

茶叶加工知识考试习题库(第2部分)

(该部分共500题)

1. [单选题]在下列选项中属于职业道德范畴的是（ ）。

- A)企业经营业绩
- B)企业发展战略
- C)员工的技术水平。

答案:C

解析:

2. [单选题]名优绿茶提香最佳温度和时间是（ ）

- A)85℃，4个小时
- B)105℃，1个小时
- C)120℃，0.5个小时.

答案:A

解析:

3. [单选题]绿茶加工过程中，需要尽可能保留的物质是（ ）。

- A)多酚氧化酶
- B)低沸点芳香物质
- C)高沸点芳香物质

答案:A

解析:

4. [单选题]一款红茶审评时滋味生涩，可能是（ ）或发酵不足造成的

- A)萎凋偏轻
- B)揉捻过重
- C)烘干不足

答案:A

解析:

5. [单选题]在常温下，国家规定绿茶、青茶保质期是（ ）。

- A)绿茶12个月、青茶2年
- B)绿茶18个月、青茶2年
- C)绿茶12个月、青茶3年。

答案:A

解析:

6. [单选题]世界卫生组织推荐的六大保健饮料第一名的是（ ）

- A)红茶
- B)绿茶
- C)葡萄酒

答案:B

解析:

7. [单选题]按加工工艺分,洞庭碧螺春属于()。【綠茶→洞庭碧螺春→炒青】

- A)烘青型

- B) 炒青型
- C) 半烘炒型

答案:B

解析:

8. [单选题] 祁红属于 ()。

- A) 小种红茶
- B) 工夫红茶
- C) 红碎茶

答案:C

解析:

9. [单选题] 茶叶五因子审评法中, 名优茶的中准分是 ()。

- A) 74分
- B) 84分
- C) 94分

答案:C

解析:

10. [单选题] 普洱茶人工渥堆发酵是什么作用的结果 ()

- A) 微生物作用
- B) 酶促氧化作用
- C) 湿热学说

答案:C

解析:

11. [单选题] 日照茶园中, 按茶芽轮次分, 夏茶是 ()

- A) 第二轮
- B) 第二、三轮
- C) 第三轮。

答案:B

解析:

12. [单选题] 世界茶树的分布范围 ()。

- A) 北纬39度-南纬33度
- B) 北纬39度-北纬33度
- C) 北纬49度-北纬23度

答案:A

解析:

13. [单选题] 中国目前茶叶面积最大的三个省是 ()。

- A) 云南、福建、湖北
- B) 云南、福建、浙江
- C) 福建、浙江、安徽。

答案:A

解析:

14. [单选题] 茶叶审评最适合的用水 ()。

- A) 中性
- B) 微酸性
- C) 碱性

答案:B

解析:

15. [单选题]绿茶杀青温度应掌握高温杀青, () 的原则, 切忌忽高忽低。

A) 先高后低

B) 先低后高

C) 前后高低一致

答案:A

解析:

16. [单选题]采用铝芯绝缘线作动力线, 其最小截面积应为 ()

A) 1

B) 1. 5

C) 2

D) 2. 5

答案:D

解析:

17. [单选题] () 【】根据评挡法升降处理方法, 外形内质都有一项主要因子低于标准样, 应作处理 ()

A) 升半个挡

B) 降半个挡

C) 降一个挡

D) 升一个挡

答案:B

解析:

18. [单选题]进户线较普遍选用_____导线。

A) BLX型

B) BX型

C) LJ型

D) LGJ型

答案:A

解析:

19. [单选题] () 名茶被誉为“头泡香高、二泡味浓、三四泡幽香犹存”。

A) 铁观音

B) 太平猴魁

C) 涌溪火青

D) 顾渚紫笋

答案:B

解析:

20. [单选题]茶叶绿色食品标准要求稀土含量应小于_____。

A) 0. 05

B) 0. 1

C) 0. 2

D) 2. 0

答案:D

解析:

21. [单选题]茶叶质变的内在因素是 () 。

- A) 含水量
- B) 温度
- C) 光照
- D) 氧气

答案:A

解析:

22. [单选题]人工制茶历史最早的国家是（ ）。

- A) 中国
- B) 英国
- C) 印度
- D) 日本

答案:A

解析:

23. [单选题]电动机容量为4.5KW，应选用额定电流()的熔丝。

- A) 10-15
- B) (B) 15-25
- C) (C) 25-30
- D) (D) 30-35A

答案:B

解析:

24. [单选题]() 【】鲜叶保鲜技术主要的关键，一是（ ）；二是适当降低鲜叶含水量

- A) 促进空气流速
- B)、降低相对湿度
- C) 保持低温
- D) 减少晒青

答案:C

解析:

25. [单选题]G-2 级爆炸危险场所,应选用()配电装置。

- A)BF 型
- B)AB 型
- C)封闭型
- D)防尘型

答案:D

解析:

26. [单选题]茶叶包装标志应符合_____。

- A) 牢固、整洁、防潮、美观
- B) 清晰、整齐、醒目、持久
- C) 清洁、卫生、干燥、防潮
- D) 防晒、防潮、防爆、放毒

答案:B

解析:

27. [单选题]装箱机是通过装在称茶斗内的()来调整进出茶叶的流量。

- A) 电磁开关
- B) 膨胀开关
- C) 行程开关

D) 操作手柄

答案:B

解析:

28. [单选题]() 【】经手拣后要求梗中正茶得含量 ()

A) 小于1%

B) 小于5%

C) 小于15%

D) 小于35%

答案:B

解析:

29. [单选题]游离氨基酸含量高且茶多酚含量适中(16-24%)的茶树品种适制 ()。

A) 绿茶

B) 红茶

C) 乌龙茶

D) 黑茶

答案:A

解析:

30. [单选题]() 【】以下不属于普洱茶渥堆中起堆标准的为 ()。

A) 茶叶显现褐红色，茶毫变成金黄色

B) 茶汤醇厚滑口、苦涩味降低

C) 茶汤清澈透明，呈现橙黄色

D) 汤色红浓有陈香

答案:C

解析:

31. [单选题]小种红茶区别于其它红茶的一个显著品质特征是()

A) 松烟香

B) 红汤红叶

C) 条索肥壮

D) 色泽乌润

答案:A

解析:

32. [单选题]名优绿茶内质审评的重点是()。

A) 香气和滋味

B) 汤色和香气

C) 汤色和滋味

D) 滋味和叶底

答案:A

解析:

33. [单选题]普洱茶熟茶的基本工艺()

A) 杀青-揉捻-干燥

B) 摊晾-揉捻-发酵-干燥

C) 发酵-筛分-拣剔-匀堆-蒸压-烘制-成型

D) 萎凋-干燥

答案:C

解析:

34. [单选题]茶叶滋味与香气相关,一般香气高的滋味也()。

- A) 淡薄
- B) 醇厚
- C) 平和
- D) 苦涩

答案:B

解析:

35. [单选题]() 【】 () 唛号是S108

- A) 铁观音细茶
- B) 色种
- C) 一号梗
- D) 二号梗

答案:C

解析:

36. [单选题]在当代世界,越来越成为衡量综合国力的重要指标的是()。

- A) 民族凝聚力
- B) 人口数量
- C) 国土面积
- D) 石油储量

答案:A

解析:

37. [单选题]进户线若采用铜芯绝缘线,最小截面应()

- A) 1. 5mm²
- B) 2. 0mm²
- C) 2. 5mm²
- D) 3. 5mm²

答案:A

解析:

38. [单选题]单列双筒摇青机的机械结构主要是由()传动装置、机架和操作部件组成。

- A) 转筒
- B) 揉筒
- C) 筛网
- D) 圆筛机

答案:A

解析:

39. [单选题]云南省名优绿茶评比中外形占()分。

- A) 50
- B) 40
- C) 30
- D) 20

答案:D

解析:

40. [单选题]() 【】 茶叶揉捻过程中,应掌握的加压原则是()。

- A) 轻轻重

B) 重重轻

C) 轻重轻

D) 重轻重

答案:C

解析:

41. [单选题] 雨水青无法正常萎凋, 将会产生()。

A) 香气淡飘

B) 青气味

C) 日晒味

D) 水闷味

答案:B

解析:

42. [单选题] 茶叶精制通过() 工序使长条茶坯分别粗细, 圆形茶坯分别长圆。

A) 抖筛

B) 抖筋

C) 紧门

D) 打脚

答案:A

解析:

43. [单选题] 乌龙茶又称()。

A) 红茶

B) 绿茶

C) 黄茶

D) 青茶

答案:D

解析:

44. [单选题] 国家新的卫生标准规定茶叶中六六六最大残留限量为()。

A) <0.05mg/kg

B) <0.1mg/kg

C) <0.2mg/kg

D) <0.5mg/kg

答案:A

解析:

45. [单选题] 一切电气设备都必须加装“保险丝”, 保险丝应选用()。

A) 铜丝

B) 铝丝

C) 铁丝

D) 熔断器

答案:D

解析:

46. [单选题] () 【】2016年度, 我国的茶叶出口量约为()万吨。

A) 30.1

B) 32.5

C) 32.9

D) 33.4

答案:C

解析:

47. [单选题]精制茶的审评,根据其高低程度分别打分。一般按照()制法评定。【EX:94】

A) 五档

B) 六档

C) 七档

D) 八档

答案:C

解析:

48. [单选题]红茶汤色应该是()。

A) 褐红

B) 黄红

C) 红色

D) 深红

答案:B

解析:

49. [单选题]茶汤的色度,主要从()三方面评比。

A) 正常色、劣变色、陈变色

B) 色度、亮色、浑浊度

C) 明亮、晦暗、混浊

D) 金黄、橙黄、清黄

答案:A

解析:

50. [单选题]乌龙茶,一级茶常规大包装每箱的重量为()。

A) 10kg

B) 20kg

C) 21kg

D) 22kg

答案:D

解析:

51. [单选题]阶梯式拣梗机上茶需均匀,流量要适当,应以茶叶在多槽板上成()滑行为宜。

A) 直线排列

B) 横向排列

C) 上下垂直

D) 自行散落

答案:A

解析:

52. [单选题]杀青叶适度的标志之一是()。

A) 叶色鲜绿水份少

B) 叶色暗绿水份少

C) 香气消失

D) 青气增加

答案:B

解析:

53. [单选题]要品好茶,首先要将茶泡好,需掌握的要素是:选茶、择水、备器、雅室()。

- A) 冲泡和品尝
- B) 观色和闻香
- C) 冲泡和奉茶
- D) 品茗和奉茶

答案:A

解析:

54. [单选题]不是红茶揉捻适度特征的是()。

- A) 叶片卷紧成条
- B) 手紧握湿坯叶,汁液向外微溢
- C) 湿坯茶大部变成淡黄色,局部变成淡红色
- D) 有刺鼻的青气味

答案:D

解析:

55. [单选题]乌龙茶的"绿叶红镶边"是由于叶缘细胞破损,()氧化聚合产生有物质的结果。

- A) 叶绿素
- B) 蛋白质
- C) 茶多酚
- D) 生物碱

答案:C

解析:

56. [单选题]()【】茶叶绿色食品标准,要求Cu含量应小于()

- A) 0.05mg/Kg
- B) 0.1mg/Kg
- C) 0.2mg/Kg
- D) 30mg/Kg

答案:D

解析:

57. [单选题]乌龙茶,一级茶常规大包装每箱的重量为()。

- A) 10
- B) 20mg
- C) 21mg
- D) 22mg

答案:C

解析:

58. [单选题]下列措施无法改进机制扁形绿茶外形茶条表面不光滑的是()。

- A) 提高鲜叶嫩度
- B) 增加辉锅投叶量
- C) 辉锅时适度加压
- D) 控制辉锅温度和时间

答案:A

解析:

59. [单选题]()【】摇青时间、次数与间隔时间依()和做青程序控制灵活掌握

- A) 季节天气
- B) 摇青机转速

- C) 装叶量
- D) 鲜叶数量

答案:A

解析:

60. [单选题] 半夜天气转冷, 做青应()

- A) 少摇薄摊, 及时摇青
- B) 多摇厚摊, 保温
- C) 厚摊防风
- D) 薄摊散发水分, 再厚摊保温促"发酵"

答案:B

解析:

61. [单选题] () 【】根据包装材料基本特性, () 不适合做名优茶的包装

- A) HDPE
- B) OPP / CPP
- C) OPP / PE / CPP
- D) PT / PE / PVA / PE

答案:A

解析:

62. [单选题] () 【】H-3型火灾危险场所, 应选用 () 接线盒。

- A) 防溅型
- B) 防滴型
- C) 防尘型
- D) 保护型

答案:D

解析:

63. [单选题] 名优绿茶评比法有两种, 一种是五项因子评比法, , 另一种是 () 项因子评比法。

- A) 六
- B) 七
- C) 八
- D) 九

答案:C

解析:

64. [单选题] () 标志着商品质量的高低, 标志着人们对这种商品信任度的高低。

- A) 价格
- B) 质量
- C) 商品品牌
- D) 企业文化

答案:C

解析:

65. [单选题] 香气平淡, 正常为之 () .

- A) 鲜
- B) 纯
- C) 平
- D) 粗

答案:C

解析:

66. [单选题]茶叶绿色食品标准要求乙酰甲胺磷含量_____。

- A) <0.05mg/kg
- B) <0.1
- C) <0.2
- D) <

答案:B

解析:

67. [单选题]将茶坯(pi)和鲜花进行分离,筛出花溢被称为()。

- A) 通花
- B) 窨花
- C) 起花
- D) 提花

答案:C

解析:

68. [单选题]外形特征“一芽一叶开展,扁平光洁”属于西湖龙井()级

- A) 特二级
- B) 特三级
- C) 一级
- D) 二级

答案:B

解析:

69. [单选题]为保评茶室干燥,可以()。

- A) 地板打蜡
- B) 不能使用除湿机
- C) 地板用多孔板架空地板
- D) 透光窗种植乔木树种

答案:C

解析:

70. [单选题]鲜叶摊放的厚度以()为宜

- A) 3-5cm
- B) 6-8
- C) 10-12cm
- D) 15-20

答案:A

解析:

71. [单选题]人的本质是()。

- A) 劳动
- B) 职业
- C) 社会
- D) 发展

答案:A

解析:

72. [单选题]()【】乌龙茶应用培笼烘干时,初烘焙窑的温度一般控制在()

- A) 70-75℃
- B) 80-85℃
- C) 90-95℃
- D) 100℃

答案:D

解析:

73. [单选题] () 【】安装闸刀开关时, 底板 ()

- A) 刀片应在上
- B) 垂直于地面
- C) 应平装
- D) 固定触座在下

答案:B

解析:

74. [单选题] 空调做青, 当气温高于 25℃, 则应 ()。

- A) 不开启空调
- B) 开启"制冷"功能
- C) 开启"除湿"功能
- D) 开启"制热"功能

答案:B

解析:

75. [单选题] 从社会发展对从业者职业素质的要求, 茶叶加工工应 ()。

- A) 遵纪守法, 讲究公德
- B) 热爱本职, 敬业勤业
- C) 不断进取, 技能过硬
- D) 坚持原则, 廉洁奉公

答案:C

解析:

76. [单选题] 要想将茶叶含水量保持在 6%以下, 贮藏环境相对湿度必须控制在 () 以下。

- A) 70%
- B) 60%
- C) 40%
- D) 30%

答案:C

解析:

77. [单选题] 对于批量较少的茶叶, 较为合适的取样方法为 ()。

- A) 抽件取样法
- B) 匀堆取样法
- C) 随机取样法
- D) 就袋取样法

答案:B

解析:

78. [单选题] 绿茶加工是通过 () 破坏酶的活性, 抑制多酚类氧化聚合形成绿茶"清汤绿叶"的品质特征

- A) 高温杀青
- B) 低温揉捻
- C) 高温干燥

D)分次干燥

答案:A

解析:

79. [单选题]()是全球主流消费品类。

A)绿茶

B)红茶

C)乌龙茶

D)花茶

答案:D

解析:

80. [单选题]为改善评茶室的光线,可以()。

A)安装碘钨灯

B)门窗、样柜漆成红色;

C)窗外种植乔木树种

D)墙面粉白可加一点纯蓝颜料。

答案:D

解析:

81. [单选题]()【】“照”是看青技术的方法之一,主要是观察茶青(做青叶)的()

A)叶状叶色

B)青叶气味

C)茶青柔软性,叶温

D)叶的色泽及“行水”情况

答案:D

解析:

82. [单选题]唛号"C700"代表()贸易标准样

A)特级水仙

B)一级水仙

C)特级奇种

D)一级奇种

答案:C

解析:

83. [单选题]炒青适度炒青叶,()消除,带有热香味或清纯香气。

A)辛味

B)青味

C)酸味

D)花香味

答案:B

解析:

84. [单选题]()【】日常碎茶叶灰分检验,常用()作为仲裁和校验快速法的准确性。

A)103±2℃恒量法

B)05℃恒量

C)130℃27分钟法

D)525±5℃恒量法

答案:D

解析:

85. [单选题]分析研究市场供求趋势宜采用()市场调查法。

- A) 询问法
- B) 观察法
- C) 资料分析法
- D) 试销

答案:C

解析:

86. [单选题]绿茶的采摘标准是 ()

- A) 单芽
- B) 一芽一叶
- C) 一芽二叶
- D) 驻芽2—4叶

答案:C

解析:

87. [单选题]有一外销茶,品质因子评分,有一项“低”(-3分),应()评定。

- A) 降级
- B) 不合格
- C) 降四分之一级
- D) 降一级

答案:B

解析:

88. [单选题]平炒青外形审评主要看()

- A) 圆洁、润度
- B) 色泽、整碎
- C) 嫩度、净度
- D) 整碎、净杂

答案:A

解析:

89. [单选题]()是鲜叶脱水机进行脱水的核心部件。

- A) 转筒
- B) 机体
- C) 刹车装置
- D) 电动机及电器开关

答案:A

解析:

90. [单选题]根据揉捻工艺适度掌握的原则,老叶应采用_____。

- A) 轻揉
- B) 重揉
- C) 不揉
- D) 揉切。

答案:B

解析:

91. [单选题]H-2型火灾危险场所,应选用()配电装置。

- A) 防溅型

B) 防水型

C) 防尘型

D) 开启型

答案:C

解析:

92. [单选题] () 唛号是S108

A) 铁观音细茶

B) 色种

C) 一号梗

D) 二号梗

答案:C

解析:

93. [单选题] 一般而言, () 是人生中最重要最宝贵的阶段。

A) 少年

B) 青年

C) 中年

D) 有职业的生活阶段

答案:D

解析:

94. [单选题] 我们服药时忌用茶水送服, 因为茶叶中含有的一些成分能与药物结合产生沉淀物质, 阻碍药物吸收, 因而降低药效, 这种成分是 ()。

A) 芳香物质

B) 咖啡碱

C) 茶氨酸

D) 茶多酚

答案:D

解析:

95. [单选题] () 【】烘干机在运行中应经常注意电机、减速箱及轴承发热情况, 减速器温升不得超过 ()

A) 35℃

B) 65℃

C) 80℃

D) 100℃

答案:C

解析:

96. [单选题] 广义茶文化的含义是 ()。

A) 茶叶的物质与精神财富的总和

B) 茶叶的物质及经济价值关系

C) 茶叶艺术

D) 茶叶经销

答案:A

解析:

97. [单选题] () 【】茶厂配电, 接户线长度超过 (), 应增设电杆

A) 10m

B) 15m

C) 25m

D) 50m

答案:C

解析:

98. [单选题] () 【】 茶叶生产经营单位难遇做到低温贮藏，但不应高于 ()

A) 5℃

B) 10℃

C) 15℃

D) 30℃

答案:D

解析:

99. [单选题] 一级龙井采摘标准是_____。

A) 一芽一叶初展，芽长于叶

B) 一芽一叶初展，芽叶等长

C) 一芽一叶开展，芽短于叶

D) 一芽二叶开展，叶长于芽

答案:B

解析:

100. [单选题] 日常对茶叶灰分检验，一般采用_____。

A) 120℃60分钟快速法

B) 130℃27分钟快速法

C) 525±5℃恒量法

D) 700℃瓷舟快速法

答案:C

解析:

101. [单选题] 茶叶感官审评实验室的最佳温湿度应控制在: ()

A) 10℃ - 65%

B) 20℃-70%

C) 30℃-80%

D) 30℃-85%

答案:B

解析:

102. [单选题] 在制品含水率是影响包揉机包揉质量的因素之一，含水量较高时，不宜 ()

A) 重压

B) 加压

C) 快速

D) 慢速

答案:A

解析:

103. [单选题] 名优绿茶适宜用精茶杯碗开汤审评的原因是其 ()

A) 外形匀整

B) 香气高爽

C) 色泽绿翠

D) 条索紧细

答案:A

解析:

104. [单选题]齐山翠眉属于()外形名茶。

- A) 扁形
- B) 片形
- C) 眉形
- D) 雀舌形

答案:C

解析:

105. [单选题]乌龙茶产品正茶分为 ()

- A) 正茶副茶
- B) 铁观音色种
- C) 粗茶细茶
- D) 碎茶粉末

答案:B

解析:

106. [单选题]精制茶也可采用百分制评分,一般把一级作为()。

- A) 80 分
- B) 90 分
- C) 100 分
- D) 110 分

答案:C

解析:

107. [单选题]() 【】 “发酵”不足茶青,炒青应 ()

- A) 温度稍低,炒青程度略轻
- B) 适当高温扬闷结合,程度充足
- C) 温度稍低,炒青程度充足
- D) 低温闷炒,炒青程度稍轻

答案:B

解析:

108. [单选题]舌的不同部位对不同的滋味敏感性是不一致的,对苦味最敏感的部位是()。

- A) 舌尖
- B) 舌两侧
- C) 舌心
- D) 舌根

答案:D

解析:

109. [单选题]茶叶揉捻,如压力较轻,会造成_____。

- A) 叶团上部叶层只作上下摆动
- B) 叶团翻转
- C) 破碎扁条
- D) 跑茶(茶叶在揉盘上滑行而难于翻滚)

答案:D

解析:

110. [单选题]根据季节特点,秋茶炒青温度和炒青程度宜()。

- A) 温度稍低,炒青程度略轻

- B) 适当高温,程度充足
- C) 温度稍低,炒青程度充足
- D) 低温闷炒,炒青程度稍轻

答案:D

解析:

111. [单选题]茶叶精制通过()工序使茶坯粗细均匀一致,符合一定规格标准。

- A) 抖筛
- B) 抖筋
- C) 紧门
- D) 打脚

答案:C

解析:

112. [单选题]以下哪一项是毛茶验收的核心?

- A) 数量验收
- B) 扦样
- C) 审评定级
- D) 水分检验及碎末含量检验

答案:C

解析:

113. [单选题]下列哪一种绿茶,在加工过程中其干燥工序是采用百分之百全炒干的方式()

- A) 黄山毛峰
- B) 碧螺春茶
- C) 龙井茶
- D) 信阳毛尖茶

答案:C

解析:

114. [单选题]()是职业灵魂

- A) 细想政治素质
- B) 职业道德素质
- C) 科学文化素质
- D) 专业技能

答案:A

解析:

115. [单选题]中国茶叶消费量最大的茶类是()。

- A) 绿茶
- B) 红茶
- C) 乌龙茶
- D) 黑茶

答案:B

解析:

116. [单选题]()【】闽南乌龙茶,春茶采摘期一般在()

- A) 谷雨至立夏
- B) 夏至前后至小暑前
- C) 立秋前后至处暑
- D) 秋分前后至寒路

答案:A

解析:

117. [单选题]根据三位一体茶叶分类法, 擂茶属于 ()

- A) 茶叶饮料
- B) 茶叶食品
- C) 茶叶保健品
- D) 茶叶添加剂

答案:A

解析:

118. [单选题] () 是形成乌龙茶特有品质的关键工序

- A) 晒青
- B) 杀青
- C) 做青
- D) 干燥

答案:C

解析:

119. [单选题]经市场调查, 发现自己单位的产品比较单一, 为提高市场适应能力, 应采用 () 策略。

- A) 主次结合策略
- B) 产品扩充策略
- C) 产品特殊策略
- D) 商标扩展策略

答案:A

解析:

120. [单选题] () 什么是乌龙茶制作过程中制止酶促氧化, 巩固以形成品质的关键工序。

- A) 晒青
- B) 做青
- C) 炒青
- D) 烘焙

答案:C

解析:

121. [单选题]照明线路中熔丝的额定电流, 不得超过负荷电流 ()

- A) 1倍
- B) 1.5倍
- C) 2倍
- D) 3.5倍

答案:C

解析:

122. [单选题]下列____一条属于茶叶加工员职业道德规范。

- A) 热爱本职, 精业勤业
- B) 忠于职守, 爱岗敬业
- C) 热爱专业, 忠于职守
- D) 顾全大局, 忠于职守

答案:B

解析: 目前我国名优茶包装材料多采用具有绿色护色的2-3层复合材料。(正确)

123. [单选题]() 【】 乌龙茶产品正茶分为 ()

- A) 正茶副茶
- B) 铁观音色种
- C) 粗茶细茶
- D) 碎茶粉末

答案:B

解析:

124. [单选题]做青是通过 () 的变化, 控制鲜叶内含物的转化促进乌龙茶品质的形成和发展

- A) 叶绿素
- B) 含水量
- C) 多酚类
- D) 散发青草气

答案:B

解析:

125. [单选题]滚筒杀青机的滚筒工作转速对杀青效果有明显作用, 标准转速为()。

- A) 15r/min
- B) 30r/min
- C) 35r/min
- D) 45r/min

答案:B

解析:

126. [单选题]配电盘的配线, 应采用_____。

- A) 铝绞线 (LJ)
- B) 绝缘铜线
- C) 钢线
- D) 铁线

答案:B

解析:

127. [单选题]相对湿度与萎调速度成负相关, 相对湿度在 () 萎调易产生焦牙, 干边等缺陷。

- A) 低于50%
- B) 50-60%
- C) 75-85%
- D) 95%

答案:A

解析:

128. [单选题]下列不属于常用萎凋方法的是 () 。

- A) 室内自然萎凋
- B) 萎凋槽萎凋
- C) 日光萎凋
- D) 堆积萎凋

答案:D

解析:

129. [单选题]茶叶实物标准样的制订, 一般采用预留() 的有代表性的生产样或销售样。

- A) 近年
- B) 当年

C) 上一年

D) 近二年

答案:C

解析:

130. [单选题] 下列评茶术语中的() 不适宜用于描述绿茶的香气特征。

A) 嫩香

B) 高火香

C) 甜香

D) 清香

答案:C

解析:

131. [单选题] 根据《评茶员国家职业标准》, 初级评茶员的晋级培训期限不少于() 标准学时。

A) 100

B) 150

C) 200

D) 220

答案:C

解析:

132. [单选题] 液化汽炒青机操作时, 是先()。

A) 启动开关

B) 打开液化气门

C) 压下操作杆

D) 先点火

答案:A

解析:

133. [单选题] 乌龙茶应用焙笼烘干时, 初烘焙窟的温度一般控制在_____。

A) 70-75℃

B) 80-85℃

C) 90-95℃

D) 100℃

答案:D

解析:

134. [单选题] () 【】 乌龙茶做青, 第四次摇青的作用是()。

A) 摇匀

B) 摇活

C) 摇红

D) 摇香

答案:D

解析:

135. [单选题] 青味浓强的品种, 炒青宜()。

A) 温度稍低, 炒青程度略轻

B) 适当高温扬炒, 炒青程度充足

C) 温度稍低, 炒青程度充足

D) 低温闷炒, 炒青程度稍轻

答案:B

解析:

136. [单选题] () 是为服务思想在职业活动中的具体表现。

- A) 办事公道
- B) 诚实守信
- C) 爱岗敬业
- D) 服务群众

答案:D

解析:

137. [单选题]60 目(孔径 0.18mm) 检验筛, 常用于() 的检验。

- A) 各茶类的碎茶
- B) 各茶类的片茶
- C) 各茶类的末茶
- D) 条形茶及圆形茶

答案:C

解析:

138. [单选题]石亭绿主销市场是() 地区。

- A) 武汉、重庆
- B) 宁、沪、杭
- C) 港、澳地区、新加坡
- D) 欧洲共合体

答案:C

解析:

139. [单选题]付光电拣梗机的茶叶主要是 () 。

- A) 三上正茶
- B) 子口茶
- C) 三口茶
- D) 73型联装机底梗

答案:D

解析:

140. [单选题]香气一般, 无异味杂味为之() 。

- A) 鲜
- B) 浓
- C) 纯
- D) 平

答案:C

解析:

141. [单选题]茶叶包装的标识应() 。

- A) 牢固、整洁、防潮、美观
- B) 清楚、简单、醒目
- C) 醒目、清晰、整齐
- D) 完整、端正、规范

答案:C

解析:

142. [单选题]眉茶传统制法均在锅里炒干, 其条索为长条形, 习惯上称为炒青或长炒青茶, 品质均要求() 。

- A) 外形条紧结圆直, 匀齐, 有锋苗
- B) 内质香高持久, 汤色黄绿明亮, 滋味醇浓回甘
- C) 叶底嫩绿明亮, 无红梗红叶, 生青及闷黄叶
- D) 都是

答案:D

解析:

143. [单选题] 茶叶分类来看, 茉莉花茶是()。

- A) 初制茶
- B) 深加工茶
- C) 精制茶
- D) 再加工茶

答案:D

解析:

144. [单选题] () 【】 茶叶拼配, 若小样内质汤色深暗, 纠正时应 ()。

- A) 多拼春茶、高山茶
- B) 多拼本身茶、正口茶
- C) 剔除老火茶、次品茶
- D) 多春茶, 提高净度

答案:D

解析:

145. [单选题] 珠茶贸易标准样分为()。

- A) 一至三级
- B) 特、一至三级
- C) 特、一至五级
- D) 特级、一至五级、不列级

答案:D

解析:

146. [单选题] 香气高强, 叶张黄薄的品种, 炒青温度和炒青程度应()。

- A) 温度稍低, 炒青程度略轻
- B) 高温扬炒, 炒青程度充足
- C) 温度稍低, 炒青程度充足
- D) 低温闷炒, 炒青程度稍轻

答案:A

解析:

147. [单选题] 烘干机在运行中应经常注意电机、减速箱及轴承发热情况, 减速器温升不得超过 ()

- A) 35℃
- B) 65℃
- C) 80℃
- D) 100℃

答案:C

解析:

148. [单选题] () 名茶素有“味美, 色翠, 香郁、味甘”之誉。

- A) 庐山云雾茶
- B) 西湖龙井
- C) 白毫乌龙

D) 凤凰单枞

答案:B

解析:

149. [单选题]____是职业素质的灵魂。

A) 思想政治素质

B) 职业道德素质

C) 专业技能素质

D) 科学文化素质

答案:A

解析:

150. [单选题]() 【】使用液化汽炒青，应先按下()，让主轴运转，然后点燃液化器

A) 启动开关

B) 液化气闸门

C) 顺逆开关

D) QA开关

答案:B

解析:

151. [单选题]揉捻机转速过高，会造成_____。

A) 叶团上部叶层只作上下摆动

B) 叶团翻转

C) 碎叶扁条

D) 跑茶(茶叶在揉盘上滑行而难于翻滚)

答案:C

解析:

152. [单选题]连接电动机等电气设备导线，若采用铝芯绝缘线，其最小面积应为_____。

A) 1mm²

B) 1.5mm²

C) 2.5mm²

D) 3.5mm²

答案:C

解析:

153. [单选题]香气审评,纯正香气注意区别()

A) 高山、低山、洲地之别

B) 品种香、产地香、季节香

C) 春茶、夏暑茶、秋茶之分

D) 茶类香、地域香、附加香

答案:D

解析:

154. [单选题]乌龙茶的含水量,出厂的内控标准是()。

A) 3.5-4%

B) 5.5%

C) 6%

D) 7%

答案:B

解析:

155. [单选题]叶绿素是形成绿茶干茶色泽和茶叶汤色的重要成分,叶绿素本身就是一种极不稳定的物质,在光和热的作用下,易产生置换和分解反应,使翠绿色的叶绿素脱镁反应生成褐色的脱镁叶绿素。这种脱镁叶绿素的比m例达到多少以上时,干茶就会出现显著的褐变。()

- A) 高于 90%
- B) 高于 70%
- C) 高于 50%
- D) 高于 30%

答案:B

解析:

156. [单选题]() 【】 叶包装标识的日期应符合 () 的规定。

- A) 茶叶产品标准
- B) 包装材料检验标准
- C) 茶叶检验方法标准;
- D) 预包装食品标签通则

答案:D

解析:

157. [单选题]() 【】 () 是塑造名优茶外形的条件

- A) 品种试制性
- B) 品种物理特性
- C) 品种化学特性
- D) 品种生理特性

答案:B

解析:

158. [单选题]茶叶水分含量是影响茶叶品质的重要因子。国际标准化组织(ISO)规定茶叶中含水量的测定采用:()

- A) 103℃<恒重法
- B) 105℃恒重法
- C) 120℃一小时快速法
- D) 130 ℃ 27 分钟快速法

答案:A

解析:

159. [单选题]以下属于再加工茶类的是()

- A)、红茶
- B) 绿茶
- C) 黄茶
- D) 花茶

答案:C

解析:

160. [单选题]名优绿茶审评一般先:()

- A) 看汤色
- B) 尝滋味
- C) 闻香气
- D) 看叶底

答案:A

解析:

161. [单选题]室内布线垂直敷设引至开关，对地垂直距离不应小于()。

- A) 0. 5m
- B) 1. 0mm
- C) 1. 3m
- D) 2. 5m

答案:C

解析:

162. [单选题]春茶本山茶晒青的失水率宜掌握在 ()

- A) 5%
- B) 6—9%
- C) 8—13%
- D) 11—13%

答案:B

解析:

163. [单选题]气温低湿度大的天气，使用萎凋槽进行加温萎凋，一般温度控制在_____以内。

- A) 25℃
- B) 30℃
- C) 35℃
- D) 45℃

答案:C

解析:

164. [单选题]G-1级爆炸危险场所所使用的电缆或绝缘导线，铜芯最小截面为 ()。

- A) 1. 5mm
- B) 2. 5mm
- C) 4mm
- D) 10mm

答案:B

解析:

165. [单选题]红茶的采摘标准是 ()

- A) 单芽
- B) 一芽一叶
- C) 一芽一二叶
- D) 驻芽2-4叶

答案:C

解析:

166. [单选题]天气闷热、高温低湿，宜采用()萎凋方法。

- A) 日光萎凋
- B) 加温萎凋
- C) 以凉代晒
- D) 吹风萎凋

答案:C

解析:

167. [单选题]杀青的基本原则是 ()。

- A) 高温杀青，先高后低；抛闷结合，多抛少闷；嫩叶嫩杀，老叶老杀
- B) 高温杀青，先低后高；抛闷结合，少抛多闷；嫩叶嫩杀，老叶老杀

C) 高温杀青，先低后高；抛闷结合，多抛少闷；嫩叶老杀，老叶嫩杀

D) 高温杀青，先高后低；抛闷结合，多抛少闷；嫩叶老杀，老叶嫩杀

答案:D

解析:

168. [单选题]晒青毛茶一般以产地为名,品质以()为佳。【雲南(生)普洱茶】

A) 川毛茶

B) 滇毛茶

C) 湘毛茶

D) 鄂毛茶

答案:B

解析:

169. [单选题]()的茶叶基本上以蒸青绿茶为主。【日本蒸青綠茶】

A) 韩国

B) 中国

C) 日本

D) 印度

答案:C

解析:

170. [单选题]名优绿茶摊放,鲜叶含水量的适度为() 适度

A) 60—65%

B) 68—70%

C) 71—73%

D) 74—75%

答案:B

解析:

171. [单选题]以下属于漳平水仙茶饼加工特有工艺的是()。

A) 去红边

B) 做青

C) 压模造型

D) 杀青

答案:C

解析:

172. [单选题]“绿叶红镶边”是描述那类茶()。

A) 红茶

B) 绿茶

C) 青茶

D) 黑茶

答案:C

解析:

173. [单选题]鲜叶贮运的工具() 最好。

A) 竹篓

B) 编制袋

C) 脸盆

D) 塑料袋

答案:A

解析:

174. [单选题]() 【】 湖南君山银针属于()。

- A) 银针白毫
- B) 黄大茶
- C) 黄小茶
- D) 黄芽茶

答案:D

解析:

175. [单选题]() 【】 特级铁观音，原料全部选自春茶或秋茶 () 铁观音毛茶。

- A) 特等，一等
- B) 一、二等
- C) 三、四等
- D) 五、六等

答案:A

解析:

176. [单选题]萎凋槽萎凋摊叶以()厚为宜.

- A) 5-6cm/m
- B) 10-12cm/m²
- C) 15-20cm/m²
- D) 25cm/m

答案:B

解析:

177. [单选题]从产品品质与发酵程度的关系看，发酵程度不足则表现为 ()。

- A) 汤色红暗
- B) 叶底红暗多乌条
- C) 滋味平淡
- D) 略带青色，汤色淡而滋味青涩

答案:D

解析:

178. [单选题]在茶叶贸易过程中,对照成交样(或贸易样),我们采用的审评方法是()。

- A) 八因子七档次法
- B) 七因子八档次法
- C) 五因子五档次法
- D) 五因子七档次法

答案:A

解析:

179. [单选题]() 【】 乌龙茶产品质量出口标准，粉末为 ()

- A) $\leq 1\%$
- B) $\leq 5.5\%$
- C) $\leq 7\%$
- D) $\leq 16\%$

答案:A

解析:

180. [单选题]采用铜线作低压架空线路时，一般不小于____之间。

- A) LJ-16
- B) LJ-25
- C) TY-6
- D) TY-16

答案:C

解析:

181. [单选题] () 是为人处事的基本原则

- A) 服务群众
- B) 办事公道
- C) 诚实守信
- D) 爱岗敬业

答案:C

解析:

182. [单选题] 60目 (孔径0.18mm) 检验筛, 常用语 () 的检验.

- A) 茶类的茶碎
- B) 各茶类的片茶
- C) 各茶类的末茶
- D) 条形茶及圆形茶

答案:C

解析:

183. [单选题] () 【】 霍山黄大茶的炒茶过程中要求, 生锅要 () , 二锅带 () , 熟锅要 () 。

- A) 钻、旋、劲
- B) 旋、钻、劲
- C) 旋、劲、钻
- D) 劲、旋、钻

答案:C

解析:

184. [单选题] 茶叶质变的内在因素于 () 无关。

- A) 含水量
- B) 光线
- C) 温度
- D) 外形

答案:D

解析:

185. [单选题] () 【】 茶叶包装的标识应 () 。

- A) 牢固、整洁、防潮、美观
- B) 清楚、简单、醒目
- C) 醒目、清晰、整齐
- D) 完整、端正、规范

答案:C

解析:

186. [单选题] () 【】 特级铁观音鲜叶采摘标准是 ()

- A) 一芽一叶
- B) 一芽二叶
- C) 一芽三叶

D) 驻芽

答案:D

解析:

187. [单选题] () 是为人民服务思想在职业活动中的具体体现。

A) 办事公道

B) 诚实守信

C) 爱岗敬业

D) 服务群众

答案:D

解析:

188. [单选题] 最早的红茶生产从() 的小种红茶开始。

A) 云南昆明

B) 安徽祁门

C) 福建崇安

D) 四川广安

答案:C

解析:

189. [单选题] 最能反映出长炒青老嫩程度的评比项目为()。

A) 香气

B) 叶底

C) 滋味

D) 外形

答案:B

解析:

190. [单选题] () 【】 () 是指将毛茶加工成为商品茶的过程。

A) 初加工

B) 精加工

C) 再加工

D) 深加工

答案:B

解析:

191. [单选题] 按国家标准, 绿茶干茶中灰分不得高于()。

A) 5%;

B) 6%;

C) 7%

D) 11%

答案:C

解析:

192. [单选题] () 【】 根据乌龙茶各茶季做青特点, 秋冬茶做青宜()。

A) 轻晒轻摇

B) 轻晒重摇

C) 重晒轻摇

D) 重晒重摇

答案:B

解析:

193. [单选题]龙井长叶为()的茶树良种。

- A) 无性系、灌木型、中叶类、特早生种
- B) 无性系、灌木型、中叶类、早生种
- C) 无性系、灌木型、中叶类、中生种
- D) 无性系、灌木型、中叶类、晚生种

答案:B

解析:

194. [单选题]下列属于后发酵茶的是()。

- A) 红茶
- B) 乌龙茶
- C) 普洱茶
- D) 绿茶

答案:C

解析:

195. [单选题]暑茶晴热天气,做青环境调控重点应()。

- A) 加温排湿
- B) 降温
- C) 通风排湿
- D) 配送热风

答案:B

解析:

196. [单选题]毛茶收购含水量一律按规定标准计价,乌龙茶标准含水量为()。

- A) 5%
- B) 6%
- C) 7%
- D) 8%

答案:C

解析:

197. [单选题]() 【】照明线路中熔丝的额定电流,不得超过负荷电流()

- A) 1倍
- B) 1.5倍
- C) 2倍
- D) 3.5倍C

答案:C

解析:

198. [单选题]在绿茶初制过程中,形成绿茶品质最为关键的一步是()。

- A) 摊放
- B) 杀青
- C) 发酵
- D) 干燥

答案:B

解析:

199. [单选题]() 【】成熟度较高的茶青,炒青应()

- A) 温度稍低,炒青程度略轻

B)适当高温扬闷结合，程度充足

C)温度稍低，炒青程度充足

D)低温闷炒，炒青程度稍轻

答案:D

解析:

200. [单选题]乌龙茶的拼配匀堆方法,由电脑按预定程序控制,三段茶的比例是()。

A)30%:50%:20%

B)50%:35%:15%

C)15%:35%:50%

D)35%:15%:50%

答案:B

解析:

201. [单选题]抖筛机的运动规律与作用为()。

A)圆周运动

B)圆周运动

C)上下抖动

D)上下抖动

答案:C

解析:

202. [单选题]根据加工方法的不同，我们可以将绿茶分为()。

A)炒青、烘青、晒青、蒸青

B)炒青、烘青、晒青、煮青

C)闷青、烘青、晒青、煮青

D)炒青、烘青、煮青、蒸青

答案:A

解析:

203. [单选题]液化气炒青机操作时，是先()

A)启动开关

B)打开液化气门

C)压下操作杆

D)先点火

答案:A

解析:

204. [单选题]最早出现的原始茶是()

A)红茶

B)黑茶

C)蒸青绿茶

D)晒干茶

答案:D

解析:

205. [单选题]铁观音做青特点，应适当保有青力，后段应()，促使“发酵”充足。

A)轻摇

B)适当

C)重摇

D)做手

答案:C

解析:

206. [单选题]() 【】 G-1级爆炸危险场所, 应选用 () 配电装置。

- A) BF型
- B) AB型
- C) 封闭型
- D) 防尘型

答案:A

解析:

207. [单选题]下列茶类中未经过萎凋工序的是 () 。

- A) 红茶
- B) 绿茶
- C) 白茶
- D) 青茶

答案:B

解析:

208. [单选题]目前茶叶的萎凋, 生产上使用最广的是 () 方法

- A) 日光萎凋
- B) 室内萎凋
- C) 萎凋槽萎凋
- D) 萎凋机萎凋

答案:C

解析:

209. [单选题]() 是利用茶叶与茶梗形态不同, 流动型差异来进行梗、茶分离的。

- A) 抖筛机
- B) 阶梯式拣梗机
- C) 静电拣梗机
- D) 圆筛机

答案:B

解析:

210. [单选题]茶叶精制通过() 工序使茶坯粗细均匀一致, 符合一定规格标准。

- A) 抖筛
- B) 抖筋
- C) 紧门
- D) 打脚

答案:C

解析:

211. [单选题]G-1级爆炸危险场所, 应选用() 配电装置。

- A) B、F型
- B) A、B型
- C) 封闭型
- D) 防尘型

答案:A

解析:

212. [单选题]青茶产于福建、()、台湾三省。

- A) 广东
- B) 广西
- C) 四川
- D) 湖北

答案:A

解析:

213. [单选题]() 【】 采用铝芯绝缘线作动力线, 其最小截面积应为 ()

- A) 1 mm²
- B) 1.5 mm²
- C) 2 mm²
- D) 2.5 mm²

答案:D

解析:

214. [单选题]在社会主义初级阶段,有着相当普遍性的道德境界是()。

- A) 追求个人正当利益的道德境界
- B) 先公后私、先人后己的社会主义道德境界
- C) 极端自私自利的道德境界
- D) 先公后私的社会主义道德境界

答案:A

解析:

215. [单选题]空调做青, 当气温低于25℃, 相对湿度75%时, 应()。

- A) 不开启空调
- B) 开启空调“制冷”功能
- C) 开启空调“除湿”功能
- D) 开启空调“制热”功能

答案:A

解析:

216. [单选题]静电捡梗机通过调整() 分离角, 提高捡剔净度

- A) 分茶隔板
- B) 捡板
- C) 分离板
- D) 槽板

答案:C

解析:

217. [单选题]() 【】 云南紧压茶的毛茶, 系滇青散茶和粗老茶, 其中滇青散茶是干燥方式是()。

- A) 烘干
- B) 晒干
- C) 炒干
- D) 自然风干

答案:B

解析:

218. [单选题]茶汤色泽的评比应从() 方面来辨别。

- A) 色度、光润度、明亮度
- B) 色度、亮暗度、清浊度

C) 正常色、陈变色、劣变色

D) 鲜浓度、亮暗度、光润度

答案:B

解析:

219. [单选题]滚动轴承在使用中，其温升不得超过()。

A) 45℃

B) 50℃

C) 60℃

D) 70℃

答案:D

解析:

220. [单选题]萎凋槽萎凋摊叶以()厚为宜。

A) 5-6cm/m²

B) 10-12cm/m²

C) 15-20cm/m²

D) 25cm/m²

答案:C

解析:

221. [单选题]()天气，乌龙茶晒青宜轻晒。

A) 北风天

B) 阴雨天

C) 雨雾低温

D) 南风天

答案:D

解析:

222. [单选题]()【】包揉时间是影响包揉机包揉质量的因素之一，每批作业的时间 一般是()。

A) 2-3

B) 3-7

C) 8-10

D) 15

答案:B

解析:

223. [单选题]梅占春茶晒青失水率宜控制在_____。

A) 5-6

B) 7-8

C) 11-13

D) 13-15

答案:C

解析:

224. [单选题]某一茶叶包装有“白底绿字”绿色食品标志，是()茶叶。

A) A级绿色食品

B) AA绿色食品

C) 有机食品

D) 假冒食品

答案:B

解析:

225. [单选题]()【】从社会发展对从业者职业素质的要求, 茶叶加工工应()。

- A) 遵纪守法, 讲究公德
- B) 热爱本职, 敬业勤业
- C) 不断进取, 技能过硬
- D) 坚持原则, 廉洁奉公

答案:C

解析:

226. [单选题]职业道德培养的最终环节和归宿是()。

- A) 职业道德价值目标
- B) 职业道德良心
- C) 职业道德责任感
- D) 职业道德知识

答案:A

解析:

227. [单选题]乌龙茶做青, 第二次摇青的作用是()。

- A) 摇匀
- B) 摇活
- C) 摇红
- D) 摇香

答案:B

解析:

228. [单选题]红茶“发酵”的最适温度为_____。

- A) 20-23℃
- B) 25-28℃
- C) 30-32℃
- D) 35℃

答案:B

解析:

229. [单选题]目前茶叶生产实践中, 最为经济有效的茶园灌溉方式为()。

- A) 浇灌
- B) 流灌
- C) 滴灌
- D) 喷灌

答案:D

解析:

230. [单选题]花茶花瓣含量过多, 并含枝梗, 花茶()就差。

- A) 条索
- B) 净度
- C) 色泽
- D) 香气

答案:B

解析:

231. [单选题]扁形日照绿茶属于()绿茶。

- A) 烘青
- B) 炒青
- C) 蒸青
- D) 晒青

答案:B

解析:

232. [单选题]特级铁观音鲜叶采摘标准是 ()

- A) 一芽一叶
- B) 一芽二叶
- C) 一芽三叶
- D) 驻芽

答案:D

解析:

233. [单选题]白茶是 () 外销特种茶之一。

- A) 广西
- B) 广东
- C) 云南
- D) 福建

答案:D

解析:

234. [单选题]青城雪芽主销市场是 () 地区。

- A) 京、津
- B) 京、沪、杭
- C) 东北三省
- D) 国内大中城市

答案:D

解析:

235. [单选题]适合尝滋味的茶汤温度是 ()。

- A) 35-40℃
- B) 45-55℃
- C) 55-65℃
- D) 高于 70℃

答案:B

解析:

236. [单选题] () 【】 乌龙茶摇青机的操作是合上闸刀开关，让电机先运行，在 () 让转筒运转进行摇青

- A) 扣好进茶门
- B) 接合传动皮带
- C) 接合离合器
- D) 脚踏开关

答案:C

解析:

237. [单选题] () 【】 某个茶样外形条索紧细结实，色泽乌油润，砂绿，三节色。符合 () 标准样。

- A) 一级色种
- B) 二级观音
- C) 三级观音

D) 四级色种

答案:A

解析:

238. [单选题] () 【】 下属季节天气闷热、高温低湿，宜采用 () 微调方法。

A) 日光微凋

B) 加温微凋

C) 以凉代晒

D) 空调萎凋

答案:D

解析:

239. [单选题] 绿茶精制工艺一般采用“三条路线、四段作业”的方法，其中，四段作业的工艺顺序通常为 ()。

A) 筛分→拣剔→风选→成品

B) 风选→筛分→拣剔→成品

C) 筛分→风选→拣剔→成品

D) 拣剔→风选→筛分→成品

答案:C

解析:

240. [单选题] 茶叶包装上标识是"S101", 该茶叶是 ()

A) 特级铁观音

B) 特级奇种

C) 一级色种

D) 一级水仙

答案:C

解析:

241. [单选题] 名优绿茶审评方法采用 () 方法。

A) 五项因子

B) 六项因子

C) 八项因子

D) 乌龙茶审评方法

答案:A

解析:

242. [单选题] 茶叶易吸潮，特别是在相对湿度_____以上时，茶叶含水量一天可达10%。

A) 65%

B) 70%

C) 80%

D) 85%

答案:C

解析:

243. [单选题] 茉莉花茶加工中，茉莉花付窨时要求大花堆有 () 以上花朵初放。

A) 60%

B) 70%

C) 80%

D) 90%

答案:D

解析:

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/116045243230011042>