2023年绿茶茶艺表演开场白介绍(优质5篇)

无论是身处学校还是步入社会，大家都尝试过写作吧，借助写作也可以提高我们的语言组织能力。相信许多人会觉得范文很难写？下面是小编为大家收集的优秀范文，供大家参考借鉴，希望可以帮助到有需要的朋友。

绿茶茶艺表演开场白介绍篇一

就是通过点燃这枝香，来营造一个祥和肃穆的气氛，并达到驱逐妄念，心平气和的目的。

2.涤净心源

茶是圣洁的灵物，在冲泡之前我们要涤心静手，用这清清的泉水，洗净这世俗的凡尘和心中的烦恼，伴着祥和而宁静的心态进入茶境，以便能充分的享受品茶的温馨和愉悦。

3.初展仙姿

今天为大家冲泡的是产自浙江杭州的西湖龙井茶，它色泽翠绿，外形扁光滑，形似碗钉，汤色碧绿明亮，香馥如兰，向有形美，色绿，香郁，味醇四绝佳茗之誉。

4.冰心去凡尘

茶是至清至洁，天涵地育的灵物，泡茶要求所用的器皿也必须冰清玉洁。“冰心去凡尘”，即用开水再烫洗一遍本来就是干净的玻璃杯，做到茶杯冰清玉洁，一尘不染。

5.玉壶养太和

绿茶属于芽茶类，因为茶芽细嫩，若用滚烫的开水直接冲泡，会破坏维生素并造成熟烫失味，所以现在将开水降到80摄氏度左右，用这样的水泡茶不温不火，恰到好处，泡出的茶色香味俱佳。

6.清宫迎佳人

苏东坡有诗、云：“戏做小诗君一笑，从来佳茗似佳人。”他把优质茶比喻成让人一见倾心的绝代佳人，“清宫迎佳人”即把茶叶投入冰清玉洁的玻璃杯中。

7.甘露润莲心

好的绿茶外观嫩如莲心，清代乾隆皇帝把绿茶称为“润莲心”。“甘露润莲心”即在开泡之前先向杯中注入少许的热水，起到润茶的作用。

8.凤凰三点头

冲泡绿茶也讲究冲水，在冲水时水壶有节奏地三起三落，好比是凤凰在向嘉宾点头致意。

9.碧玉沉清江

冲入热水后，绿茶先是浮在水面，，而后慢慢地沉入杯底，我们称为“碧玉沉清江”。

10.观音捧玉瓶

现在我们将泡好的茶敬奉给大家，称为“观音捧玉瓶”。佛教故事中传说，观音菩萨常捧着一个白玉净瓶，净瓶中的甘露可消灾祛病，救苦救难。借助这道程序祝在座的各位好人一生平安。

11.春波展旗枪

这道程序是绿茶茶艺的特色程序。请大家仔细观察杯中的茶芽，一芽一叶的称为：“旗枪”，一芽两叶的称为“雀舌”，直直的茶芽称为“针”，弯曲的称为“眉”，卷曲的茶芽称为“螺”。大家还可以轻轻的摇晃一下茶杯，好象有生命的绿精灵在舞蹈，十分生动有趣。

12.慧心悟茶香

绿茶的茶香清幽淡雅，必须用心灵去感悟，才能闻得到绿茶那种春天的气息，以及清纯悠远，难以言传的’生命之香。

13.淡中品至味

绿茶的茶汤清纯甘鲜淡而有味，它不像红茶那样浓艳醇厚，也不想乌龙茶那样茶韵醉人，但只要我们用心去品。就一定能从淡淡的绿茶美汤中品出天地间至清、至醇、至真、至美的韵味来。

14.自斟乐无穷

品茶之乐，乐在闲适，乐在怡然自得。在品了头道茶之后，我们茶艺表演就告一段落了，接下来请大家自斟自饮，通过亲自动手，从茶事活动中去感受修身养性，品位人生的无穷乐趣。

绿茶茶艺表演开场白介绍篇二

安溪是乌龙茶的故乡，是著名的茶都，产茶和饮茶有悠久历史。在安溪，不但有独到之处的乌龙茶采制技艺，而且十分讲品饮艺术。品饮乌龙茶，茶叶选用铁观音、黄金桂、本山、毛蟹等名茶，茶具选用精致的瓷质、陶制小壶、小盅，冲泡选用泉水、井水和纯净的淡水。

（一）展示茶具

茶匙、茶斗、茶夹、茶通是竹器工艺制成的，安溪盛产竹子，这是民间传贯用的茶具。茶匙、茶斗是装茶用，茶夹是夹杯洗杯用的。

炉、壶、瓯杯以及托盘，号称“茶房四宝”，这主要是遵循本地传统加工而成。安溪茶乡有悠久历史的古窟址，在五代十国就有陶器工艺，宋朝中期就有瓷器工艺。这不仅泡茶专用，而且有较高的收藏欣赏价值。而用白瓷盖瓯泡茶，对于放茶叶、闻香气、冲开水、倒茶渣等都很方便。

（二）烹煮泉水

沏茶择水最为关健，水质不好，会直接影响茶的色、香、味、只有好水好茶味才美冲泡安溪铁观音，烹煮的水温需达到100摄氏度，这样最能体现铁观音独特的香韵。

（三）沐霖瓯杯

“沐霖瓯杯”也称“热壶烫杯”。先洗盖瓯，再洗茶杯，这不但是保持瓯杯有一定的温度，以讲究卫生，起到消毒作用。

（四）观音入宫

右手拿起茶斗把茶叶装入，左手拿起茶匙把名茶铁观音装入瓯杯，美其名曰：“观音入宫”。

（五）悬壶高冲

提起水壶，对准瓯杯，先低后高冲入，使茶叶随着水流旋转而充分舒展。

（六）春风拂面

左手提起工瓯盖，轻轻地在瓯面上绕一圈把浮在瓯面上的泡沫刮起，然后右手提起水壶把瓯盖冲净，这叫“春风拂面”。

（七）瓯面酝香

中国茶叶有六大类，其中红茶全发酵，绿茶不发酵，乌龙茶是半发酵。铁观音是乌龙茶中的极品。其生长环境得天独厚，采制技艺十分精湛，素有“绿叶红镶边，七泡有余香”之美称，具有防癌、美容、抗衰老、降血脂等特殊功效。茶叶下瓯冲泡，须等待一至两分钟，这样才能充分地释放出独特的香和韵。冲泡时间太短，色香味显示不出来，太久会“熟汤失味”。

（八）三龙护鼎

斟茶时，把右手的拇指、中指夹住瓯杯的边沿，食指按在瓯盖的顶端，提起盖瓯，把茶水倒出，三个指称为三条龙，盖瓯称为鼎，这叫“三龙护鼎”。

（九）行云流水

提起盖瓯，沿托盘上边绕一圈，把瓯底的水刮掉，这样可防止瓯外的水滴入杯中。

（十）观音出海

“观音出海”民间称它为“关公巡城”，就是把茶水依次巡回均匀地斟入各茶杯里，斟茶时应低行。

（十一）点水流香

“点水流香”在民间称为“韩信点兵”，就是斟葭斟到最后瓯底最浓部分，要均匀地一点一点滴到各茶杯里，达到浓淡均匀，香醇一致。

（十二）敬奉香茗

茶艺小姐双手端起茶盘彬彬有礼地向各位嘉宾、朋友敬奉香

茗。

（十三）鉴赏汤色

品饮铁观音，首先要观其色，就是观赏茶汤的颜色，名优铁观音的汤色：清澈、金黄、明亮，让人赏心悦目。

（十四）细闻幽香

这就是闻其香，闻闻铁观音的香气，那天然馥郁的兰花香、桂花香，清气四溢，让您心旷神怡。

（十五）品啜甘霖

这叫品其味，品啜铁观音的韵味，有一种特殊的感受，当你呷上一口含在嘴里，慢慢送入喉中，顿时会觉得满口生津，齿颊流香，六根开窍清风生，飘飘欲仙最怡人。

绿茶茶艺表演开场白介绍篇三

各位嘉宾你们好！(行礼)欢迎来到沁和会馆品茗赏艺，我是沁和会馆的茶艺员***，今天由我和我的助泡为大家演艺绿茶茶艺，。今天为大家带来的是江苏吴县的碧螺春。

一、巧布器皿

1.茶道组：茶匙，用于量取茶叶；茶夹，用于洗杯洁具；茶拨，用于把茶叶导入壶中；茶针，用于疏通壶嘴，使出水通畅；茶漏，放置茶壶上，避免投茶时茶叶外漏。

2.茶样罐：用于盛装茶叶；

3.赏茶荷：控制投茶量的器皿，观看干茶样和掷茶分样用；

4. 茶巾：用于擦洗抹拭茶具、抹干溅出的水滴、托垫壶底、吸干壶底、杯底之残水；

6. 水盂：用于盛装废弃水、茶渣等；

7. 提梁壶：烧水器皿。

二、叶嘉酬宾

请大家鉴赏干茶的外观形状：碧螺春外观条索纤细、卷曲成螺、满身披毫、银白隐翠。

三、冰心去凡尘(洗杯)

茶，至清至洁，是天函地育的灵物，泡茶要求所用的器皿也必须是至清至洁。“冰心去凡尘”就是用开水烫洗一遍洁净的玻璃杯，做到冰清玉洁，一尘不染，以表示对各位的崇敬之心。

四、清宫迎佳人(投茶)

苏东坡有诗云：“戏作小诗君勿笑，从来佳茗似佳人”。“清宫迎佳人”就是用茶导把茶叶拨入到冰清玉洁的玻璃杯中。

五、甘露润莲心(润茶)

好的绿茶外观如莲心，乾隆皇帝把茶叶称为“润心莲”。“甘露润莲心”就是在开泡前先向杯中注入少许热水，起到润茶的作用。

六、凤凰行礼

冲泡绿茶时也讲究高冲水，在冲水时提梁壶有节奏的三起三落，好比是凤凰在想客人点头致意。

七、碧玉沉清江

冲入热水后，茶先是浮在水面上，而后慢慢沉入杯底，我们称之为“碧玉沉清江”。

八、观音捧玉瓶

佛教故事中传说观音菩萨常捧着一个白玉净瓶，净瓶中的甘露可消灾祛病，救苦救难。茶艺小姐把泡好的茶敬奉给客人，我们称之为“观音捧玉瓶”，意在祝福各位一生平安。

九、春波展旗枪

这道程序是绿茶茶艺的特色程序。杯中的热水如春波荡漾，在热水的浸泡下，茶芽慢慢的舒展开来，尖尖的叶芽如枪，展开的叶片如旗。一芽一叶的称为旗枪，一芽两叶的称为“雀舌”。在品绿茶之前先观赏在清碧澄清的茶水中，千姿百态的茶芽在玻璃杯中随波晃荡，好像生命的绿精灵在舞蹈十分生动有趣。

十、会心悟茶香

品绿茶要一看、二闻、三品位，在欣赏“春波展旗枪”之后，要闻一闻茶香。绿茶与花茶、乌龙茶不同，它的茶香更加清幽淡雅，必须用心灵去感悟，才能够闻到那春天的气息，以及清醇幽远、难以言传的生命之香。

十一、淡中品致味

绿茶的茶汤清醇甘鲜，淡而有味，它虽然不像红茶那样浓艳醇厚，也不像乌龙茶那样岩韵醉人，但是只要你用心去品，就一定能从淡淡的绿茶香中品出天地见至清、至醇、至真、至美的韵味来。

十二、谢客

品茶有三乐，独品得神、对饮得趣、众品得慧。在品了头道茶之后，请嘉宾自斟自饮，来感受修身养性，品位人生的无穷乐趣。

谢谢各位嘉宾！（行礼）

绿茶茶艺表演开场白介绍篇四

五千年的华夏文明与茶息息相通，其发乎神农氏闻于鲁周公，兴于唐而胜于宋，贵在情操高洁的内在品性。现在就请各位领略中国茶文化，欣赏铁观音茶艺表演。

先来介绍一下茶具：随手泡，茶叶罐，茶荷，茶道六君子（包括茶桶、茶则、茶针、茶匙、茶漏、茶夹），茶洗，杯托，茶船，紫砂壶，公道杯，品茗杯，滤网，茶宠，茶巾。

1、孟臣沐淋：孟臣是明代人，他制作的紫砂壶令后人叹为观止，所以后人将名贵的紫砂壶称为孟臣壶。此步也称为温杯洗盏。茶圣陆羽认为泡茶用水“山水为上，江水为中，井水为下”，如今根据便利条件选用纯净的矿泉水为宜。

2.孟臣夺冠：打开壶盖，将茶漏置于壶口。

3、观音现身：铁观音属乌龙茶，产于福建安溪，形似观音重如铁，绿叶红镶边，七泡有余香。

4、乌龙入宫：茶则用来导取干茶，将茶叶缓缓投入壶中。

5、高山流水：向壶内注水使紧卷的茶叶松散，更好地发挥香气和滋味。

6、春风拂面：用壶盖轻轻刮去壶表面的白色泡沫，令茶汤更

加均匀透亮。

7、观音出海：将茶汤注入公道杯中，俗话说一泡水，二泡茶，三泡四泡是精华，此泡茶汤称之为温润泡，因此我们不喝。

8、重洗仙颜：再次向壶中注入沸水，冲泡铁观音的水温较高为宜。

9、乌龙蕴香：把温润泡的茶汤浇淋在壶表面，既能养护紫砂壶又能提高壶温。

10、普降甘霖：均匀地分配茶汤正如待人交友之道，以彰显中国茶人博大无私之胸怀，我们把分茶时的动作比喻为关公巡城和韩信点兵。

11、敬奉佳茗：有朋自远方来，不亦乐乎？以茶会友，一盏香茗奉知己。

12、三龙护鼎：用食指和拇指夹住品茗杯身，中指拖住杯底，这样拿杯的姿势稳妥大方，我们雅称为三龙护鼎。

13、闻香观色：空谷幽兰般的香气和金黄明亮的汤色令人赏心悦目心旷神怡。

14、三品得趣：品字是由三个口字组成，我们建议大家将茶汤也分三口来品，第一口轻啜茶汤，让舌尖与味蕾充分接触，感受茶汤的鲜美醇和；第二口让茶汤在舌尖与齿缝间反复游荡，去体会茶之六味，酸甜苦涩香甘；第三口将茶汤一口饮下，由喉滑至腹内，享受酣畅淋漓唇齿留香的感觉。

15、谢茶，行礼。

16、恭祝大家身体健康，万事如意！

绿茶茶艺表演开场白介绍篇五

绿茶是我国历史最悠久、品种最多、产量最高、消费面最广的茶类。这套茶艺师的共有十一道程序：

1、冰心去凡尘

茶是至清至洁，天涵地育的灵物，泡茶要求所用的器皿也必需至清至洁。用开水再烫洗一遍茶杯，做到冰清玉结，一尘不染。

2、玉壶养太和

绿茶属芽茶类，茶芽细嫩，若用滚烫的开水直接冲泡，则会破坏茶中的维生素并造成熟汤失味，所以将水温降至80摄氏度左右再进行冲泡，用这样的水泡出的茶才会不温不火、恰到好处，泡出的茶色、香、味具佳。

3、清宫迎佳人

苏东坡有诗云：“戏作小诗君勿笑，从来佳茗似佳人”。他把优质的茶比喻成让人一见倾心的绝代佳人。“清宫迎佳人”即用茶匙将茶叶倾置入冰清玉洁的玻璃杯中。

4、甘露润莲心

好的绿茶外观嫩如莲心，清代乾隆皇帝曾把茶叶称为“润心莲”。“甘露润莲心”即是在开泡前向杯中注入少许热水，起到润茶的作用。

5、凤凰三点头

冲泡绿茶时也讲究高冲水。在冲水时水壶有节奏的三起三落，犹如凤凰向各位嘉宾点头致意。

6、碧玉沉清江

冲入热水后，绿茶先是浮在水面，而后慢慢沉入杯底，将这一景象称之为“碧玉沉清江”。

7、观音捧玉瓶

佛教故事中传说观世音菩萨常捧着一个白玉净瓶，净瓶中的甘露可消灾祛病，救苦救难。现将泡好的茶敬奉给各位，意在祝福好人一生平安。

8、春波展旗枪

杯中的热水如春波荡漾，在热水的浸泡下，茶芽慢慢地舒展开来，千姿百态的茶芽在杯中随波晃动，栩栩如生宛如春兰初绽，又似有生命的绿精灵在舞蹈，十分生动有趣。

9、慧心悟茶香

品绿茶要一看、二闻、三品味。在欣赏了“春波展旗枪”之后，再闻一闻茶香。绿茶与花茶和乌龙茶有所不同，绿茶的茶香更加清幽淡雅，所以必须要用心灵去感悟，才能闻到绿茶那种春天的气息，以及清纯悠远，难以言传的生命之香。

10、淡中品至味

绿茶的茶汤清纯甘鲜，淡而有味，它不像红茶那样浓艳醇厚，也不像乌龙茶那样茶韵醉人。只要用心去品，就一定能从这淡淡的绿茶汤中品出天地间至清、至醇、至真、至美的韵味来。

11、自斟乐无穷

品茶有三乐：一曰“独品得神”，一个人面对着青山绿水或置身于一个高雅的茶室，通过品茗，心驰宏宇，神交自然，

物我两忘，此为一乐；二曰“对品得趣”，即两个知心的朋友相对品茗，无需多言即心有灵犀一点通，或推心置腹倾诉衷肠，此亦一乐也。三曰“众品得慧”众人相聚品茗，相互沟通，相互启迪，可以学到书本中所学不到的知识，这同样是一大乐事。在品了头道茶之后，各位嘉宾可亲自实践。从茶事活动中感受修身养性，品味人生的无穷乐趣！