

課程名稱 | 聽

茶在說話-茶藝生活美學

課程屬性 | 美學與藝術

課程編號 | 992-992A01

授課老師 | 陳麗珍

最高學歷/ 南英高職畢

相關學經歷/ 中華茶藝聯合促進會台南分會諮詢顧問

成功大學茶藝社指導老師

禪花茶友會顧問

喫茶去茶友會指導老師

中華茶藝聯合促進會台南分會第六、七、八屆會長

1997茶與生活特展總執行長

現職/ 集秀ART負責人

上課時間 | 每週二晚上07:00-09:50 第一次上課日期 2010年10月19日 (星期二)

課程理念



關於這一門課：

1. 為什麼想開這門課？希望帶領學員共同學習甚麼

這是一門經由認識茶葉品種、茶的製作過程、及沖泡方式來認識茶。想學茶、想懂茶，就是從一杯茶湯開始來體會茶的世界。

2. 修此門課需具備什麼條件？

喜歡喝茶但是對種類這麼多的台灣烏龍茶， 想要深入了解的妳/你，歡迎您來加入

3. 上課的方式是怎麼進行的？學生可以有什麼收穫？ □

這們課程分成「室內教學」及【古蹟巡茶的品飲】互相穿插的上課方式來進行。認識茶樹品種，經由因茶葉製作過程的不同，而引發出香氣、湯色、滋味的差異性，進而如何挑選一泡好茶。

如何判斷何種茶該用什麼水溫來沖泡，茶器具的挑選對茶湯滋味的呈現又有何幫助。每一步驟都環環相扣。

冷泡茶與泡沫冰茶的沖泡也是現代人的最愛，也在此一一告訴讓你成為箇中好手

4. 如何取得學分？（評量方式）

出席率

及期末表演

招生人數 | 30 人（若非課程特殊需求，每班招收人數至少 35 人。）

學分收費 | 2 學分 2000 元（12 週課程/一次上課 3 小時）

週次	上課日期	課程主題	課程內容
1	2010-10-19 晚上07:00~09:50	聽 茶在說話	茶的歷史沿革 神農氏嚐百草日遇七十二毒得茶而解之

2	2010-10-26 晚上07:00~09:50	茶的分類與製作過程	因製程的差異性而引發茶分六大類 綠茶、白茶、黃茶、青茶、紅茶、黑茶
3	2010-11-02 晚上07:00~09:50	一杯茶湯的奇蹟	一杯茶湯徜徉在不同釉色杯型中所呈現出來的多樣性 / 品飲凍頂烏龍
4	2010-11-09 晚上07:00~09:50	盧仝與孔子相見歡	【孔子廟古蹟巡茶跡】 / 品飲 - 金萱冷泡茶
5	2010-11-16 晚上07:00~09:50	輕發酵烏龍茶的介紹	台茶現況與茶品介紹 金萱、翠玉、四季春、凍頂烏龍、貴妃茶
6	2010-11-23 晚上07:00~09:50	用五覺來對待茶	經由視覺、觸覺、嗅覺、味覺、聽覺來體會茶
7	2010-11-30 晚上07:00~09:50	紅茶的種類與沖泡品飲	紅茶佔全世界所有茶類的百分之七十 種類繁多、滋味特殊、茶價更高
8	2010-12-07 晚上07:00~09:50	茶在台南的淵源	【吳園】 / 品飲 - 白毫烏龍(極風茶、東方美人茶)
9	2010-12-14 晚上07:00~09:50	當茶湯碰上茶器	茶壺燒結度的認識 / 品飲 - 鐵觀音 經由聽杯子碰撞的聲音來判斷燒結度的高低
10	2010-12-21 晚上07:00~09:50	另類喝茶法	喝一杯擂茶吧、酸柚茶與身體的親密關係
11	2010-12-28 晚上07:00~09:50	台灣的高山茶	1000公尺以上就稱之為高山茶 梅山 阿里山 杉林溪 梨山 大禹嶺
12	2011-01-04 晚上07:00~09:50	茶的饗宴	【延平郡王祠】 / 品飲 - 蜜香烏龍