

The background of the slide is a misty mountain landscape. In the foreground, there are several dark, dried tea leaves, likely Anhua Black Tea, showing their characteristic shape and texture. The background features a range of mountains with sharp peaks, partially obscured by a thick layer of white mist or fog. The sky is a pale, hazy blue. The overall mood is serene and natural.

安化黑茶

项目介绍

汇报人：乘风破浪团队

目录



01

公众号

介绍公众号是如何写的。

03

视频

讲解视频主题是如何确定方向的。

02

网站

讲解每个人网站的精彩部分。

04

总结

总结在实训中学习到了什么。



公众号

Part One public account

01 公众号



安化黑茶古今记

湖南 长沙

溯源安化黑茶千年古道文脉，深挖传统古法制茶技艺；立足当下原产地工坊，实拍现代标准化制茶全流程，分... >

22个朋友关注

已关注公众号

私信

消息

服务

星期二

安化黑茶三大非遗工艺

阅读44 赞24 1个朋友转发



星期二

安化黑茶制作手法

阅读170 赞56 16个朋友赞



星期二

安化黑茶·历史传承

阅读60 赞36 1个朋友转发



账号基础信息

账号名称：安化黑茶古今记
定位属地：湖南长沙
核心目的：深挖安化黑茶千年古道文脉，传承古法制茶技艺，立足安化本地原生茶工坊，完整呈现标准化制茶全流程，面向大众科普、推广安化黑茶非遗茶文化。

公众号现有文章

- 《安化黑茶三大非遗工艺》
- 《安化黑茶历史传承》
- 《安化黑茶制作手法》
- 《安化黑茶非遗文化|藏在湘中山水里的千年非遗匠心》
- 《湖湘非遗安化黑茶》
- 《中国安化黑茶国际馆介绍》



网站

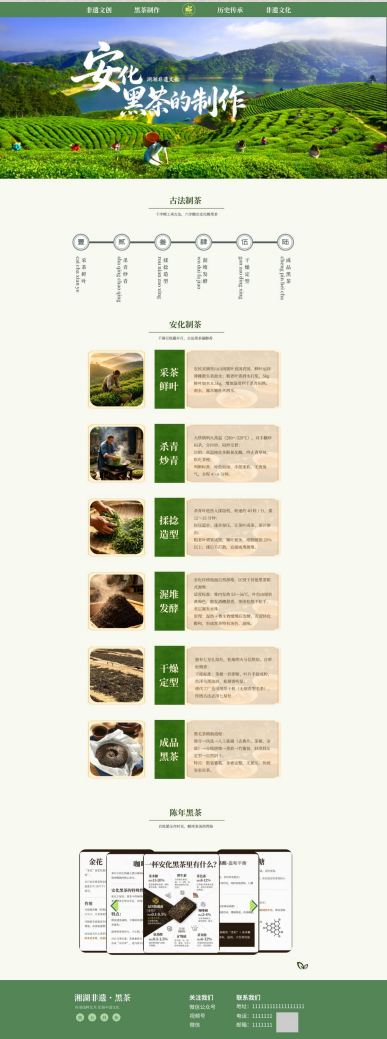
Part Two website



02 网站



02 网站



02网站

非遗文创黑茶制作历史传承非遗文化

安化黑茶

非遗文化

非遗文化

传统工艺，千年传承

黑茶非遗文化介绍

2008年，黑茶制作技艺（千两茶、茯砖茶制作技艺）入选第二批国家级非物质文化遗产名录，项目编号Ⅷ-152。2022年，该技艺归入“中国传统制茶技艺及其相关习俗”，跻身联合国人类非物质文化遗产代表作名录。千两花卷茶压制、茯砖茶发花两大核心技艺依靠师徒口传心授传承，工序繁复考究，依托安化独特地域环境才能实现，是留存至今的古法制茶秘技，承载着茶马古道千年茶文化底蕴。

核心项目

两大核心非遗技艺，代代口传古法匠心

千两花卷茶技艺

千两花卷茶是安化黑茶国家级非遗核心技艺，依靠师徒口传心授传承。选用本地大叶种黑毛茶，经蒸软后以蓼叶、棕片包裹，多位匠人合力人工踩压，竹蔑捆扎成柱形茶卷。茶柱需露天日晒夜露自然风干陈化，全程古法手工制作，无法机械复制，曾沿茶马古道行销四方，兼具品饮与收藏价值。

千两花卷茶

茯砖茶发花

传承现状

在传承中创新，在坚守中前行

湘湖非遗·黑茶

关注我们

联系我们

非遗文化

传统工艺，千年传承

黑茶非遗文化介绍

2008年，黑茶制作技艺（千两茶、茯砖茶制作技艺）入选第二批国家级非物质文化遗产名录，项目编号Ⅷ-152。2022年，该技艺归入“中国传统制茶技艺及其相关习俗”，跻身联合国人类非物质文化遗产代表作名录。千两花卷茶压制、茯砖茶发花两大核心技艺依靠师徒口传心授传承，工序繁复考究，依托安化独特地域环境才能实现，是留存至今的古法制茶秘技，承载着茶马古道千年茶文化底蕴。

核心项目

两大核心非遗技艺，代代口传古法匠心

千两花卷茶技艺

千两花卷茶是安化黑茶国家级非遗核心技艺，依靠师徒口传心授传承。选用本地大叶种黑毛茶，经蒸软后以蓼叶、棕片包裹，多位匠人合力人工踩压，竹蔑捆扎成柱形茶卷。茶柱需露天日晒夜露自然风干陈化，全程古法手工制作，无法机械复制，曾沿茶马古道行销四方，兼具品饮与收藏价值。

千两花卷茶

茯砖茶发花

传承现状

在传承中创新，在坚守中前行

湘湖文化溯源：扎染梅山腹地，制茶号子、手工劳作习俗属于梅山民俗组成部分，师徒传承、家族传承延续数百年。

茶马古道商贾文化：千两茶巨大茶柱专为骡马驮运设计，是万茶路最珍贵的商品储存，承载中国茶叶贸易历史。

韵味醇香的情怀文化：六大茶类里唯一适宜长期存放，陈化增值的品类，形成老茶收藏热潮。

非遗文化

传统工艺，千年传承

黑茶非遗文化介绍

2008年，黑茶制作技艺（千两茶、茯砖茶制作技艺）入选第二批国家级非物质文化遗产名录，项目编号Ⅷ-152。2022年，该技艺归入“中国传统制茶技艺及其相关习俗”，跻身联合国人类非物质文化遗产代表作名录。千两花卷茶压制、茯砖茶发花两大核心技艺依靠师徒口传心授传承，工序繁复考究，依托安化独特地域环境才能实现，是留存至今的古法制茶秘技，承载着茶马古道千年茶文化底蕴。

核心项目

两大核心非遗技艺，代代口传古法匠心

千两花卷茶技艺

千两花卷茶是安化黑茶国家级非遗核心技艺，依靠师徒口传心授传承。选用本地大叶种黑毛茶，经蒸软后以蓼叶、棕片包裹，多位匠人合力人工踩压，竹蔑捆扎成柱形茶卷。茶柱需露天日晒夜露自然风干陈化，全程古法手工制作，无法机械复制，曾沿茶马古道行销四方，兼具品饮与收藏价值。

非遗文化：

第二部分用了tab栏切换效果图片和文字内容都做了淡出效果，第三部分用了一个手风琴效果鼠标放在那个图片随之放大。

02网站



非遗文创：

每张页面都做了js缓入效果，第一张第二部分做了手风琴效果。第二张做了js打字机效果和tab栏目效果，第三张做了鼠标移入 图片上移效果。

02网站

非遗文创黑茶制作历史传承非遗文化

湖南非遗文化

安化黑茶

千两茶踩制

三炼成茶——力炼篇

23道工序，全凭一双手

“安化千两，把江郎夸——”
四个步骤踩制，号子齐起。
七人抬脚，大步走，小步走，齐踩化，一步一喘。
茶在脚踏中一寸一寸踩实，重量达约150kg/m²。
从重量到时间，一步一汗，步步踩实有讲究。
这是湖南安化千两茶踩制。
踩制千两茶是安化千两茶踩制，记下了这门手艺，踩制千两茶。
12.45，脚踏千两茶，千两茶踩制。
“千两千两，千两千两。”
那是踩出来的，不是做出来的。

金花显微镜

一朵金花的微行

金花的诞生

“金花密码”

七星灶

何谓七星灶

七星灶的独特价值

湖南非遗·黑茶

关注我们

联系我们

千两茶踩制

三炼成茶——力炼篇

23道工序，全凭一双手

“安化千两，把江郎夸——”
四个步骤踩制，号子齐起。
七人抬脚，大步走，小步走，齐踩化，一步一喘。
茶在脚踏中一寸一寸踩实，重量达约150kg/m²。
从重量到时间，一步一汗，步步踩实有讲究。
这是湖南安化千两茶踩制。
踩制千两茶是安化千两茶踩制，记下了这门手艺，踩制千两茶。
12.45，脚踏千两茶，千两茶踩制。
“千两千两，千两千两。”
那是踩出来的，不是做出来的。

金花显微镜

一朵金花的微行

金花的诞生

“金花密码”

七星灶

何谓七星灶

七星灶的独特价值

湖南非遗·黑茶

关注我们

联系我们

非遗文创黑茶工艺历史传承非遗文化

湖南非遗文化

安化黑茶

千两茶踩制

三炼成茶——力炼篇

千

工艺特点：

整体的就是鼠标移入每个部分，文字从两侧移入显示，第2部分有一个Tab栏切换，第3部分有transform动画，鼠标移入图片，文字从上至下移动至图片中心，图片透明度降低。

02网站



非遗历史：

第一部分先用js做了一个文字入场动画入场文字从左右两侧进入，并用了tab栏切换效果，第二部分做了一个图片从左到右延伸的效果，第三部分用了图片轮播效果。



视频

Part Three video



03 视频

平台定位：短视频平台

https://www.bilibili.com/video/BV1k3Tf6sEHV/?buvid=YC4395CD1002CE2745DE878FCE3465035388&is_story_h5=false&mid=2fTz18RDN6zGv4vwlm82RQ%3D%3D&plat_id=240&share_from=ugc&share_medium=ipad&share_plat=ios&share_source=weixin&share_tag=s_i×tamp=1783128417&un

定主题

跟着老师上课内容，先发给ai让他给我生成十个主题，再选出一个我们觉得最有创意的，在进一步生成脚本和修改。

大致内容

双线并行进行叙事

诈骗团伙对一名大学生实施刷单诈骗。利用五个诈骗步骤制造紧迫感，层层加码，直到骗走两万多块。

当骗子准备收工庆祝时，大屏被接管资金冻结、定位锁定。大学生摘下伪装，亮明反诈身份。

创新点

- 1，双线并行的“实时拆解”结构。
- 2，AI元素的深度嵌入。
- 3，公益立意升华。主角不是警察而是反诈志愿者——同龄人守护同龄人，体现“人人参与、家校社协同”的大赛导向。结尾号召加入公益反诈组织，观众从“受教育者”变成“行动者”。



总结

Part Four Summary

04 总结



实训收获与团队复盘

本次实训完成安化我们一共完成了黑茶非遗主题前端网站开发、公众号、以及安全大赛主题短视频制作三个部分。着重学习了公众号的制作、运营以及如何正确使用ai，让ai成为我们的助力。

网站部分，整体运用 HTML、CSS、JS编写页面布局，实现交互效果，完整走完主题网站从选题构思、页面设计到代码编写、功能落地的全流程；

公众号部分，围绕安化黑茶非遗主题完成公众号创建、取名、如何运用模板编辑文章。

在短视频项目中，团队共同完成选主题、写脚本，锻炼了文案撰写、视频策划、剧情创作的协作能力。同时我们也有复盘，团队在代码方面、创意精细化打磨、分工衔接效率上仍存在短板，后续组员会针对性查漏补缺、协同改进，进一步提升整体项目完成质量。

感谢聆听

让世界爱上安化黑茶

