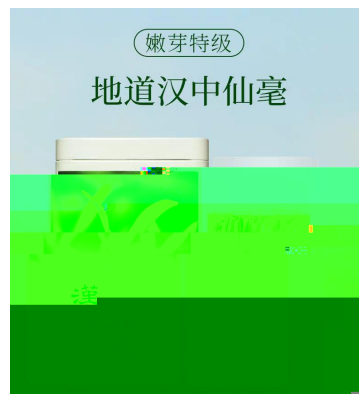
(, (Aî5

+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

幼嫩多芽/柔匀鲜活/肥壮完整













传世白茶 源制纯粹
Leshai'er Tea



B Ô Á &
- ?

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



朵朵鲜润清香持久 汤色娇淡如凝露
Lasting fragrance subtle and long-lasting like dew



花园盛开的玫瑰 不及优雅盛放的美人
The garden rose less elegant bloom of beauty

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!

ROSE TEA
玫瑰花茶
净含量: 50g

BREWING METHOD
冲泡方法

1. 将玫瑰花瓣放入杯中，加入适量清水。
2. 将沸水倒入杯中，冲泡3-5分钟。
3. 即可饮用。



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

老茶客做主

珍毫 高性价比花茶

300元/斤



产品系列

产品系列	规格	原料	产地
茉莉花	300g	茉莉花	福建
茉莉花	500g	茉莉花	福建
茉莉花	1kg	茉莉花	福建
茉莉花	2kg	茉莉花	福建
茉莉花	5kg	茉莉花	福建
茉莉花	10kg	茉莉花	福建
茉莉花	20kg	茉莉花	福建
茉莉花	50kg	茉莉花	福建
茉莉花	100kg	茉莉花	福建

--	--	--



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

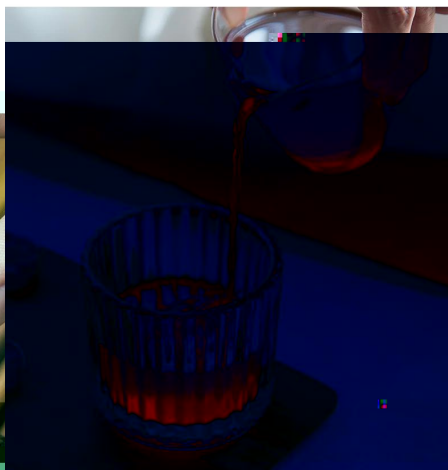
▼色泽褐红 饱满油亮

▼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

明前 特级 江苏 原产 花果 清香



 **约7万个开春头采嫩芽**

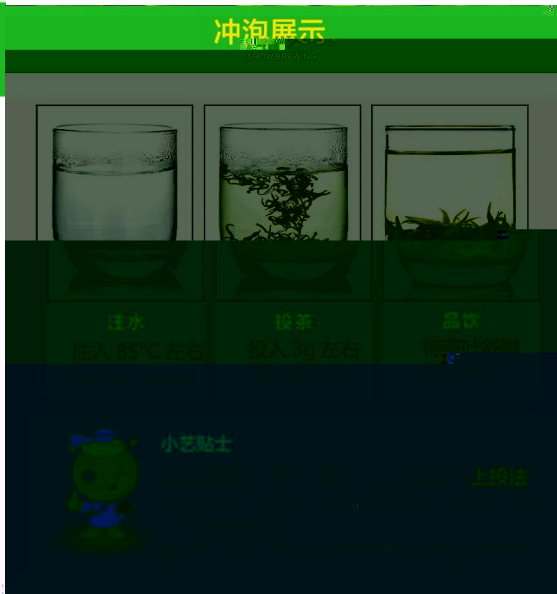
炒制500g明前特级碧螺春，需手工采摘约6.8-7.4万个开春头采嫩芽，可见茶叶之幼嫩，采摘功夫之深，且需当天采摘，当天加工。

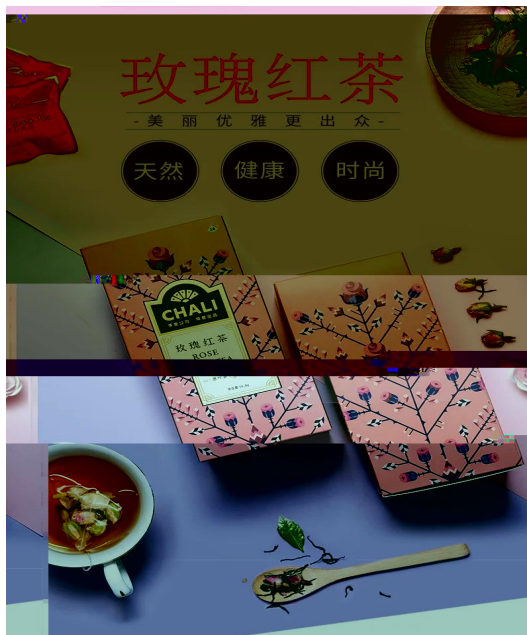
 **四大工艺 三大炒制手法**

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。





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



时尚喝茶新方式

原叶立体袋泡茶

New Way To Drink Tea

01

天然完整原叶
清晰看得见



02

植物可降解茶包
采用玉米纤维，
天然环保



03

一袋一泡
方便快捷



释放感官 感受茶的美妙

— Feel The Wonderfulness Of Tea —

观



闻



品



玫瑰粉嫩饱满
红茶乌润紧实
细腻

花香与蜜香
满满香甜气交织
萦绕于杯中

滋味醇厚柔
唇齿留香
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

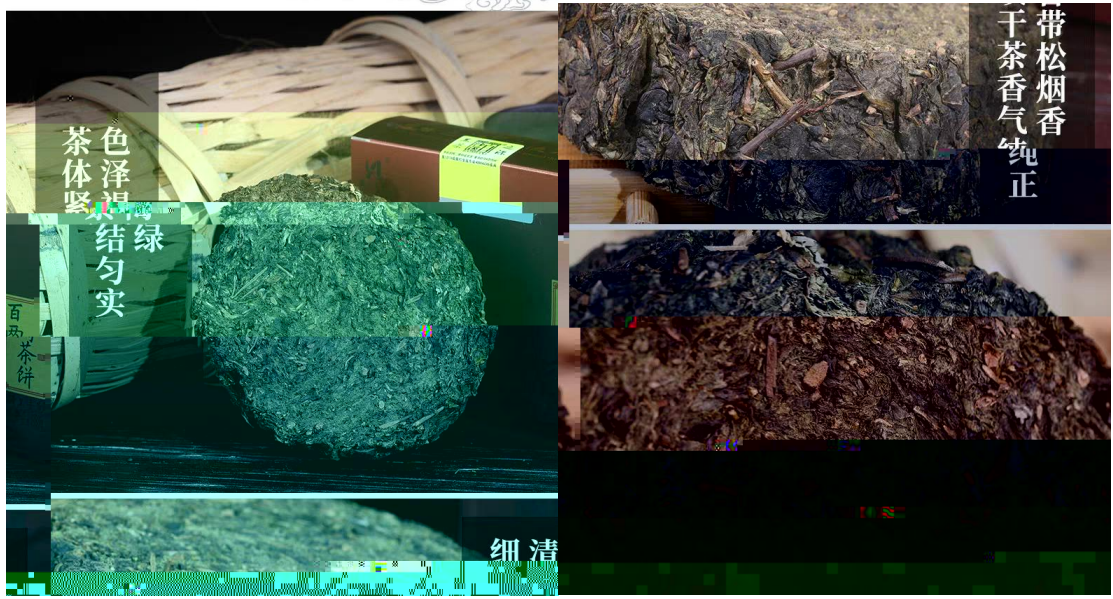
— Exquisite packaging, Attention to detail —



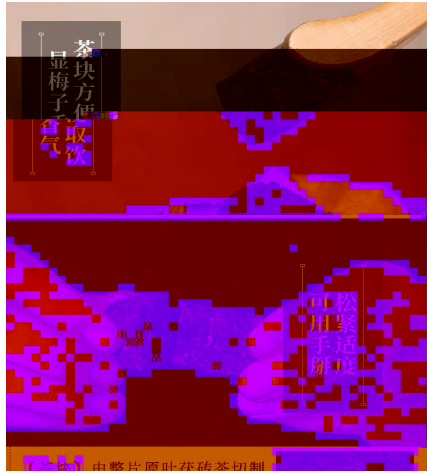
--	--	--



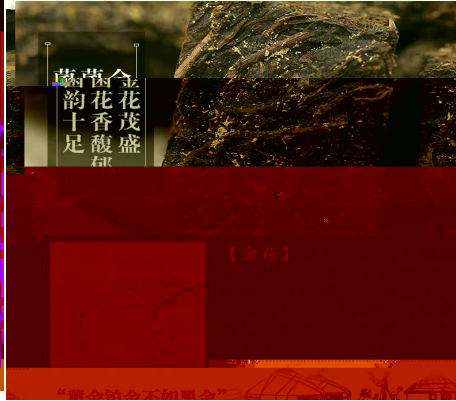
--	--	--



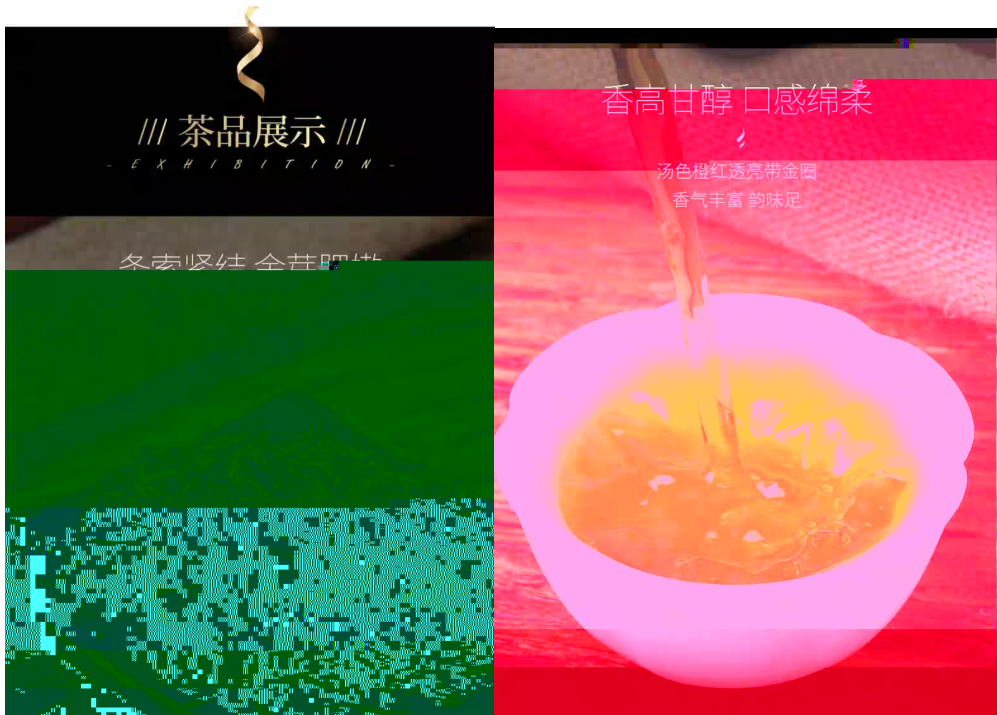
--	--	--

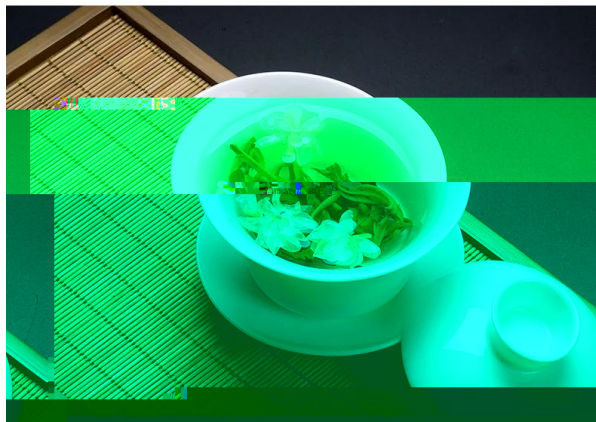


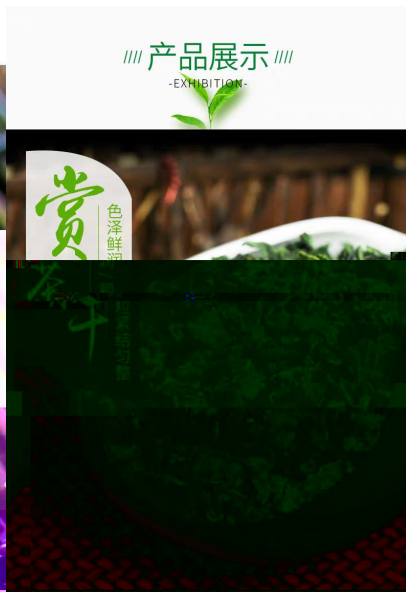
茶块，因茶片紧压而成，松紧适度，冲泡时，可根据茶具容量或口感浓淡喜好，用手掰分适量。



--	--	--









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°，造就了祁门得天独厚的地理环境，非常适宜茶叶的生长。

年均气温	相对湿度	年均降水
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

“似蜜桃香，似苹果香，又似兰花香，领略具有独特韵味的祁门香，尽享花果芬芳。”

产地


北纬30°黄金产茶带，雨丰雾足，土壤肥沃。

品种

精选国家茶树良种，祁门种。

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






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

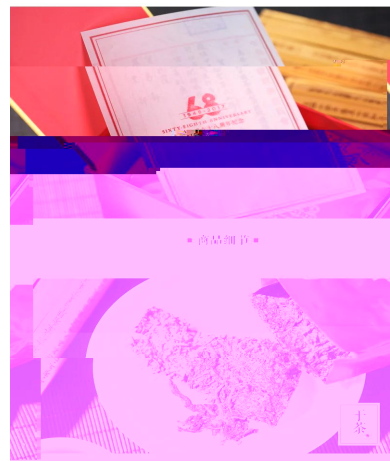
冲泡后，色泽红浓，香气高长，汤色金黄透亮，滋味醇厚。口感回味绵长，带有桂圆香。



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。







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

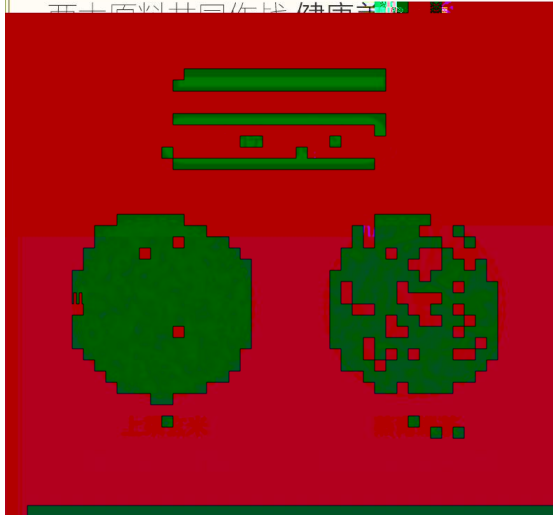


看得见的一粒一叶

SEEING A SINGLE LEAF



严选原料 共同作战 健康之选



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

μ