



稻苗飲食專業學會
Institute of Dining Professionals

稻苗飲食專業學會 茶藝課程

探索茶藝精蘊 · 啟迪生活涵養

A close-up photograph of several green tea leaves covered in water droplets, set against a dark background. The leaves are vibrant green and the droplets are clear and glistening.

開拓大灣區市場

優化職涯發展

茶藝就是餐飲市場下一個風口

探索茶藝精蘊 · 啟迪生活涵養

中國茶藝文化歷史悠久，深厚的哲學思想和歷史底蘊使其成為中華民族的重要文化遺產。作為全球主要的茶葉生產國，中國的傳統製茶技藝已被列入聯合國教科文組織的非物質文化遺產名錄，意義重大。

自古以來，中國人便開始種植、採摘、製作和飲用茶。製茶師根據當地的環境，運用多種技術，創造出綠茶、黃茶、黑茶、白茶、烏龍茶、紅茶等六大茶類，以及各種花茶，茶品多達二千多種。每種茶的製作都有其獨特的工藝要求，確保茶葉的高品質，受到全球愛茶者的追捧。

茶藝文化不僅提升個人品味，還有助於身心和諧、商務社交和人際關係的發展。習茶者在享受茶的過程中，也能欣賞藝術美學，追求健康與智慧的生活。

為了推廣茶藝，稻苗飲食專業學會與稻香中菜廚藝學院合作開辦「國家級茶藝師證書課程」及元化茶藝興趣班或證書班，適合不同層次的學員，幫助他們深入了解和欣賞茶藝文化，展開探索之旅。

茶療養生體驗班

自己拼配養生茶飲, 附送個人飲茶體質分析

課程內容

- 什麼是茶療
- 不同茶類的功效
- 如何四季養生飲茶
- 如何體質養生飲茶

課堂時數

1節 - 3小時

學費

會員價 \$900

非會員價 \$990

課堂時間

星期六下午

星期日上午及下午

上課地點

火炭稻苗學院專業茶藝室

「茶」
什麼是茶療
如何體質養生飲茶
如何四季養生飲茶
不同茶類的功效
自己拼配養生茶飲
附送個人飲茶體質分析

李博坤 · 國家一級評茶師
茶療養生

體驗班



報名及查詢

稻苗飲食專業學會秘書處

電話: 39897034 WhatsApp: 65079383

電郵: info@ida.org.hk



稻苗飲食專業學會
Institute of Dining Professionals

宋式點茶興趣班

適合茶文化愛好者、餐飲業從業者及希望提升技能之人士

課程內容

- 中國茶文化演變歷史
- 何謂宋代點茶
- 宋代點茶與日本抹茶
- 點茶六步

課堂時數

1節 - 3小時

學費

會員價 \$900

非會員價 \$990

課堂時間

星期六下午

星期日上午及下午

上課地點

火炭稻苗學院專業茶藝室



茶興於唐而盛於宋
點茶是宋代生活的四藝之一，
與花藝、品香、鑑古合稱為「四般閒事」。

非遺

宋式點茶

李博坤親自授課
國家一級評茶師
非物質文化遺產宋代點茶傳人

在宋代，喝茶的方式非常精緻。
首先，將茶餅磨碎成細粉，然後加入沸水，
用茶筴快速攪打，直到茶水充分融合並產生泡沫。
這種泡沫的茶飲方式也是日本茶道的起源。

上課時間 | 星期二上午 星期四上午
 | 星期六下午 星期日上午及下午

報名查詢 | 稻苗飲食專業學會秘書處
 | 電話: 39897034 WhatsApp: 65079383
 | 電郵: info@ida.org.hk



稻苗飲食專業學會
Institute of Dining Professionals

調茶師證書班

適合茶文化愛好者、餐飲業從業者及希望提升技能之人士

課程內容

- 茶葉基礎知識
- 調茶技巧
- 沖泡技術
- 品茶藝術

課堂時數

1節 - 3小時

學費

會員價 \$900

非會員價 \$990

課堂時間

星期六下午

星期日上午及下午

上課地點

火炭稻苗學院專業茶藝室

稻苗證書課程



TEA BARTENDER

TEA BARTENDER
調茶師

涵蓋茶葉的選擇、
沖泡方法和品飲藝術。

適合茶文化愛好者、
餐飲業從業者及
希望提升技能的人士。

報名查詢
稻苗飲食專業學會秘書處
電話:39897034 WhatsApp:65079383
電郵:info@ida.org.hk

茶葉基礎知識
調茶技巧
沖泡技術
品茶藝術



稻苗飲食專業學會
Institute of Dining Professionals



國家級茶藝師課程

國家級認證職業技能茶藝師證書(官網可查)

01 國家級權威認證

獲取國家級藝師職業技能中級茶藝證書，可在zscx.osta.org.cn 官方網站查詢驗證，確保課程的專業性和權威性。

02 香港上課內地考試

首個在香港完成學習，僅需於內地參與考試即可獲得國家級認證的課程，為香港學員提供便捷途徑。

03 專業資格雙重認證

學員可額外獲得香港稻苗飲食專業學會頒發的茶藝證書，提升行業競爭力，增加專業信心。

04 資深團隊匠心打造

課程由經驗豐富的高級技師精心設計，教學團隊實力雄厚，為學員提供專業指導。

05 優質教學環境

我們提供環境設備最優良環境及設備的茶藝課室，並佩備專業茶藝用具，為學員創造舒適的學習體驗。



稻香中菜厨艺学院
TAO HEUNG CHINESE
CULINARY INSTITUTE



稻苗飲食專業學會
Institute of Dining Professionals

稻香中菜廚藝學院與稻苗飲食專業學會合作開辦

茶藝師先修班

可銜接進階中級(四級)茶藝師專業證書課程

課程特點

- ✓ 融匯傳統與現代，剖析茶藝文化基礎知識及精髓
- ✓ 完成先修班後可獲發聽講證書

課程內容

- 茶文化基礎知識
- 認識六大茶類、功效及泡茶技藝
- 名優茶紫砂壺茶藝

課堂時數

1節 - 3小時

學費

會員價 \$900

非會員價 \$990

課堂時間

星期二上午

星期四上午

星期六下午

星期日上午及下午

上課地點

火炭稻苗學院專業茶藝室

進階中級(四級)茶藝師專業證書課程

必須先完成茶藝師先修班

課程內容

- 綠茶、白茶、黃茶、烏龍茶、紅茶、黑茶和普洱茶基礎知識及茶葉製作工藝
- 茶葉感官審評基礎知識, 普洱茶審評法
- 茶藝禮儀: 名優茶玻璃杯茶藝
- 名優茶蓋碗茶藝
- 茶具鑒賞與品茗用水
- 茶與健康
- 茶藝茶席設計與生活茶藝基礎
- 養生茶療法

香港上課, 內地考試

課堂時數

5節 - 15小時及

3.5小時-茶藝實訓(試前實操)

學費

會員價 \$8,600

非會員價\$9460

(費用已包括行政費、考試費及證書費)

課堂時間

星期二上午

星期四上午

星期六下午

星期日上午及下午

上課地點

火炭稻苗學院專業茶藝室

考試地點

東莞稻香中菜廚藝學院

全方位中級(四級)茶藝師專業證書課程

包含茶藝師先修班和進階中級茶藝師專業證書課程的全方位專業證書課程

課程內容

- 茶文化基礎知識
- 認識六大茶類、功效及泡茶技藝
- 名優茶紫砂壺茶藝綠茶、白茶、黃茶、烏龍茶、紅茶、黑茶和普洱茶基礎知識及茶葉製作工藝
- 茶葉感官審評基礎知識, 普洱茶審評法
- 茶藝禮儀: 名優茶玻璃杯茶藝
- 名優茶蓋碗茶藝
- 茶具鑒賞與品茗用水
- 茶與健康
- 茶藝茶席設計與生活茶藝基礎
- 養生茶療法

課堂時數

6節 - 18小時及

3.5小時-茶藝實訓 (試前實操)

課堂時間

星期二上午

星期四上午

星期六下午

星期日上午及下午

上課地點

火炭稻苗學院專業茶藝室

考試地點

東莞稻香中菜廚藝學院

現金回贈

學費

會員價 \$9,500*

非會員價 \$10450*

(費用已包括行政費、考試費及證書費)

*先修班課程費用

(會員價\$900 / 非會員價\$990)

會於完成課程及拿取證書後回贈

國家級高級(三級)茶藝師專業證書課程

課程內容

- 茶文化基礎知識
- 認識六大茶類、功效及泡茶技藝
- 名優茶紫砂壺茶藝綠茶、白茶、黃茶、烏龍茶、紅茶、黑茶和普洱茶基礎知識及茶葉製作工藝
- 茶葉感官審評基礎知識, 普洱茶審評法
- 茶藝禮儀: 名優茶玻璃杯茶藝
- 名優茶蓋碗茶藝
- 茶具鑒賞與品茗用水
- 茶與健康
- 茶藝茶席設計與生活茶藝基礎
- 養生茶療法

除中級茶藝師課程內容外，

另加一課「民族特色茶筵設計及展示」

報讀及報考資格：

必須先考取中級茶藝師認可並從事相關行業4年以上

或從事相關行業10年經驗以上

課堂時數

6節 - 18小時及

3.5小時-茶藝實訓(試前實操)

課堂時間

星期二上午

星期四上午

星期六下午

星期日上午及下午

學費

會員價 \$10500

非會員價 \$11450

(費用已包括行政費、考試費及證書費)

上課地點

火炭稻苗學院專業茶藝室

考試地點

東莞稻香中菜廚藝學院

李博坤導師

李博坤先生自小在父親熏陶下，從幼年時代已深好茗茶，每日無茶不歡，更常常代父以茶禮侍客，傳承以茶會友之道，長大亦然。2010年開始研習茶學，踏上茶葉不歸路。

專業資格

- 國家一級評茶師
- 浸會大學中醫學學士
- 浸會大學中醫茶療學證書
- 浸會大學中醫食療學證書

專業導師



立即報名

請填妥報名表並交給本會秘書處

稻苗飲食專業學會秘書處

電話: 3989 7034

WhatsApp: 65079383

電郵: info@ida.org.hk