酒店服务与管理专业参加甘露堂“踏春采茶”活动

2016 年酒店服务与管理专业 60 余名师生张旭副校长带领下，全程参与甘露堂公司“踏春采茶”活动。公司吴歌总经理亲自带领专业师生走进蒙顶山，远离城市的雾霾喧嚣，走出校园，迎接春风的怀抱，亲自体验采茶、炒茶的乐趣，感受与大自然亲密接触的惬意。

早上 9:00，同学们就坐车来到了位于四川雅安的蒙顶山，迫不及待地要亲身体验采茶的过程。春风里到处生机勃勃。茶园里的春天更是一派绿意盎然，一畦畦茶树参差错落，修剪过的茶树露出了嫩绿的苞芽。绿的茶叶、绿的生机尽收眼底。“要专挑一芽一叶的茶叶采摘，不用太多技巧，只要小心一点就好了。”甘露堂的两位员工一边说一边给同学们示范如何采茶，在细心的指导下，大家很快就掌握了要领，驾轻就熟地开始采茶。

除了采茶，最让大家期待的就是之后的炒茶和品茶了。午饭后，甘露堂的工作人员又亲自为大家示范了如何炒茶。虽然现在已经运用机器炒茶了，但纯熟的手上功夫仍然是炒茶的关键。生锅主要起杀青作用，锅温 180-200℃，用炒茶帚在锅中旋转炒拌，叶子跟着旋转翻动，均匀受热失水，要转得快，用力匀；二青锅主要起继续杀青和初

步揉条的作用，锅温比生锅略低。熟锅主要起进一步做细茶条的作用，锅温比二青锅更低，约 130-150℃。可见，炒茶还是需要一定的技巧与方法的，一不留神，可能就会被烫伤了。看着自己亲手采的茶叶在经过一系列奇妙的工序后，变成了日常饮用的茶叶，大家都激动不已。最后，甘露堂的工作人员把炒好的茶叶全部都送给了同学们，让大家有了份意外的收获，感受到甘露堂及茶农们的浓浓情谊。

此次活动取得了圆满的成功，双方表示之后会经常开展这样的茶山体验活动。提供一个平台让同学们能更加深入地了解和学习茶文化的精神与内涵，加深同学对茶更深程度的理解以及认识。致力于弘扬茶文化，增长对专业的热爱，提高自身素质。将茶真正的融入我们的生活、学习及人生旅途中。