

红酒礼仪与茶文化

主讲老师：唐黛琳

培训时长：3小时（半天）

课程大纲

第一章：解码红酒知识

- 一、 葡萄酒的分类
- 二、 葡萄酒的命名
- 三、 常见的红葡萄酒品种
- 四、 酒瓶及酒标的解读
- 五、 如何正确挑选一瓶红酒？

第二章：餐桌上的红酒礼仪

- 一、 红酒与菜肴的搭配技巧
- 二、 杯子的选择与斟酒礼仪
- 三、 握杯及碰杯礼仪
- 四、 品尝红酒三步曲：观、闻、尝

第三章：茶道文化及品茶礼仪

- 一、 茶的七大种类
- 二、 常用茶具的介绍与使用
- 三、 茶艺冲泡的基本流程
- 四、 品茶的四要素
- 五、 品茶的三道程序
- 六、 品茶的常见礼仪