

司法文书写作：毕业实习报告 PDF转换可能丢失图片或格式，建议阅读原文

https://www.100test.com/kao_ti2020/52/2021_2022__E5_8F_B8_E6_B3_95_E6_96_87_E4_c36_52532.htm 对湖南茶叶销售、茶馆经营现状的市场分析 厦门大学财政金融系九九级三班 欧阳进权 在湖南迪达农业服务中心实习期间，负责湖南茶叶的销售，茶馆经营的市场调查，了解茶叶、茶馆的现状，以便为茶叶的生产、经营提供咨询服务。首先被介绍到其相关联茶叶公司进行为期一个半月的市场调研。在该公司参与茶叶的选购、零售、茶馆的日常经营活动。长沙的茶叶批发基本上在高桥大市场的茶叶城，其中有不少专卖店，如西湖龙井、碧螺春等。虽然茶叶只分为不多的等级，但由于制作工艺的差异，每一等级内又有几个不同的价。以龙井为例（西湖龙井茶叶，产于浙江杭州西子湖畔的群山翠谷中，因龙井泉和龙井寺而得名）它的外形扁平光滑，形似莲心、雀舌，色泽翠绿略黄；叶底均匀，一旗一枪，交错相映，栩栩如生，煞是赏心悦目。龙井茶炒制工艺精湛，全系手工完成；采摘的茶叶极为细嫩，全部采用嫩芽制成的龙井茶，称为“莲心”，采一芽一叶炒制儿成者，称为“旗枪”，喻其叶为旗，芽为枪。采一芽二叶初展炒制儿成者，形如雀舌，固称为“雀舌”。一般每公斤特级龙井茶约2~8万个茶芽。鉴定茶叶主要看茶型、茶香、色泽。尤其区分不同级别时，其色其香更为重要，炒制精妙的茶叶应是保持茶叶之清脆，本是清嫩的茶叶一经炒制变得乌黑，便算是下级品。赏茶是一门学问，也是一门艺术，我只是初学，只略知一二。茶叶城的货源多为可靠，要不不会在那立足那么久，其中店铺林立，应有尽有

，除各地茗茶外，还有茶具，茶罐。茶具店以卖宜兴紫砂壶类销路最佳，紫砂壶档次多，价格差异大，有贵至成千，也有几十元一个的，不过紫砂壶不论好坏，都有泡茶不走味的特点，差别在于其制作工艺粗糙程度不同，进而影响对茶香的吸收程度，好的茶壶，较少吸收茶香，前后两次冲泡的香味不容易混得过多。批发茶叶后，零售价多有差异，这得看零售地域。市区，郊区由于消费水平，房租不同，成本自然不同。处于不同地域得零售店可以根据不同成本适当调整售价。不过其中有一点，对规模不大的茶店而言，散茶比袋装茶的利润空间更大，对顾客而言，顾客可以直接看到茶叶的色泽，形状，还可以闻其香，相比袋装茶而言，袋装茶多数看不到其质量，更不用说闻其香了，这可谓是“双赢”零售商的利在于可以取得袋装工人创造的部分价值，另一部分则让利于消费者。当然不可避免有些消费者更偏好于袋装茶，于是一定的袋装茶是必要的，特别是一些袋装泡茶（如红茶）便于冲泡，也是比较受欢迎的。说到茶馆不可不提及茶道和茶品，正所谓“种茶是一门科学，制茶是一门技术，喝茶是一门艺术，而且是一门学问。”中国茶文化由来已久，茶馆便是其最佳展现之地，茶艺十六道的首道是精器妙用，泡制功夫茶（如乌龙茶）数用紫砂壶为妙。当然紫砂壶仅适用于泡耐泡茶，多数绿茶（如西湖龙井）则不适用，可改用盖碗，活用玻璃杯。现在玻璃杯用得很普遍，源于玻璃得透明，可以看到茶叶冲泡后婀娜多姿的形态，观其形色品其香。泡茶的基本程序是洁器温杯（壶）投茶冲泡分茶品茗。冲泡时极为讲究，应高冲，用水流冲击茶叶，使其泛出茶香，并利用手腕的力量，将水壶由上向下反复提三次，这一动作称

为“凤凰三点头”。其作用，一是让杯中的茶叶在水的冲击下上下翻滚，促使茶叶的有效成分迅速渗出；二是也是对客人表示敬意，三点头象征着谦逊，真诚，就像行鞠躬礼。投茶的方式有：上投，下投，中投。古有言投茶应有序，即：春秋中投，夏上投，冬下投。分茶汤时有两个成语：关公巡城、韩信点兵，关公巡城是指循环斟茶，茶壶似巡城之关羽。此番目的是为使杯中茶汤浓淡一致，且低斟是为了不使香气过多散失。韩信点兵：巡城至茶汤将尽时，将壶中所余斟于每一杯中，这些是全壶茶汤中的精华，应一点一滴平均分注，因而戏称韩信点兵。另外冲泡时还有刮沫一个环节，即茶道中的春面扶风：用茶盖刮去壶口的泡沫，盖上壶盖，冲去壶顶的泡沫。淋壶可以冲淋壶盖和壶身，但是不可冲到气孔上，否则水易冲入壶中。淋壶的目的一是为了清洗，二是为了使壶内外皆热，以利于茶香的发挥。自古有言茗茶配名水，众多天下第一泉林立无不源于茶而起。茶圣陆羽在《茶经》中有所谓的“山水上，江水中，井水下”，将水分为不同等级，古虽有蓄水方法种种，加之如今交通方便，蓄水更易，但是名泉终归有限，若泡茶均用名水，则茶之味非凡人所能享。况且水之好坏不在其是否江井，而在于其清、活、轻、甘、冽，唯有五味皆齐，才可算得上是好水，如蒸馏水虽有其清轻，却终因少甘冽而不为所用。茶叶得包装也是极有潜力的，有着精美包装的茶叶更适合于作为礼品，因此有了一定规模的茶叶企业应委托制作或自制包装盒，由于小包装茶是直接供消费者使用的，固在包装上要多加讲究。在设计中，应力求使广告宣传、艺术欣赏、礼品器具融于一体，集多功能于一体，使包装既具有良好的保质作用，又能宣传茶

叶，传递商业信息。品牌和标签文字优美，商标突出，字形、符号、图案得体，使消费者一看就能产生良好而深刻的印象。内容符合食品标签通用标准的规定，标明品名。质量等级，净重，单价，出厂单位和地址，生产日期，保存期限和品饮方法等。如果是外销的，其外包装的文字，图案要充分考虑销售对象的文化传统，宗教信仰，经济发展水平，生活方式等诸多因素，色彩也要根据不同国家和地区的消费者的需求和民族习惯而定。科学地储藏茶叶是开茶店，茶馆所必须的，特别是精制茶，应找到一种经济实用，简便易行的储藏方法，以最大限度减少茶叶品质损失。常见的储藏方法有常温储藏法，低温储存法，充氮储存法，除氧储存法，真空储存法。单就绿茶而言，因绿茶易于变性，固宜低温储藏，高档绿茶在冷藏时，还必须同时采用抽气充氮法收藏，外销绿茶，由于运输周期长，加上运销地区温度普遍较高，茶叶的含水量要控制在一个较低的水平上。以免受高温影响，使绿茶品质降低。红茶、乌龙茶与绿茶稍有不同，它经一定时间后熟，品质反而会有所提高，故一般适宜常温下储藏。但在高温高湿季节，茶叶易于吸潮，并伴有高湿气味和酸味，有的还会有酶陈味，所以也要控制温度不宜过高。此外，经过较长时间高温储藏的红茶，乌龙茶业已后熟，如需继续收藏，则以冷藏为好。对于一些较大宗的名茶，价值较高，在储藏上必须十分讲究，凡有条件的以抽气充氮法兼冷藏为佳，如果批量较大，又缺少现代储藏条件，则可采用传统的灰储藏法或炭储藏法。为保持龙井、旗枪、碧螺春、君山银针、黄山毛峰等极品名茶固有的色泽、香气和滋味，可采用石灰块储茶法。它是利用石灰块的吸湿性，使茶叶充分保持干

燥，以延缓变质。木炭储茶法适用于各种名贵绿茶、乌龙茶和花茶的收藏。总结：茶叶是比较有潜力的行业，一是市场需求稳定且较大，二是作为农业的延伸，政府有扶持之意。另外，喝茶，特别是在环境幽雅的茶馆并不亚于在咖啡厅。该行业进入门槛不高，关键在于对茶道的领悟、茶品的准确把握。消费人群分析：社会人员，主要是休闲，谈生意，朋友聊天；再校学生和社会青年，更侧重于朋友聊天和浪漫情调。营业时间主要在下午三点至5：30，晚上7点至12点，晚上生意相对较好，另可开出早茶，提供粥之类的早点，应该也不错，但营业时间相对拉长，小规模的茶馆一般难以办到。茶馆经营还需有自己的特色，开出独具特色的品种，适时根据市场变化创出新品种，如夏季根据天气热的特点，自制泡沫系列，迎合青年的需要。100Test 下载频道开通，各类考试题目直接下载。详细请访问 www.100test.com