

Hong Kong International Tea Fair

香港國際茶展

15-17 / 8 / 2019

「茶經論道」講座 Tea Forum Series

日期 Date : 17 / 8 / 2019 (星期六 Saturday)

時間 Time : 10:30am - 3:45pm

地點 Venue : 香港會議展覽中心展覽廳 5F 茶舍

Tea Tasting Salon, Hall 5F, HK Convention and Exhibition Centre

備註 Remarks : 按此報名 <u>Click here to register</u>

HILL Remarks . 15 DUTK II CHEK Here to register		
時間 Time	題目 Topic	講者 Speaker
10:30am – 11:45am	青年茶藝之成長得力 Youth Tea Arts - the Strength 活動內容: 1. 青年茶藝隊台上表演 2. 青年茶藝隊奉茶 3. 老師分享及同學分享 4. 座談會	沙田浸信會教育委員會委員 郭玉蓮校長田家炳基金會 鄧自本先生田家炳基金會 黃詩麗校長田家炳基金會 鄧兆鴻校長
12:15pm– 1:15pm	評茶師與你品「好」茶 Happy Tea Gathering with Tea Appraiser	國家高級 (一級) 評茶 師 梁藝桐小姐
	活動內容: 1. 認識評茶師的工作 2. 品評茶葉的流程 (參加者體驗) 3. 評茶(外形, 湯色, 香氣, 滋味, 葉底) 4. 評茶師與茶藝師之分別 5. 高級評茶學員之評茶簡報及分享 6. 「好」茶的定義及標準	Ms Family Leung, National Senior (Level-1) Tea Appraise 國家專業評茶講師梁藝桐小姐,為國家高級(一級) 評茶師及國家高級(一級) 茶藝技師。旗下擁有「亞洲評茶協會」,以提供專業國家級評茶員及茶藝師教學、評茶服務、茶席侍茶及茶藝禮儀培訓。
	Contents: 1. Know more about tea appraiser 2. The process of tea cupping 3. Tea appreciation 4. Differences between tea appraise and tea sommelier 5. Sharing from Students of Senior Tea Appraiser class 6. Definition of Good Tea	Ms. Family Leung, National Senior (Level-1) Tea Appraise & National Senior (Level-1) Tea Artist. "Asia Tea Cupping Association" is affiliated organizations providing teaching services of national professional tea appraisers and tea specialists, tea appraisal service, tea serving, tea appreciation and tea etiquette training.

1:30pm – 2:30pm

飲食界新星: 發酵茶 Kombucha: Why Is It the Next Big Thing?

發酵是一個很奇妙的過程 - 通 過發酵·我們能把一些很普通的 食材(茶)演變出不同的味道及 質感·亦增加功能性:發酵茶(亦 名康普茶)·一個充滿健康元素· 酸酸甜甜有氣泡的健康飲料!大 杯茶的姐妹創辦人將跟大家分享 她們跟發酵茶的故事·怎樣做發 酵茶。現場提供試飲。

Fermentation is a magical process – especially when it can convert something seemingly so common (tea) into a completely different beverage: a bubbly sweet and sour beverage called kombucha which brings us so many health benefits! In this sharing, Pat and Lisa will share their story on kombucha, how it is made and how the drink has helped them and others become healthier individuals. Kombucha tasting will be provided.

大杯茶創始人林佩芝及林佩詩小姐

Patricia Lam and Lisa Lam, Co-founders, Taboo & Cha Limited (Taboocha)





2:45pm – 3:45pm 一碗一菓 A cup of tea with a plate of wagashi

*本活動將以普通話進行

日本著名茶道師 木村宗慎 先生

日本人氣茶道師·本名慎 太郎。1976年生於愛媛 県宇和島市·學業於神戸 大學。少年時期開始學習 裏千家茶道·1997年設 立茶道文化組織芳心會。 在京都、東京兩地開展茶 道修習活動 2008年獲日



本博物暗表彰。2011 年·其監修的茶室"傘庵"获得日本 JCD 商亞杯境設計獎金獎。

著作《一日一菓》獲 2015 年世界美食囲事大獎最高実。目前於中國北京大學、中國杭州茶葉博物館和香港國際古玩展等,在亞洲積極地推廣著茶文化的交流。2017 年從中國國立茶葉博物館榮獲榮譽獎項。

註:主辦機構保留對節目調動之權利而無須另行通知。

Remarks: The Organiser reserves the right to alter the topic/content/speaker of the programme without prior notice.