

# 职业技能等级认定-高级茶艺师

## 一、选择题

1.茶叶中维生素的含量很高，约占茶叶干物质的（ ）。[单选题]\*

- A、 0.1%
- B、 0.2%
- C、 0.3%
- D、 0.6-1.0%✓

2.狭义茶文化的含义是（ ）。[单选题]\*

- A、 茶的精神财富✓
- B、 茶的物质财富
- C、 茶的联谊效应
- D、 茶的传媒效应

3.调饮红茶根据调料的不同主要有（ ）。[单选题]\*

- A、 牛奶红茶和柠檬红茶
- B、 牛奶红茶、柠檬红茶和蜂蜜红茶
- C、 牛奶红茶、柠檬红茶、白兰地红茶
- D、 牛奶红茶、柠檬红茶、蜂蜜红茶、白兰地红茶✓

4.煎茶法中用茶制作的过程需经过三道工序，请问以下（ ）工序不属于煎茶法中用茶制作的工序。[单选题]\*

- A、 炙茶

B、碾茶

C、罗茶

D、煎茶✓

5.冲泡调饮红茶的主要用具有( )。[单选题]\*

A、烧水壶、泡茶壶、带柄带托的瓷杯✓

B、玻璃壶、盛茶杯、水盂

C、紫砂壶、茶盅、大茶杯

D、烧水壶、泡茶壶、盛茶杯

6.在商品陈列中,最佳陈列位置是货架的( )。[单选题]\*

A、最底层

B、最上层

C、中下层

D、第二、三层✓

7.光照对茶树的生长有一定的影响,主要是光的( )与光的( ) [单选题]\*

A、强度和性质✓

B、亮度和光波

C、强度和光波

D、光谱和长短

8.开发茶文化旅游,以下不适合当作旅游项目开发的是( )。[单选题]\*

A、合理利用自然环境

B、民俗风情

C、破坏当地的人文自然结构✓

D、人文景观

9.《茶多酚测定》的代码是( )。[单选题]\*

A、GB9679 - 88

B、GB8313 - 87✓

C、GB7718 - 94

D、GB5749 - 85

10.泡茶用水要求水的浑浊度不得超过( )，不含肉眼可见悬浮微粒。[单选题]\*

A、3P

B、4P

C、5P✓

D、6P

11.泡一杯鲜爽、清澈明亮的茶，对一般普通绿茶约浸泡( )分钟后饮较好。[单选题]\*

A、3-4✓

B、2-3

C、3-5

D、1-3

12.唐代煎茶法用的茶饼在上碾之前，都要先在无异味的( )上烤炙。[单选题]\*

A、慢火

B、小火

C、老火

D、文火✓

13.乌龙茶品饮时，第( )道主要闻茶的火香和茶香的纯度。[单选题]\*

A、一✓

B、二

C、三

D、四

14.下列( )因素不会影响泡茶的水温。[单选题]\*

A、温壶

B、温润泡

C、茶叶冷藏

D、饮茶习惯✓

15.碧螺春内质的品质特点是( )。[单选题]\*

A、汤色碧绿、滋味甘醇鲜爽

B、清香幽雅、浓郁甘醇、鲜爽甜润✓

C、内质清香，汤绿味浓

D、香高馥郁，味浓醇和，汤色清澈明亮

16.要使茶树生长良好，要求漫射光和( )多。[单选题]\*

A、紫外线✓

B、红外线

C、蓝光

D、紫光

17.俄罗斯人除了往茶里加糖外,有时加果酱、奶油、( )等。[单选题]\*

A、红枣

B、橙汁

C、玫瑰花

D、柠檬汁✓

18.茶艺从业人员的职业道德水平直接关系到茶艺人员的精神面貌和茶艺馆的( )。[单选题]\*

A、形象✓

B、水平

C、发展

D、服务

19.制作蒙古咸奶茶时将滤清后的茶汤继续熬煮，用大勺子将牛奶( )加入。[单选题]\*

A、全部

B、二分之一

C、三分之一

D、逐勺✓

20.茶多糖具有降血糖和防治糖尿病，保护尿病患者( )的功能。[单选题]\*

A、肝肾✓

B、脑部

C、肺部

D、心脏

21.在茶汤中含有( )的钙时，茶汤变坏带涩。[单选题]\*

A、1mg/L

B、2mg/L✓

C、3mg/L

D、4mg/L

22.以下选项不是中国的五大名泉的是（ ）。[单选题]\*

- A、济南趵突泉
- B、杭州虎跑泉
- C、无锡惠山泉
- D、庐山谷帘泉✓

23.品饮调饮红茶其尝滋味过程中，可领略（ ），具不同的特色风味，喝起来适口。[单选题]\*

- A、茶香和配料香✓
- B、茶香和回甘
- C、花香和甜醇
- D、配料香和甜醇

24.职业道德的原则，就是一系列道德规范中所体现出的最根本的、最具代表性的（ ）。[单选题]\*

- A、道德风尚
- B、道德标准
- C、道德价值
- D、道德准则✓

25.太极茶艺中，高档细嫩名茶，一般不用刚烧沸的开水，而是以温度降至（ ）的开水冲泡最为适宜。

[单选题]\*

- A、90°C
- B、70°C
- C、80°C✓
- D、85°C

26.品茶注重（ ），追求精神上的满足，强调意境。[单选题]\*

- A、量
- B、质✓
- C、形
- D、色

27. ( ) 是将茶罐先烤热，加入菜籽油，再投进适量茶叶翻炒，有茶香味时，即倒进清水，加食盐或白糖烧沸即可。[单选题]\*

- A、豆子茶
- B、酥油茶
- C、油炒茶✓
- D、咸茶

28. 茶叶的保存应注意氧气的控制，茶中 ( ) 的氧化和氧气有关。[单选题]\*

- A、多酚类化合物✓
- B、蛋白质类
- C、维生素类
- D、脂肪类

29. 下列不是当代饮茶方式的是 ( )。[单选题]\*

- A、调饮
- B、袋泡茶
- C、点茶✓
- D、灌装茶

30. 茶叶保存应注意光线照射，因为光线可 ( )，对茶叶储存极为不利。[单选题]\*

- A、增进滋味醇和

B、加速各种化学反应✓

C、促进物质转化

D、抑制物质解体

31. ( ) 有“青蒂绿腹蜻蜓头”之美称。[单选题]\*

A、铁观音✓

B、碧螺春

C、正山小种

D、武夷岩茶

32. 《茶叶卫生标准》规定茶叶中氟氯氰菊酯的含量不能超过 ( )。[单选题]\*

A、0.2mg/kg

B、1mg/kg✓

C、10mg/kg

D、20mg/kg

33. 我国的名茶名称大多数都很美，大体上可分为 ( ) 大类。[单选题]\*

A、三

B、五✓

C、六

D、十

34. 制作蒙古族咸奶茶需要用到：水 500 毫升、牛奶 2500 毫升、( ) 50 克。[单选题]\*

A、茶末

B、青砖紧压茶✓

C、普洱茶饼



D、闽北乌龙茶

35.茶艺馆卫生管理以下正确的是( )。[单选题]\*

A、每个员工都可以从事消毒工作

B、服务人员上班应搞好个人卫生✓

C、经营场所不必设机械通风及空调设备，厕所不必设洗手设施和机械通风装置

D、座位套不用清洗

36.人们在品茗过程中不仅品了香茗，而且增长了( )。[单选题]\*

A、文艺知识

B、文化知识

C、个人见识

D、茶艺知识✓

37.茶叶审评时，开汤审评的顺序是( )。[单选题]\*

A、嗅香气、尝滋味、看汤色、评叶底

B、嗅香气、看汤色、尝滋味、评叶底✓

C、看汤色、嗅香气、尝滋味、评叶底

D、尝滋味、嗅香气、看汤色、评叶底

38.对茶树来说，一般PH值( )的土壤均可生长。[单选题]\*

A、4.0~5.5✓

B、4.0~8.5

C、1.0~5.5

D、5.5~9.0

39.( )，不属于紫砂壶选择的注意事项。[单选题]\*

- A、壶的出水应流畅，壶嘴不能流涎
- B、壶盖紧密，按住气孔不能出水
- C、倾倒时壶盖不会掉落
- D、选择价格适中的紫砂壶✓

40.茶艺人员在对商品、服务介绍时，应观察顾客心里，着重做好四件事，以下不属于这四件事的是( )。

[单选题]\*

- A、引起顾客的注意
- B、培养对方的兴趣
- C、增强对方的欲望
- D、知道商品的用途✓

41.展览会理想的工作人员应具备一是具有专业展览项目知识，二是善交际，三是( )。 [单选题]\*

- A、会多门外语
- B、年轻人比较适宜
- C、仪表端庄、大方✓
- D、形象靓丽

42.点茶这道程序一般是( )。 [单选题]\*

- A、投茶—注汤—调膏✓
- B、投茶—调膏—注汤
- C、注汤—投茶—调膏
- D、注汤—调膏—投茶

43.庐山云雾外形的品质特点是( )。 [单选题]\*

- A、芽头肥壮，紧实挺直，芽身金黄，满披白毫

以上内容仅为本文档的试下载部分，为可阅读页数的一半内容。如要下载或阅读全文，请访问：<https://d.book118.com/026233055025010050>