



# 目录

.....
.....
.....
.....
.....
.....

4

6

3

1

20

"

"

"

"

"

"

"

2

"

"

"

d

4			<p>“ ”</p> <p>“ ”</p> <p>“ ”</p> <p>“ ”</p>	15
			<p>“ ” “ ” “ ” “ ”</p> <p>“ ” “ ” “ ” “ ”</p> <p>“ ” “ ” “ ” “ ”</p> <p>“ ” “ ” “ ” “ ”</p> <p>“ ” “ ” “ ” “ ”</p> <p>“ ” “ ” “ ” “ ”</p> <p>“ ” “ ” “ ” “ ”</p> <p>“ ” “ ” “ ” “ ”</p>	15

**模块一 茶叶审评模块**

**(一) 试 编号规则试 组合**

1.

A1-4

B1-2

C1-4

D1-3

F1-3

2

1

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
1	A1	A2	A3	A4	B1	B2	C1	C2	D1	F1

2	A1	A2	A3	A4	B1	B2	C1	C2	D1	F2
3	A1	A2	A3	A4	B1	B2	C1	C2	D1	F3
4	A1	A2	A3	A4	B1	B2	C1	C2	D2	F1
5	A1	A2	A3	A4	B1	B2	C1	C2	D3	F1
6	A1	A2	A3	A4	B1	B2	C1	C2	D2	F2
7	A1	A2	A3	A4	B1	B2	C1	C2	D2	F3
8	A1	A2	A3	A4	B1	B2	C1	C2	D3	F2
9	A1	A2	A3	A4	B1	B2	C1	C2	D3	F3
10	A1	A2	A3	A4	B1	B2	C3	C4	D1	F1
11	A1	A2	A3	A4	B1	B2	C3	C4	D1	F2
12	A1	A2	A3	A4	B1	B2	C3	C4	D1	F3
13	A1	A2	A3	A4	B1	B2	C3	C4	D2	F1
14	A1	A2	A3	A4	B1	B2	C3	C4	D3	F1
15	A1	A2	A3	A4	B1	B2	C3	C4	D2	F2
16	A1	A2	A3	A4	B1	B2	C3	C4	D2	F3
17	A1	A2	A3	A4	B1	B2	C3	C4	D3	F2
18	A1	A2	A3	A4	B1	B2	C3	C4	D3	F3
19	A1	A2	A3	A4	B1	B2	C1	C4	D1	F1
20	A1	A2	A3	A4	B1	B2	C1	C4	D1	F2

2

	1	2	3	4			1	2	3	4
1	A1	B1	C1	D1		11	A3	B1	C2	D1
2	A2	B1	C1	D1		12	A4	B1	C2	D1
3	A3	B1	C1	D1		13	A1	B2	C2	D1
4	A4	B1	C1	D1		14	A2	B2	C2	D1

5	A1	B2	C1	D1		15	A3	B2	C2	D1
6	A2	B2	C1	D1		16	A1	B1	C1	D2
7	A3	B2	C1	D1		17	A2	B1	C1	D2
8	A4	B2	C1	D1		18	A3	B1	C1	D2
9	A1	B1	C2	D1		19	A4	B1	C1	D2
10	A2	B1	C2	D1		20	A1	B2	C1	D2

(二) 试

1. 试 编号：1-1：茶叶审评

1

16

10

100

A1	A2	A3	A4	B1	B2	C1	C2	D1	F1
----	----	----	----	----	----	----	----	----	----

30

10

1( ) ,

1


--	--	--	--	--

2

4

100

A1B1C1D1

50

4

A1B1C1D1

4

4

2

		50				
8	(12 )	10	10	10	10	10

2

3

3

4

4

20	20	1. 2. 3. 4.	16-20 0-5	11-15 6-10
20	5		0.5 /	
	5		0.5 /	
	5		0.5 /	
	5		0.5 /	
60	5		2	1 2
	5		3 2	3.0g
	5			3
	5		100	1 1 1
	5			2
	5		3	3
	5		2	1 1
	5		2	3
	5			
	15			
		100		

GB/T23  
776-2018

GB/T14  
487-2017



50

4

A2B1C1D1

4

4

2

8	(12 )	50				
		10	10	10	10	10

2

3

	70	15
	6	10
	10	
		1
	1	4
	1	1
	4	
		2

3

80

4

4

--	--	--	--

20	20	1. 2. 3. 4.	16-20 0-5	11-15 6-10
20	5		0.5 /	
	5		0.5 /	
	5		0.5 /	
	5		0.5 /	
60	5		2	1 2
	5		3 2	3.0g
	5			3
	5		100	1
	5		2	1 1
	5			2
	5		3	2
	5		2	1 1
	5		2	3
	5			
	15			
		100		

GB/T23  
776-2018

GB/T14  
487-2017

### 3. 试 编号：1-3：茶叶审评

1

16

10

100



2

8	(12 )	50				
		10	10	10	10	10

2

3

		70	15			
		6			10	
		10				
				1	4	
		1	1	4	1	
		4				
			2			

3

80

4

4

20	20	1.		
		2.		
		3.		
		4.		
		16-20	11-15	6-10
				0

		0-5	
20	5	0.5 /	GB/T23 776-2018
	5	0.5 /	
	5	0.5 /	
	5	0.5 /	
60	5	2 1 2	GB/T14 487-2017
	5	3 3.0g 2	
	5	3 2	
	5	100 1 1 1	
	5	2 3	
	5	3 2	
	5	2 1 1 1	
	5	2 3	
	5	5	
	15		

#### 4. 试 编号：1-4：茶叶审评

1

16

10

100



2

8	(12 )	50				
		10	10	10	10	10

2

3

		70	15		
		6		10	
		10			
			1	4	
		1	1	4	1
		4			
			2		

3

80

4

4

20	20	1.		
		2.		
		3.		
		4.		
		16-20	11-15	6-10
				0

			0.5	
20		5	0.5 /	GB/T23 776-2018
		5	0.5 /	
		5	0.5 /	
		5	0.5 /	
60		5	2 1 2	GB/T14 487-2017
		5	3 3.0g 2	
		5	3 2	
		5	100 1 1 1	
		5	2 3	
		5	3 2	
		5	2 1 1 1	
		5	2 3	
		5		
		15		
		100		

### 5. 试 编号：1-5：茶叶审评

1

16

10

100

A1	A2	A3	A4	B1	B2	C1	C2	D3	F1
----	----	----	----	----	----	----	----	----	----



8	(12 )	10	10	10	10	10

2

3

3

80

4

4

20	20	1. 2. 3. 4.	16-20 0-5	11-15 6-10
	5		0.5 /	
				0

20		5	0.5 /	GB/T23 776-2018	
		5	0.5 /		
		5	0.5 /		
60		5	2 1 2		GB/T14 487-2017
		5	3 3.0g 2		
		5	2 3		
		5	100 1 1 1		
		5	2 2		
		5	3 2		
		5	2 1 1 1		
		5	2 3		
		5	3 2		
		5	2 1 1 1		
	5	2 3			
	5				
	15				
			100		

## 6. 试 编号：1-6：茶叶审评

1

16

10

100

A1	A2	A3	A4	B1	B2	C1	C2	D2	F2
----	----	----	----	----	----	----	----	----	----

30

10

1( ) ,

1


2

4

100

A2B2C1D1

50

4

A2B2C1D1

4

4

2

8	(12 )	50				
		10	10	10	10	10

--	--	--	--	--	--	--

2

3

		70	15		
		6		10	
	10				
			1	4	
	1	1	4	1	
	4				
		2			

3

80

4

4

		1.		
		2.		
20	20	3.		0
		4.		
		16-20	11-15	6-10
		0-5		
	5		0.5 /	
20	5		0.5 /	
	5		0.5 /	
	5		0.5 /	GB/T23 776-2018
	5		2	1




2

4

100

A3B2C1D1

50

4

A3B2C1D1

4

4

2

8	(12 )	50				
		10	10	10	10	10

2

3

	70	15
	6	10

	10	
	1	1
	4	4
		2

3

80

4

4

20	20	1. 2. 3. 4.	0
		16-20 0-5	11-15 6-10
20	5	0.5 /	
	5	0.5 /	
	5	0.5 /	
	5	0.5 /	
60	5	2	1 2
	5	3 2	3.0g
	5		3
	5	100	1 1
	5	2	1 1
	5		2
	5	3	2
	5	3	2

GB/T23  
776-2018

GB/T14  
487-2017





3

80

4

4

			1. 2. 3. 4.	
20	20		16-20 0-5	11-15 6-10
20	5		0.5 /	
	5		0.5 /	
	5		0.5 /	
	5		0.5 /	
60	5		2	1 2
	5		3 2	3.0g
	5			3
	5		100	1 1
	5		2	1 1
	5			2
	5		3	2
	5		2	1 1
	5		2	3
	5			
	15			
			100	

GB/T23  
776-2018

GB/T14  
487-2017





20	20	1. 2. 3. 4.	16-20 0-5	11-15	6-10	0
20	5		0.5 /			GB/T23 776-2018
	5		0.5 /			
	5		0.5 /			
	5		0.5 /			
60	5		2	1	2	GB/T14 487-2017
	5		3		3.0g	
	5			2	3	
	5		100	1	1	
	5		2	1	1	
	5			3	2	
	5		3		2	
	5		2	1	1	
	5			1		
	5		2		3	
	15					
		100				

### 10. 试 编号：1-10：茶叶审评

1

16

10

100



2  
50  
8 (12 ) 10 10 10

			0-5	
20	5		0.5 /	GB/T23 776-2018
	5		0.5 /	
	5		0.5 /	
	5		0.5 /	
60	5		2 1 2	GB/T14 487-2017
	5		3 3.0g 2	
	5		2 3	
	5		100 1 1 1	
	5		2	
	5		3 3	
	5		3 2	
	5		2 1 1 1	
	5		2 3	
	5			
	15			
			100	

### 11. 试 编号：1-11：茶叶审评

1

16

10

100

A1	A2	A3	A4	B1	B2	C3	C4	D1	F2
----	----	----	----	----	----	----	----	----	----



		10	10	10	10	10

2

3

3

80

4

4

1.

20

20

20		5	0.5 /	GB/T23 776-2018	
		5	0.5 /		
		5	0.5 /		
60		5	2 1 2		GB/T14 487-2017
		5	3 3.0g 2		
		5	2 3		
		5	100 1 1 1		
		5	2 2		
		5	3 2		
		5	2 1 1		
		5	1 3		
		5	2 3		
		5			
	15				
			100		

**12. 试 编号：1-12：茶叶审评**

1

16

10

100

A1	A2	A3	A4	B1	B2	C3	C4	D1	F3
----	----	----	----	----	----	----	----	----	----

30

10

1( )

1



2

3

		70		15	
		6			10
	10			1	4
	1	1	4	1	
	4				
			2		

3

80

4

4

		1.		
		2.		
20	20	3.		0
		4.		
		16-20	11-15	6-10
		0-5		
20	5		0.5 /	GB/T23 776-2018
	5	0.5 /		
	5		0.5 /	
	5	0.5 /		
60	5	2	1	
	5		2	
	5	3	3.0g	

			2	GB/T14 487-2017
	5		3	
	5	100	2 1 1	
	5	2	1 2	
	5		3	
	5	3	2	
	5	2	1 1	
	5	2	3	
	5			
	15			
		100		

**13. 试 编号：1-13：茶叶审评**

1

16

10

100

A1	A2	A3	A4	B1	B2	C3	C4	D2	F1
----	----	----	----	----	----	----	----	----	----

30

10

1(                    ),

1




	10	
	1	1
	4	4
		2

3

80

4

4

20	20	1. 2. 3. 4.	0
		16-20 0-5	11-15 6-10
20	5	0.5 /	
	5	0.5 /	
	5	0.5 /	
	5	0.5 /	
60	5	2	1 2
	5	3 2	3.0g
	5		3
	5	100	1 1
	5	2	1 1
	5		2
	5	3	2
	5	3	2

GB/T23  
776-2018

GB/T14  
487-2017

		5	2	1	1	
		5	2	1	3	
		5				
		15				
			100			

**14. 试 编号：1-14：茶叶审评**

1

16

10

100

A1	A2	A3	A4	B1	B2	C3	C4	D3	F1
----	----	----	----	----	----	----	----	----	----

30

10

1( ) ,

1




4

4

20	20	1. 2. 3. 4.	16-20 0-5	11-15 6-10
20	5		0.5 /	
	5		0.5 /	
	5		0.5 /	
	5		0.5 /	
60	5		2	1 2
	5		3 2	3.0g
	5			3 2
	5		100	1 1 1
	5		2	2
	5			3 2
	5		3	2
	5		2	1 1
	5		2	3
	5			
	15			
		100		
		GB/T23 776-2018		
		GB/T14 487-2017		

15. 试 编号：1-15：茶叶审评

1



2

8	(12 )	50				
		10	10	10	10	10

2

3

	70	15			
	6			10	
	10				
			1	4	
	1	1	4	1	
	4				
	2				

3

80

4

4

--	--	--	--

20	20	1. 2. 3. 4.	16-20 0-5	11-15	6-10	0	
20	5		0.5 /			GB/T23 776-2018	
	5		0.5 /				
	5		0.5 /				
	5		0.5 /				
60	5		2	1	2	GB/T14 487-2017	
	5		3		2		3.0g
	5				2		3
	5		100	1	1		1
	5		2		1		
	5				3		2
	5		3				2
	5		2		1		1
	5			1			
	5		2				3
	5						
	15						
		100					

**16. 试 编号：1-16：茶叶审评**

1

16

10

100



8	(12 )	10	10	10	10	10

2

3

		70	15		
		6		10	
	10				
			1	4	
	1	1	4	1	
	4				
			2		

3

80

4

4

		1.		
		2.		
20	20	3.		0
		4.		
		16-20	11-15	6-10
		0-5		
	5		0.5 /	

20		5	0.5 /	GB/T23 776-2018	
		5	0.5 /		
		5	0.5 /		
60		5	2 1 2		GB/T14 487-2017
		5	3 3.0g 2		
		5	2 3		
		5	100 1 1 1		
		5	2 2		
		5	3 3		
		5	3 2		
		5	2 1 1 1		
		5	2 3		
		5			
	15				
			100		

**17. 试 编号：1-17：茶叶审评**

1

16

10

100

A1	A2	A3	A4	B1	B2	C3	C4	D3	F2
----	----	----	----	----	----	----	----	----	----

30

10

1( ) ,

1


2 4  
 100 A2B1C1D2  
 50 4 A2B1C1D2  
 4  
4

2

8	(12 )	50				
		10	10	10	10	10

2

3

		70		15	
		6			10
	10			1	4
	1	1	4	1	
	4				
			2		

3

80

4

4

		1.		
		2.		
20	20	3.		0
		4.		
		16-20	11-15	6-10
		0-5		
	5		0.5 /	
20	5	0.5 /		
	5		0.5 /	
	5	0.5 /		GB/T23 776-2018
	5	2	1	
60	5		2	
	5	3		3.0g

			2	GB/T14 487-2017
	5		3	
	5	100	2 1 1	
	5	2	1 2	
	5		3	
	5	3	2	
	5	2	1 1	
	5		1 3	
	5			
	15			
			100	

**18. 试 编号：1-18：茶叶审评**

1

16

10

100

A1	A2	A3	A4	B1	B2	C3	C4	D3	F3
----	----	----	----	----	----	----	----	----	----

30

10

1(                    ),

1




	70	15	
	6		10
	10		
		1	4
	1	1	4
	4		
	2		

3

80

4

4

20	20	1. 2. 3. 4. 16-20 0-5	11-15 6-10 0
20	5	0.5 /	
	5	0.5 /	
	5	0.5 /	
	5	0.5 /	
60	5	2	1 2
	5	3 2	3.0g
	5	3	
	5	2	3
	5	100	1 1
	5	2	1

GB/T23  
776-2018

GB/T14  
487-2017

			1	
	5		2	
		3		
	5	3	2	
	5	2	1	1
			1	
	5	2	3	
	5			
	15			
		100		

**19. 试 编号：1-19：茶叶审评**

1

10

16

100

A1	A2	A3	A4	B1	B2	C1	C4	D1	F1
----	----	----	----	----	----	----	----	----	----

30

00


2

4

100

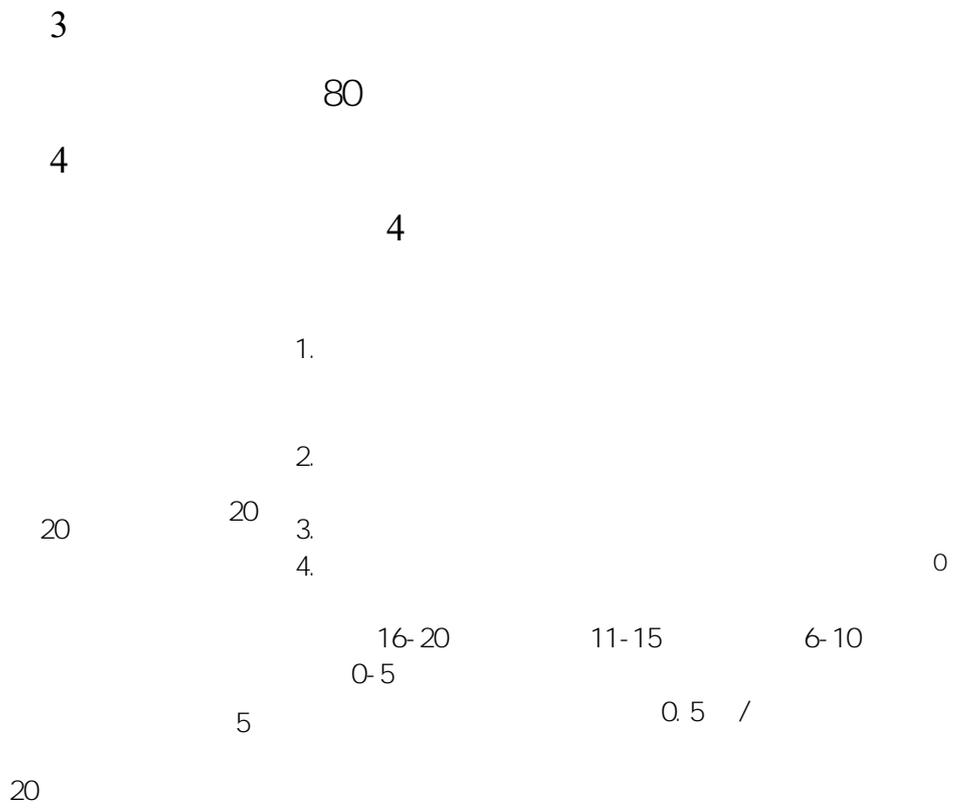
A4B1C1D2

50

4

A4B1C1D2

4







4

4

20	20	1. 2. 3. 4.	16-20 0-5	11-15 6-10
20	5		0.5 /	
	5		0.5 /	
	5		0.5 /	
	5		0.5 /	
60	5		2	1 2
	5		3 2	3.0g
	5			3
	5		100	1 1 1
	5			2
	5		3	2
	5		2	1 1
	5		2	3
	5			
	15			
		100		
		GB/T23776-2018		
		GB/T14487-2017		

## 模块二 茶艺服务

# 1. 保 茶 “端午茶会” 主 茶席设计与茶艺展示

1

50%

“ ”  
:  
(1545 )  
( )  
( )

( )

”

”

”

”

”

”

:

”

”

2

	70	
	,	
	2	

3

70

4

		5	
20		7	
		8	
			0

30			2		2 0 0
			3		
			3		
			5		
			5		5 0 1

				7
40	10			4
				4
				2
	30			1 0

				2	
				8	
				20	
				100	

2. 试 编号： 2-2 ， 湘丰茶业 “谷 茶会” 主 茶席设计与茶艺展示

1

— —

" "

" "

"

"

- 2000

14- 20° C

100- 200mm

70- 90%

-

2000

" "

2

	70	
	,	
	2	

3

70

4

20		5	
		7	

0

8

2

3

30

					0
					0
				5	0
					1
				7	
40	10			4	



						100

3. 试 编号： 2-3 ， 井茶业 “中秋茶会” 主 茶席设计与茶艺展示

1

20 60 2000

100 2004

2006 " 1000 "

4 150 2.61

5 10 13 ,

6000

" "

" "

" "

2

	70	
	,	
	2	

3

70

4

		5	
20		7	

					0
				8	
30				2	
				3	
				3	
				5	
				5	
					2 0 0
					5 0
					1

40	10		7	
			4	
			4	
			2	

				10	
				2	
	30			8	
				20	
				100	

4. 试 编号： 2-4 ， 君山 “立春茶会”主 茶席设计与茶  
艺展示

1

“ ”

“ ” “ ”

“ ”

“ ” “ ” “ ” “ ”

“ ” “ ” “ ” “ ”

“ ” 2009 “ ” “ ”

“ ” “ ”

2018

1. 58

“ ” “ ”

“ ” “ ”

“ ” “ ”

“ ” “ ”

“ ” “ ”

2

	70	
	,	
	2	

3

70

4

**5. 试 编号：2-5 ， 平茶业“寒 茶会”主 茶席设计与茶艺展示**

1

7000

“ ”  
“ ” “ ”  
“ ” “ ”  
“ ”

" "

" "

1951

2

40- 45%

5- 10%

50%

" "

" "

"

"

35x 18. 5x 5

2 1986

( " "

)

" "

:1

					0
			8		
30			2		
			3		
			3		

			5		2 0 0
			5		5 0 1
			7		

40	10			4	
				4	
				2	
	30			1 0	
				2	
				8	



" "

400

" "

2

	70	
	,	
	2	

3

70

4

20		5	



7

0

8

2

30

3

			3		
			5		
			5		2 0 0
					5 0
					1
			7		

40	10			4	
				4	
				2	
	30			1 0	
				2	
				8	

					20	
					100	

7. 试 编号：2-7 ， 萧氏茶 “立夏茶会” 主 茶席设计与茶艺展  
示

1

70

30

20

"

"

"

"



			7		0
30			8		
			2		
			3		

			3		
			5		
			5		2 0 0
					5 0
					1
			7		

4

4

10

2

40

30



2

	70	
	,	
	2	

3

70

4

**9. 试 编号：2-9 ， 吴裕泰茶业 “ 茶会” 主 茶席设计与茶艺展示**

1

2005 8

1887 ( 13 )

"

"

190

4

"

"

"

"

"

"

" " " " 8

" "

2

	70	
	,	
	2	

3

70

4

--	--	--	--

20			5	
			7	
			8	0
30			2	
			3	

			3		
			5		
			5		2 0 0
					5 0
					1
			7		

40	10			4	
				4	
				2	
	30			1 0	
				2	
				8	



2900

500

3000

5

1

650

3

1000

B2B B2C

30

" "

2

	70	
	,	
	2	

3

70

4

		5	
20		7	

					0
			8		
30			2		
			3		
			3		
			5		
					2 0 0

					5 0 1
					5
					7
40	10				4
					4

				2	
				1 0	
				2	
	30			8	
				2 0	

						100

**模块三茶叶 售**

**1. 试 编号：3-1，白沙溪天尖茶推**

1

200

229



“ ”

( )

“

”

“

”

J

(1825 )

;

	70	5	
	5		
	1	2	
	2	2	1

3

60

55

5

4

20

20

- 1.
- 2.
- 3.
- 4.

0

- 2
- 3
- 3
- 3
- 3
- 2

a

d

40

500

" 5 " L 50 1

20

		3	( )	)
		3		,
		2		
		5		
		2	,	,
		3	( ) , ( )	
		5	,	,
	10	2		
	10	3		
	10	2	,	
	10	3	1-2 5	
		100		

2. 试 编号：3-2，大茶狮牌湘西保 茶推

1

100

198



50% "

"

:

(1545 )

( )

( )

( )

"

"

" "

" "

:

2

		70		5			
		5					
	1			2			2
		2		1			

3

40		3		500 50 1
		3		
		3		
		2		
		20	5	
40	5	1		( ) ,
		2		
		1		
		1		
	25	2		
		3	( )	
		3		
		2		
		5		
		2	,	
		3	( )	
10	5	,		
	2			
	3			
	3	1-2 5		
		100		

### 3. 试 编号：3-3，汉中仙毫新茶推

1



:

:

: 50g

:

:

:

: 18

## 精致包装 实用美观

双重保护 独立保鲜锡袋 防潮隔热



## 干茶

叶片匀整/色泽绿润/细看之下有微小毫毛



## 茶汤

汤色明亮/黄绿清澈/鲜爽甘醇



## 茶底

幼嫩多茸/柔匀鲜活/肥壮完整



2

		70		5
			5	
				2
	1			2
		2	1	

3

60

55

5

4

	20	20	1. 2. 3. 4.	0	
40		2		500 50 1	
		3			
		3			
		3			
		2			
		20	5		
			10		2
		3	3		
		2			
		5	2		
		3			

40	5	1		( )	
		2			
		1			
		1			
	25	2			
		3	( )		
		3			
		2			
		5			
		2			
		3	( )		
		5			
	10	2			
3					
2					
3		5 1-2			
		100			

4. 试 编号：3-4, 源春祁 红茶推

1

250

200



700

—

1000

" ( )

( )

"

"

"

"

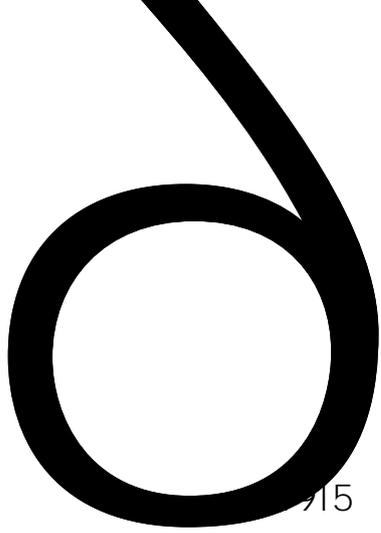
"

"

"

;

;



1915

1979

1980

1982

1983

1987

1992

1990

2010

26

"

"

2

		70		5
			5	
				2
	1			2
		2	1	

3

60

55

5

4

	20	20	1. 2. 3. 4.	0	
40		2		500 50 1	
		3			
		3			
		3			
		2			
		20	5		
			10		2
	3	3			
	2				
	5	2			
	3				
40	5	1			
		2			
		1			

		1		
	25	2		)
		3	( )	
		3		
		2		
		5		
		2		
		3	( )	
		5		
		2		
	3			
	2			
	3	5 1-2		
		100		

**5. 试 编号：3-5, 井绿茶推**

1

200

48



70%

30%

12

29° 07

20 60 2000  
 2004 100  
 2006 " 1000 "  
 4 150 2.61  
 5 10 13 ,  
 6000



		1.			
		2.	,		
20	20	3.			0
		4.			
		2			
		3			
		3			
		3			
		2			
40			5		500
				50	1
		10		2	
	20	3		3	
		2			
		5		2	
		3			
		1			
		2			
5		1			
		1			
		2			
		3	( )		(
		3			)
40		3			,
		2			
25		5			

	10	3		
		2		
		3	5 1-2	
		100		

6. 试 编号：3-6, 井为人民服务冰 初芽茶推

1

[ ]

[ ]

[ ] 18



[ ] 50G

[ ]

[ ]

[ ] / / /

2

		70		5
			5	
	1			2
		2	1	

3

60

55

5

4

	20	20	1. 2. 3. 4.	0
40		2		500 50 1
		3		
		3		
		3		
		2		

				5		
		20	10 3 2	2 3		
			5 3	2		
40	5	1			( )	
		2				
		1				
		1				
	25	2				
		3	( )			
		3				
		2				
		5				
		2				
		3	( )	( )		
		5				
10	2					
	3					
	2					
	3	1-2	5			
		100				

7. 试 编号：3-7, 士茯 手筑茯砖茶推

1

1000



880

7000

“

”



“

”

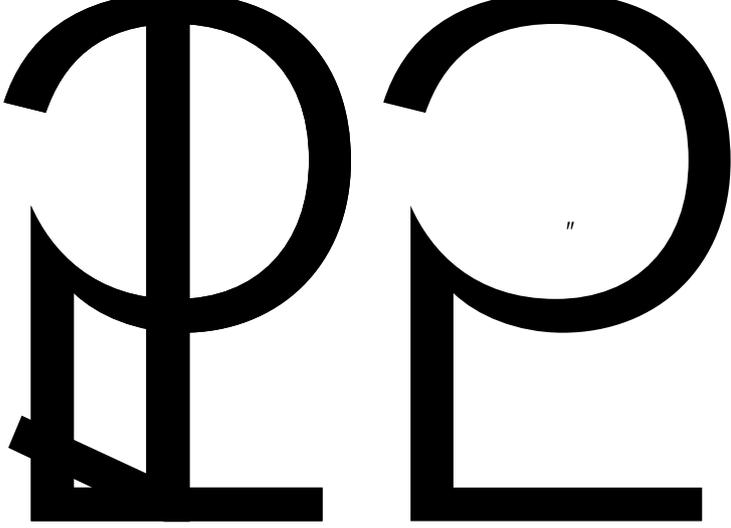
”

“

”

“

”



"

"

"

"

1951

2

40- 45%

5- 10%

50%

"

"

2 1986

( " "

)

" "

:1

2

		70		5
			5	
	1			2
		2	1	

3

60

55

5

4

	20	20	1. 2. 3. 4.	0
40		2		500 50 1
		3		
		3		
		3		
		2		
		20		
		10	2	
		3	3	

2  
5  
3

2

1

2

5

1

1

2

40

25

260



0

"

— —

"

200

1796

"

"

"

"

"

"

2

40		3		500 50 1
		3		
		2		
			5	
	20		10 2 3 3 2 5 2 3	
40	5	1		( ) ,
		2		
		1		
		1		
	25	2		
		3	( )	
		3		
		2		
		5		
		2	,	
		3	( )	
		5	,	
10	2			
	3			
	2	,		
	3	5 1-2		
		100		

## 9. 试 编号：3-9, 四月茶依牌玫瑰花茶推

1

:  
:  
: 18  
:  
:  
:  
:  
: 4-6

198

PRODUCT PHOTOGRAPHY  
玫瑰花茶 实拍展示



玫瑰花茶 颗颗饱满

花蕾娇俏 瓣瓣含苞 幽香飘散  
Flower bud fragrance waft delicate and dainty petal

Transport and transport more safe  
**铁罐装 运输更安全**  
铁罐外包装 承压更强 让您宝贝运输无忧 空罐还可做小收纳盒哦 ^\_^!

四月茶依  
**值得你信赖**  
Be worthy of your trust

四月茶依的每款茶均为经过产品质量监督检验所检测的合格产品!



ROSE TEA  
玫瑰花茶  
净含量: 50g

BREWING METHOD  
冲泡方法



投入4-6颗玫瑰花，可根据个人口感和水量进行调节。

罐罐注入热水，轻摇茶汤，可与其他花茶搭配。

注水到七八满，静候3-5分钟，即可品饮。



朵朵鲜润清香持久 汤色娇淡如凝露  
Lasting fragrance soup color is pale like dew Johnson



花园盛开的玫瑰 不可错过成茶的鲜！

2

	70	5
	5	

	1	2	1	2	

3

60

55

5

4

1.  
2.

20

20

3.  
4.

0

2  
3  
3  
3  
2

40

500

5

50 1

20

10  
3  
2  
5  
3

2  
3  
2

1

5

40

		2		
		5		
		2		
		3	( )	
		5		
	10	2		
	10	3		
	10	2		
	10	3	1-2 <sup>5</sup>	
		100		

10. 试 编号：3-10，吴裕泰牌茉莉花茶推

1

老茶客常囤  
珍毫 高性价比花茶

200元/斤



产品·属性

产品名称	珍毫茉莉花茶	配料	绿茶、茉莉鲜花
净含量	50克	等级	三级
产地	北京市昌平区	外形	条索紧结
香气	嫩香鲜灵	口感	鲜香爽口
汤色	清澈明亮	保质期	18个月
贮藏条件	清洁、干燥、通风、无异味、无污染的环境中密封保存		

50g

25

18

2

70

5

5

1

2

2

n

5

2

40		3		500 50 1	
		3			
		3			
		2			
		20	5		10 2 3 3 2 5 2 3
40	5	1		( ) ,	
		2			
		1			
		1			
	25	2			
		3	( )		
		3			
		2			
		5			
		2			
		3	( )		
		5			
10	2				
	3				
	2				
	3	5 1-2			
		100			

11. 试 编号：3-11, 武夷星牌正山小种红茶推

1

[ ]

[ ]

[ ]

[ ] 50g

[ ]

[ ]

[ ]

[ ]

[ ]

[ ]

[ ]

[ ]





2

	70	5	
	5		
1		2	2
	2	1	

3

60

55

5

4

	20	20	1. 2. 3. 4.	0
40		2		500 50 1
		3		
		3		
		3		
		2		
			5	
		20	10 2 3 3 2	
			5 2 3	
	40	5	1	
2				
1				
1				
25		2		
		3	( )	
		3		
		2		
		5		
		2		

		3	( )	
		5		
	10	2		
		3		
		2		
		3	1-2 5	
		100		

12. 试 编号：3-12, 湘丰毛尖推

1

100

108



" "

" "

2

70

5

5

2

1

2

2

e

40		3		500 50 1
		3		
		2		
			5	
	20		10 2 3 3 2 5 2 3	
40	5	1		( ) ,
		2		
		1		
		1		
	25	2		
		3	( )	
		3		
		2		
		5		
		2	,	
		3	( )	
		5	,	
10	2			
	3			
	2	,		
	3	5 1-2		
		100		

13. 试 编号：3-13, 湘益牌茯砖茶推

1

1000

48



“ ”

:

1

2

3

4

2

		70		5
			5	
	1			2
		2	1	

3

60

55

5

4

	20	20	1. 2. 3. 4.	0
40		2		500 50 1
		3		
		3		
		3		
		3		
		2		
		20	5	
			10 2	
			3 3	

				2		
				5	2	
				3		
40	5	1				
		2				
		1				
		1				
	25	2				(
		3		( )		)
		3				,
		2				
		5				
		2				
		3			( )	
		5				
	10	2				
3						
2						
3			5			
		100				

14. 试 编号：3-14, 艺福堂醇 普洱小沱茶推

1

:

:

-

: 280g (50 )

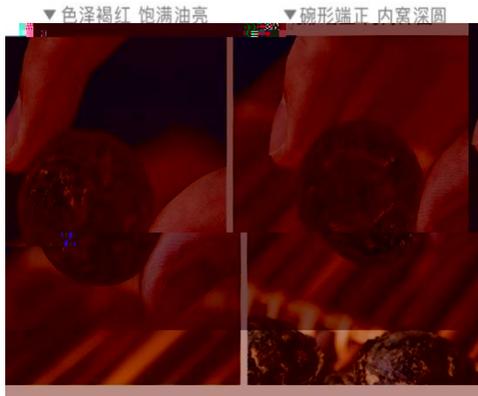
:

:

:

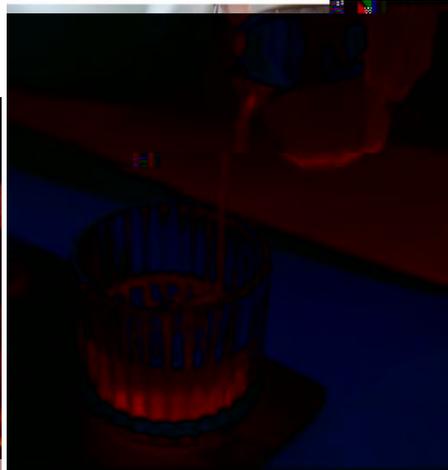
## 产/品/展/示

形



汤

红浓明亮 甜香可闻



		70		5
			5	
				2
	1			2
		2		1

3

60

55

5

4

	20	20	1. 2. 3. 4.	0
40		2		500 50 1
		3		
		3		
		3		
		2		
		20	5 10 2 3 3 2 5 2 3	
40	5	1		
		2		
		1		
		1		

25	2		( )
	3	( )	
	3		
	2		
	5		
	2		
	3	( )	
	5		
10	2		
	3		
	2		
	3	5 1-2	
		100	

15. 试 编号：3-15, 艺福堂牌 山毛峰推

1



" " " "

"

"

;

" "

" "

" " " "

2

		70		5
			5	
	1			2
		2	1	

3

60

55

5

4

	20	20	1. 2. 3. 4.	0
40		2		500
		3		
		3		
		3		
		2		
				50 1

		20	5			
			10	2		
3	3					
		2				
		5				
		3				
40	5	1				
		2				
		1				
		1				
	25	2				
		3	( )			( )
		3				,
		2				
		5				
		2				
		3	( )	( )		( )
		5				,
	10	2				
		3				
2				,		
3		5				
		1-2				
		100				

16. 试 编号：3-16, 艺福堂牌明前特级江苏碧螺春茶推

1

:  
:  
:  
:  
/ ( 18



### 创意生态罐

SHOW BREWING

包装变“花盆” 种出你的私家后花园

- 01/ 开盖有种子
- 02/ 取出健康豆
- 03/ 罐底有排水孔
- 04/ 罐内倒入泥土
- 05/ 给种子浇水
- 06/ 期待生根发芽

种植成功可拍照分享至微博并@艺福堂，即可免费获得奖品哦！  
中国实用新型专利号：ZL2 014 04757092

### 包装展示

PACKAGING SHOW

Ø7.5cm  
12.5cm

**生态铁罐** 压、环保、可重复利用  
**镀铝内袋** 隔热、遮光、防异味  
**产品参数** 商品基本参数，安全放心

### 冲泡展示

SHOW BREWING

**注水**  
注入 85°C 左右  
热水约 250ml

**投茶**  
投入 3g 左右  
碧螺春干茶

**品饮**  
待茶叶舒展  
静候品饮

**小艺贴士**

- ①碧螺春由于芽叶细嫩，冲泡需采用**上投法**。
- ②碧螺春冲泡时水温需控制在 80-90°C ( 切不可用即开开水 )
- ③喜欢浓茶口感的，投茶时分量可以略多些。

2

70

5

5

		1		( )	
		1			
	25	2			
		3	( )		
		3			
		2			
		5			
		2			
		3	( )		
		5			
	10	2			
		3			
		2			
		3	5 1-2		
		100			

**17. 试 编号：3-17, ChaLi 茶里玫瑰红茶茶包茶叶三角袋泡茶推**

1

[ ] :

[ ] :

[ ] : 24

[ ] : 54g (3g\*18 )

[ ] : 90C



## 玫瑰与红茶de美丽邂逅

— Rose And Black Tea —  
 玫瑰花香馥郁  
 与红茶和谐交融  
 演绎出恰到好处的香甜  
 犹如一场美好的爱恋



## 不是所有玫瑰都如此娇嫩

— Beautiful Rose You Deserve To Have —



色泽粉嫩  
娇艳欲滴



花香宜人  
浓郁持久



朵朵含苞待放  
可爱迷人

## 时尚喝茶新方式

原叶立体袋泡茶

— New Way To Drink Tea —

01

天然完整原叶  
清晰看得见



02

植物可降解

03

一袋一泡



## 释放感官 感受茶的美妙

— Feel The Wonderfulness Of Tea —

**观**



玫瑰粉嫩饱满  
红茶乌润紧细

**闻**



花香与蜜香交织  
满满香甜气息  
萦绕于杯中

**品**



滋味醇厚柔滑  
唇齿留香

### 冲泡方法

— Swells the method —

**常规泡法**

 取出茶包  
 300ml  
90°C热水  
 泡2-3分钟  
可冲泡1-3次

**冷泡法**

 取出茶包  
 倒入300ml冷开水  
充分浸泡  
 放入冰箱或倒入冰块  
泡1-3小时

### 精致包装 · 注重细节

— Exquisite packaging, Attention to detail —



时尚大气设计  
彰显品牌调性

--	--	--

	70	5	
	5		
		2	
	1		
	2	2	1

3

60

55

5

4

	20	20	1. 2. 3. 4.	0	
40		2		500 50 1	
		3			
		3			
		3			
		2			
		20	5		
			10		2
		3	3		
		2			
		5	2		
		3			
40	5	1			
		2			
		1			
		1			
	25	2			(

		3	( )	)
		3		,
		2		
		5		
		2		
		3	( )	( )
		5		
	10	2		
		3		
		2		
		3	5 1-2	
		100		

**18. 试 编号：3-18 白沙溪经典 砖推**

1

450g× 2

14cm 23.5cm 2cm

REU

60

55

5

4

1.

2.

20

20

3.

4.

0

2

3

500

40

50 1

		3	( )	
		5		
	10	2		
		3		
		2		
		3	1-2 <sup>5</sup>	
		100		

**19. 试 编号：3-19, 安化千两**

1

[ ]: ( )

[ ]:

[ ]:

[ ]: 180g

[ ]:

[ ]:

[ ]: 13cm\*13cm\*3.5cm

[ ]: 59



色泽褐绿  
茶体紧结匀实



清香  
细嗅



带松烟香  
干茶香气纯正



严选带花白梗的二、三级黑毛茶为原料，满足了百两茶的品质和口感要求

2

		70		5			
		5					
	1			2			2
		2		1			

3

60

55

5

4

1.

20

20

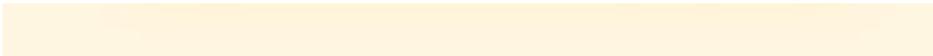
				5 3	2		
40	5	1				( ) ,	
		2					
		1					
		1					
	25	2					
		3		( )			
		3					
		2					
		5					
		2					
		3		( )			
		5					
	10	2					
3							
2							
3			1-2	5			
		100					

20. 试 编号：3-20, 一品仙都匀毛尖推

1

- 20 C

99 50g



2

70

5

5

1

2



2

				5 3	2		
40	5	1				( )	
		2					
		1					
		1					
	25	2					
		3		( )			
		3					
		2					
		5					
		2					
		3		( )			
		5					
	10	2					
3							
2							
3		1-2	5				
		100					

#### 模块四 营 策划模块

##### 任务一：制定促 活动策划方案

##### 1. 试 编号：4-1-1，“白沙溪”专卖店十月促 活动方案策划

1

" "

( )

"

"

"

"

(1825 )

;

;

"

"

20

10

1000

2

	70	30
	2	

3

150

4

20	20	1	5	5
		2		
		3.		
		4.	5	0
			5	
80		5		
		5		
		5		
		6	2	4
		5	2	3
		5	2	3
		5		
		10		3
		12	5	3
		7	2	2
			3	1000
				50
				1

		5	2 1	2	
		5		2	1
		5			
		100			

**2. 试 编号：4-1-2, 试 编号：张一元茉莉花茶感恩节促 活  
动方案策划**

1

" " "

" "

" 1994 — —

" "

20x x

1000

2

	70	30

	2	

3

150

4

20	20	1 2 3 4 5	5 5 5 0
80	5		
	5		
	5		
	6	2	4
	5	2 3	
	5	2	3
	5		
	10		3
	12	3 5	2
	7	2	3
	5	2 1	2
	5		2 1
	5		
		100	1000 50 1

3. 试 编号：4-1-3, 保 茶端午节促 活动方案策划

1

50%

“ ”  
 : (1545 )  
 ( ) ( )  
 ( ) ( )

( )

”

”

”

”

”

”

:

20

5

20

1000

2

	70	30
	,	
	2	

3

150

4

20	20	1 2 3 4 5	5 5 0	
80	5		1000 50 1	
	5			
	5			
	6	2		4
	5	2 3		
	5	2		3
	5			
	10			3
	12	5 3		2
	7	2		3
	5	2 1		2

			5	2	2	1	
			5				
			100				

4. 试 编号：4-1-4, 八 茶业专卖店开业促 活动方案策划

1

" "

;

1100

2012

, "

+ " " + "  
2015 12 8

" "

" GAP " 2017 2018  
" 500 "

20 3 5  
10

20

1000

2

	70	30
	,	
	2	

3

150

4

		1		5 5	
20	20	2. 3. 4.	5	0	
80		5		1000 50 1	
		5			
		5			
		6	2		4
		5	2 3		
		5	2		3

#ÆK €€

-f L€f L€

Ly€K€€€

Y€€€€

2

	70	30
	2	

3

150

4

	20	20	1 2 3 4 5	5 5 0
80		5		
		5		
		5		
		6	2	4
		5	2 3	
		5	2	3
		5		
		10		3
		12	5 3	2
		7	2	3
				1000 50 1

			5	2 1	2	
			5		2	1
			5			
			100			

6. 试 编号：4-1-6，唐羽茗茶中秋回 老客户促 活动方案策  
划

1

1998

"

"

"

"

"

"

"

"

20

20

1000

2

	70	30
	,	
	2	

3

150

4

		1		5
		2		5
20	20	3.		
		4.	5	0
		5		
		5		
		5		
80		6	2	4
		5	2	
			3	
		5	2	3
				1000
				50
				1

		5		
		10		3
		12	5	3 2
		7	2	3
		5	1	2 2
		5	2	1
		5		
			100	

7. 试 编号：4-1-7，八 茶业“双十一”线上促 活动方案策  
划

1

" "

;

1100

2012

,"

+ " " + "



80		5		1000 50	1	
		5				
		5				
		6	2			4
		5	2 3			
		5	2			3
		5				
		10				3
		12	3 5			2
		7	2			3
		5	2 1			2
		5	2			2 1
		5				
		100				

8. 试 编号：4-1-8，谢裕大父亲节促 活动方案策划

1

2006

"

"

"

"

"

"

"

"

2012 7

1000

2

	70	30
	,	
	2	

3

150

4

		1		5	
		2		5	
20	20	3.			
		4.	5	0	
			5		
80		5		1000 50 1	
		5			
		5			
		6	2		4
		5	2		3
		5	2		3



" " " "

20

"

"

1000

2

	70	30
	,	
	2	

3

150

4

20	20	1 2 3. 4. 5	5 5 0
80		5	1000
		5	
		5	

		6	2	4	50	1
		5	2 3			
		5	2	3		
		5				
		10		3		
		12	3 5	2		
		7	2	3		
		5	2 1	2		
		5	2	2		1
		5				
		5				
			100			

10. 试 编号：4-1-10，正山茶业“眉”新品促 活动方案  
策划

1

— —

2005

2005 7 15

“ ”

" "

" "

" "

2011 8

" "

" "

—

20 6 A

20

1000

2

	70	30
	,	
	2	

3

150

4

20	20	1 2 3 4 5	5 5	0
80	5			1000 50 1
	5			
	5			
	6	2	4	
	5	2 3		
	5	2	3	
	5			
	10		3	
	12	3 5	2	
	7	2	3	
	5	2 1	2	
	5		2 1	
5		2	1	
	5			
		100		

11. 试 编号：4-1-11，艺福堂茶业春茶促 活动方案策划

1

(Hangzhou Efuton Tea Co., LTD)

2008 8 8

2008

" "

" "

1000

2009

A OS

350

27

65%

4

6

1000

1400

5000

6000

12

20

1000

2

	70	30
	,	
	2	

3

150

4

		1		5	
		2		5	
20	20	3.			
		4.	5	0	
			5		
80		5		1000 50 1	
		5			
		5			
		6	2		4
		5	2		3
		5	2		3

		5		
		10		3
		12	5	3 2
		7	2	3
		5	1	2 2
		5	2	1
		5		
			100	

12. 试 编号：4-1-12，正浩茶叶周年庆促 活动方案策划

1

"

"

"

"

10

70%

2003

20

1000

2

	70	30
	,	
	2	

3

150

4

20	20	1 2 3 4 5	5 5	0
80	5			1000 50 1
	5			
	5			
	6	2	4	
	5	2 3		
	5	2	3	
	5			
	10		3	
	12	3 5	2	
	7	2	3	
	5	2 1	2	
	5		2 1	
	5			
		100		

13. 试 编号：4-1-13，福 白茶“五一”促 活动方案策划

1

" " "

"

— —

"

"

"

"

"

"

"

"

357

20

18.8

2011

500

2900

3000

5

1

3

650

1000

B2B B2C

30

20

" "

1000

2

	70	30
	,	
	2	

3

150

4

--	--	--	--

			1		5	
			2		5	
	20	20	3.			
			4.	5		0
		5				
		5				
		5				
		6	2		4	
		5	2	3		
		5	2		3	
		5				
80		10			3	1000 50
		12	3	5	2	1
		7	2		3	
		5	2	1	2	
		5			2	1
		5				
				100		

14. 试 编号：4-1-14，小罐茶国庆促 活动方案策划

1

2014

"

"

8

"

"

20

1000

2

	70	30
	,	
	2	

3

150

4

20	20	1 2 3. 4.	5 5  0
80		5	
		5	
		5	1000

		6	2	4	50	1
		5	2 3			
		5	2	3		
		5				
		10		3		
		12	3 5	2		
		7	2	3		
		5	2 1	2		
		5	2	2 1		
		5				
		5				
			100			

15. 试 编号：4-1-15，吴裕泰茶业开业促 活动方案策划

1

2005 8

1887 ( 13 )

"

"

190

4

"

"

"

"

"

"

" "

"

"

8

20

1000

2

	70	30
	,	
	2	

3

150

4

--	--	--	--

			1		5	
			2		5	
		20	3.			
			4.	5		0
		5				
		5				
		5				
		6	2			4
		5	2	3		
		5	2			3
		5				
80		10			3	1000
		12	5	3		50
		7	2		3	1
		5	1	2	2	
		5		2		
		5				
		5				
				100		

## 任务二：制定茶事活动策划方案

### 1. 试 编号：4-2-1，“白沙溪”专卖店“立冬茶会”茶事活动方案策划

1

"

"

( )

"

"

"

"

(1825 )

;

"

"

"

"

1000

2

	70	30
	,	
	2	

3

150

4

20	20	1. 2. 3. 4.	5	0
80	5			1000 50 1
	5			
	5			
	6	2	4	
	5	2 3		
	4	2	2	
	5			
	6	3 2	1	
	7	2 3		
	5	2		
	12	4 4	4	
	5	2 1	2	
	5		2 1	

			5		
				100	

2. 试 编号：4-2-2，湘丰毛尖“春茶新品品鉴会”茶事活动方案策划

1

“ ”

“ ”

“ ”

“ ”

- 2000

14- 20° C

100- 200mm

70- 90%

-

2000

" "

"

1000

2

	70	30
	,	
	2	

3

150

4

--	--	--	--

			1. 2. 3. 4.		
	20	20	5		0
80		5			1000 50 1
		5			
		5			
		6	2	4	
		5	2 3		
		4	2	2	
		5			
		6	3 2	1	
		7	2 3		
		5	2		
		12	4 4	4	
		5	2 1	2	
		5	2	2 1	
		5			
		100			

3. 试 编号：4-2-3，保 茶“端午茶会”茶事活动方案策  
划

1

50%

“ ”  
 : (1545 )  
 ( ) ( )

( )

”

”

”

”

”

”

:

20

”

”

5

”

”

1000

2

--	--	--

	70	30	
		2	

3

150

4

	20	20	1. 2. 3. 4.	5 0
80		5		
		5		
		5		
		6	2	4
		5	2 3	
		4	2	2
		5		
		6	3 2	1
		7	2 3	
		5		
		12	4 4	4
		5	2 1	2
		5		2 1
		5		
			1000 50	1
			100	



" "

1000

2

3

150

4

1.

2.

3.

4.

20

20

5

0

			7	2	3	
			5	2		
			12	4	4	
			5	2		
			5	1	2	
			5		2	1
			5			
				100		

**5. 试 编号：4-2-5，天福茗茶“冬至茶会”茶事活动方案策划**

1993

"

"

2010 2 9

1007

"

"

10

"

"

1000

2

	70	30
	2	

3

150

4

20	20	1. 2. 3. 4.	5 0	
80	5		1000 50 1	
	5			
	5			
	6	2		4
	5	2 3		
	4	2		2
	5			
	6	3 2		1
	7	2		3
	5	2		

			12	4 4	4		
			5	2 1	2		
			5		2	1	
			5				
			100				

6. 试 编号：4-2-6，唐羽茗茶“中秋茶会”茶事活动方案策划

1

1998

“

”

”

”

”

”

”

”

20

"

"

"

"

1000

2

	70	30
	,	
	2	

3

150

4

20	20	1. 2. 3. 4.	5	0	
80		5		1000 50 1	
		5			
		5			
		6	2		4
		5	2 3		
		4	2		2

		5			
		6		3 2	1
		7		2 3	
		5			
		12		4 4	4
		5		2 1	2
		5			2 1
		5			
		5			
				100	

7. 试 编号：4-2-7，八 茶业“春分茶会”茶事活动方案策划

1

“ ”

;

1100

2012

+ " " + "  
 2015 12 8  
 " " GAP " 2016 2017  
 " 500 "  
 " " 10  
 " "

1000

2

	70	30
	,	
	2	

3

150

4

--	--	--	--



" " " "

" " " "

2012 7

" "

" "

1000

2

	70	30
	,	
	2	

3

150

4

--	--	--	--

1.  
2  
3.  
20 20 4. 5  
5 e 5 0

80

" "

" "

2600

2008

"

"

2010 1

11

2011

"

"

"

"

"

"

"

"

"

"

1000

2

--	--	--

	70	30	
		2	

3

150

4

	20	20	1. 2. 3. 4.	5 0
80		5		
		5		
		5		
		6	2	4
		5	2 3	
		4	2	2
		5		
		6	3 2	1
		7	2 3	
		5		
		12	4 4	4
		5	2 1	2
		5		2 1
		5		
			1000 50	1
			100	

10. 试 编号：4-2-10，正山茶业“眉新品品 茶会”茶事  
活动方案策划

1

——

2005

2005 7 15

“ ”

“ ”

“ ”

“ ”

2011 8

“ ”

“ ”

—

20

6

"

"

"

"

1000

2

3

150

4

1.

2.

3.

20

20

4.

5

0

		5	2 3	
		4	2	2
		5		
		6	3 2	1
		7	2 3	
		5		
		12	4 4	4
		5	2 1	2
		5		2 1
		5		
		100		

**11. 试 编号：4-2-11，艺福堂茶业“端午茶会”茶事活动方案  
策划**

1

(Hangzhou Efuton Tea Co., LTD)

2008 8 8

2008

"

"

"

"

1000

2009  
A OS  
27 65% 350

4 6  
5000 1000 1400  
6000  
12

" "

1000

2

--	--	--

70

30

m

3

150

4

20	20	1. 2. 3. 4. 5	0
80	5		1000 50 1
	5		
	5		
	6	2 4	
	5	2 3	
	4	2 2	
	5		
	6	3 2 1	
	7	2 3 2	
	5		
	12	4 4 4	
	5	2 1 2	
	5	2 2 1	
	5		
	100		

12. 试 编号：4-2-12，正浩茶叶“谷 茶会”茶事活动方案策  
划

1

“

”

“

”

10

70%

"

"

"

"

1000

2

3

150

4

1.

2

3.

20

20

		5			1000
		6	2	4	50 1
		5	2 3		
		4	2	2	
		5			
		6	3 2	1	
		7	2 3		
		5	2		
		12	4 4	4	
		5	2 1	2	
		5	2	2	1
		5			
		5			
			100		

13. 试 编号：4-2-13，福 白茶“小暑茶会”茶事活动方案策  
划

1

“ ” “ ”

“ ——

“ ” “ ” “ ”

“ ”

“ ”

357 20

18.8

2011

500

2900

3000

5

1

3

650

1000

B2B B2C

30

" "

1000

2

3

4

150

1.

2.

3.

4.

20

20

5

0

		5	2 3	
		4	2	2
		5		
		6	3 2	1
		7	2 3	
		5		
		12	4 4	4
		5	2 1	2
		5		2 1
		5		
		100		

14. 试 编号：4-2-14，小罐茶“立秋茶会”茶事活动方案策划

1

2014

"

"

8

"

"

"

"

5000

1000

2

	70	30
	2	

3

150

4

20	20	1. 2 3 4.	5 0	
80		5		
		5		
		5		
		6	2	4
		5	2 3	1000 50
		4	2	2
		5		1
		6		

				3	1
				2	
	7		2	3	
			2		
	5				
	12		4	4	
			4		
	5		2		
			1	2	
	5			2	1
	5				
				100	

15. 试 编号：4-2-15，吴裕泰茶业“茶会”茶事活动方案  
策划

1

2005 8

1887 ( 13 )

"

"

190

4

"

"

"

"

"

"

"

" "

"

8

5000

" "

1000

2

	70	30
	,	
	2	

3

150

4

--	--	--	--

			1. 2. 3. 4.		
	20	20	5		0
80		5			1000 50 1
		5			
		5			
		6	2	4	
		5	2 3		
		4	2	2	
		5			
		6	3 2	1	
		7	2 3		
		5	2		
		12	4 4	4	
		5	2 1	2	
		5	2	2 1	
		5			
			5		
			100		