

茶叶加工知识考试习题库(第3部分)

(该部分共500题)

1. [单选题]决定绿茶茶汤颜色的主要物质有 () 和色素.

- A) 生物碱
- B) 氨基酸
- C) 茶多酚

答案:C

解析:

2. [单选题]在广东乌龙茶的做青中, 首先对凉青叶进行 3次 (), 而后第4次至第6次为 (), 第7次为 ()。

- A) 机摇
- B) 碰青
- C) 筛摇

答案:B

解析:I) 碰青

J) 碰青

K) 筛摇

L) 机摇

3. [单选题]鲜叶采摘与茶叶品质的关系 ()。

- A) 不大
- B) 十分密切
- C) 有关系

答案:B

解析:

4. [单选题]绿茶审评中茶与水的比例为 ()。

- A) 1: 20
- B) 1: 40
- C) 1: 50

答案:C

解析:

5. [单选题]用于加工茶叶的是茶树的哪一部分 ()。

- A) 真叶
- B) 鱼叶
- C) 真叶和芽头

答案:C

解析:

6. [单选题]绿茶茶汤中主要的色素物质是 ()。

- A) 胡萝卜素
- B) 叶绿素
- C) 叶黄素、花青素、黄酮类

答案:C

解析:

7. [单选题]揉捻过程中掌握压力（ ）。

- A) 轻-重-重
- B) 轻-重-轻
- C) 重-重-轻

答案:B

解析:

8. [单选题]名优绿茶评比计分一般采用（ ）。

- A) 五分制
- B) 十分制
- C) 百分制

答案:C

解析:

9. [单选题]250斤同一茶园同等质量鲜叶，用40杀青机杀青，到后期杀青时，杀青机温度应该（ ）。

- A) 降低；
- B) 恒温；
- C) 提高

答案:A

解析:

10. [单选题]“条索紧结、有锋首、嫩度高,一般都拼主级茶”是（ ）路的茶叶特点。

- A) 本身
- B) 圆身
- C) 轻身

答案:A

解析:

11. [单选题]茶叶初制中,嫩叶适宜（ ）

- A) 热揉
- B) 冷揉
- C) 重揉

答案:B

解析:

12. [单选题]（ ）是人民对每个从业人员的基本要求

- A) 服务群众
- B) 办事公道
- C) 爱岗敬业

答案:B

解析:

13. [单选题]6C、MD、-60/8多用机中的“8”表示（ ）

- A) 多用机高度
- B) 多用机功率
- C) 多用机锅槽数量

答案:C

解析:

14. [单选题]下列属于白茶类的是（ ）。

A) 福鼎大白茶

B) 安吉白茶

C) 福鼎白茶。

答案:C

解析:

15. [单选题]加工扁形绿茶完成理条工艺后,使用名茶多用机应遵循的原则是()。

A) 锅槽摆动频率先高后低

B) 锅内空气温度100℃

C) 轻重压辊交替使用

答案:A

解析:

16. [单选题]茶叶包装上标识"K100",问包装茶叶()。

A) 特级铁观音

B) 特级色种

C) 一级奇种

D) 一级水仙

答案:A

解析:

17. [单选题]滚筒杀青,茶叶在进叶导板作用下,迅速进入高温区。其导板角为()。

A) 13-180

B) 20-250

C) 45-500

D) 600

答案:D

解析:

18. [单选题]()【】使用速包括机,应先接通电源试机,按()的“逆”检查成形主轴是否按箭头方向转动

A) 逆顺开关

B) QA1开关

C) QA2开关

D) SQ2开关

答案:A

解析:

19. [单选题]()【】人站在距离带电导线落地点, ()范围内容易发生跨步电压接触电事故

A) 8—10m

B) 10—15m

C) 15—20m

D) 20m以上

答案:A

解析:

20. [单选题]6CB-23型乌龙茶包揉机是根据原料老嫩调整加压标尺,一般加压至_____。

A) 标尺8

B) 标尺11

C) 标尺8-11

D) 标尺15

答案:C

解析:

21. [单选题] 乌龙茶通过()运用光化作用, 促进鲜叶内含物质的生物化学变化。

- A) 晒青
- B) 做青
- C) 炒青
- D) 烘焙

答案:A

解析:

22. [单选题] () 【】采用瓷夹板配线, 导线对敷设面距离, 不应小于()。

- A) 5mm
- B) 50mm
- C) 0.8-1m
- D) 2.5m

答案:A

解析:

23. [单选题] 有一外销茶定级评分时, 品质因子评分有一项"较低"(

-2 分), 一项"稍低"(-1 分), 应作()处理。

- A) 降级
- B) 降四分之一级
- C) 降一级
- D) 不合格

答案:B

解析:

24. [单选题] 温度越高, 化学成分反应速度就越快。名优绿茶品质保持一年, 在多少温度条件下贮藏即经济又能达到品质要求。()

- A) -5. 0℃-0℃
- B) 0℃-5℃
- C) 5℃-10℃
- D) -10℃ 以下

答案:B

解析:

25. [单选题] 水分是茶叶内各种生化成分反应必需的介质和茶叶陈化、霉变的主要因素, 也是微生物繁殖的必要条件。当含水率达多少时, 就很可能发霉。()

- A) 大于或等于 6%
- B) 大于或等于 7%
- C) 大于或等于 8%
- D) 大于等于 9%

答案:D

解析:

26. [单选题] 抖筛机筛床纵向倾斜()。

- A) 0-50
- B) 10-150
- C) 20-250
- D) 25-300

答案:A

解析:

27. [单选题]精制加工中有加糊炒车工序的茶叶是()

- A) 花坯
- B) 珠茶
- C) 工夫红茶
- D) 红碎茶

答案:B

解析:

28. [单选题]审评绿茶,发现叶底叶脉红变,其产生的原因是()。

- A) 杀青温度过高
- B) 杀青温度不足
- C) 鲜叶保鲜不当
- D) 揉捻不足

答案:B

解析:

29. [单选题]中国茶叶出口量排名第一的国家是()。

- A) 乌兹别克斯坦
- B) 摩洛哥
- C) 美国
- D) 日本

答案:B

解析:

30. [单选题]炒青(), 常常会使炒青叶桔黄、水闷味。

- A) 高温杀青
- B) 低温闷炒
- C) 少扬多闷
- D) 扬闷结合

答案:B

解析:

31. [单选题]黄山毛峰主销()。

- A) 东北三省
- B) 京、津、沪
- C) 宁、杭、沪
- D) 港、澳地区

答案:B

解析:

32. [单选题]茶叶中含有的生物碱,主要有 种()。

- A) 2 种
- B) 3 种
- C) 4 种
- D) 5 种

答案:B

解析:

33. [单选题]为防止商品茶变质,仓库保管,相对湿度最好控制在()。

- A) 30%以下
- B) 45-50%
- C) 60%
- D) 65-70%

答案:B

解析:

34. [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:

35. [单选题]液化汽炒青,当出口筒温达到()左右,即可投叶炒青。

- A) 150℃
- B) 200℃
- C) 280℃
- D) 300℃

答案:C

解析:

36. [单选题]茶叶小包装标识的内容应符合()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:

37. [单选题]()【】滇红毛茶制造工艺流程是:鲜叶→萎凋→揉捻→()→干燥。

- A) 筛分
- B) 杀青
- C) 发酵
- D) 毛火

答案:C

解析:

38. [单选题]某茶厂从 2014-2018 年茶叶的销售量分别为 8.97t、8.36t、8.13t、9.98t、8.7t,试用移动平均法预测 2019 年销售量为()。

- A) 8.15t
- B) 8.52t
- C) 8.83t
- D) 9.01t

答案:C

解析:

39. [单选题]乌龙茶茶的“绿叶红镶边”是由于叶缘细胞破损, () 氧化聚合产生有有机物质的结果

- A) 叶绿素

B) 蛋白质

C) 茶多酚

D) 生物碱

答案:A

解析:

40. [单选题] 乌龙茶, 二级茶常规大包装每箱的重量为()。

A) 10kg

B) 20kg

C) 21kg

D) 22kg

答案:C

解析:

41. [单选题] 乌龙茶精制, 低档茶复火温度掌握以____为宜。

A) 110-130℃

B) 140-150℃

C) 160-180℃

D) 190-195℃

答案:C

解析:

42. [单选题] 根据导热介质不同, 可将杀青方法分成四类: _____、_____、_____、_____。

A) 炒青、蒸青、晒青、泡青

B) 炒青、蒸青、晒青、烘青

C) 炒青、蒸青、烘热杀青、泡青

D) 炒青、蒸青、烘热杀青、晒青

答案:C

解析:

43. [单选题] 毛蟹春茶晒青失水率宜控制在 ()

A) 5-6

B) 7-9

C) 10-11

D) 12-13

答案:B

解析:

44. [单选题] 若是夏季梅雨的天气, 做青环境调空重点应_____。

A) 加温排湿

B) 降低湿度

C) 通风排湿

D) 配送热风

答案:B

解析:

45. [单选题] 顾渚紫笋产于 ()。

A) 安徽

B) 浙江

C) 云南

D) 福建

答案:B

解析:

46. [单选题]在普洱茶渥堆时，我们一般在茶堆表面（ ）cm初检测茶堆温度。

A) 10

B) 30

C) 50

D) 80

答案:C

解析:

47. [单选题]下列不属于绿茶的是（ ）。

A) 龙井

B) 雨茶

C) 铁观音

D) 碧螺春

答案:C

解析:

48. [单选题]名优绿茶香气类型中的栗香型是属于（ ）。

A) 发酵香型

B) 烘炒香型

C) 蒸青香型

D) 做青香型.

答案:B

解析:

49. [单选题]（ ）是乌龙茶醇类香气成分形成的主要的糖苷酶。

A) β -D-半乳糖苷酶

B) β -D-葡萄糖苷酶

C) β -樱草糖苷酶

D) α -葡萄糖苷酶

答案:C

解析:

50. [单选题]茶树的经济学寿命为（ ）。

A) 1 年

B) 10 年

C) 50-60 年

D) 100 年以上

答案:C

解析:

51. [单选题]机揉加压方式的一般原则（ ）。

A) 轻-重-轻

B) 重-轻-重

C) 重-重-轻

D) 轻-轻-重

答案:A

解析:

52. [单选题] () 【】根据评档法升降处理办法，内质一项因子外形有二项次要因子高于标准样，应作 () 处理。

- A) 降半个档
- B) 降一个档
- C) 升半个档
- D) 升一个档

答案:C

解析:

53. [单选题] 红绿茶类的审评, 一般以 () 为主判定级别。

- A) 条索
- B) 嫩度
- C) 整碎
- D) 净杂

答案:B

解析:

54. [单选题] 名优茶包装容器内的氧气应控制在 () 。能更好的保持茶叶新鲜状态。

- A) $<0.1\%$
- B) $<\%$
- C) $<3\%$
- D) $<5\%$

答案:D

解析: 二)。

55. [单选题] 烘青茶坯加工级别标准样分为 () 。

- A) 特、一至三级
- B) 特级、一至五级
- C) 茶芯、茶片
- D) 一至六级、茶芯、茶片

答案:D

解析:

56. [单选题] () 名茶极品称为“齐山名片”。

- A) 安吉瓜片
- B) 三角片
- C) 六安瓜片
- D) 金山翠芽

答案:C

解析:

57. [单选题] “看”是看青技术的方法之一，主要是观察茶青（做清叶）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:A

解析:

58. [单选题] 遵纪守法在道德体系中是 () 。

- A) 道德的底线
- B) 道德的最高境界

- C) 道德的补充
- D) 道德的消极因素

答案:A

解析:

59. [单选题] 乌龙茶香气是()的萜烯醇在 β -樱草糖苷酶作用下水解,从而透露出馥郁的花香。

- A) 橙花叔醇类
- B) 蛋白质
- C) 多酚类
- D) 氨基酸

答案:A

解析:

60. [单选题] () 【】在政和银针的加工中,抽针后的叶片可以付制()。

- A) 白牡丹
- B) 水仙白
- C) 寿眉
- D) 白毫银针

答案:C

解析:

61. [单选题] 茶鲜叶中水分所占的比重为()。

- A) 10-20%
- B) 30-40%
- C) 50-70%
- D) 75-78%

答案:D

解析:

62. [单选题] 中国的有机茶在生产过程中 施用化肥农药()。

- A) 不允许
- B) 可以施
- C) 允许少量施用
- D) 应该大量施用

答案:A

解析:

63. [单选题] () 【】在红茶发酵过程中,若发酵叶呈现青黄色,则表明发酵()。

- A) 过度
- B) 不足
- C) 适度
- D) 没有发酵

答案:B

解析:

64. [单选题] 尝汤色滋味是较适宜的温度是()。

- A) 25-35℃
- B) 35-45℃
- C) 45-55℃
- D) 55-65℃

答案:C

解析:

65. [单选题]____是分离茶叶长短和大小,使同一筛孔茶长短基本一致。

- A)分筛
- B)撩筛
- C)割末
- D)抖筛

答案:A

解析:

66. [单选题]带电灭火,不可使用____灭火器。

- A)泡沫灭火器
- B)1211灭火器
- C)干粉灭火器
- D)二氧化碳灭火器

答案:A

解析:

67. [单选题]()是决定静电拣梗机的拣净率和误拣率。

- A)茶叶梗、叶的含水量
- B)茶叶与茶梗的几何形状
- C)茶叶与茶梗的物理特性
- D)茶叶与筋梗的颜色差异

答案:A

解析:

68. [单选题]在红茶初制工艺中,质发生最明显变化的工序是()。

- A)做青工序
- B)杀青工序
- C)发酵工序
- D)渥堆工序

答案:C

解析:

69. [单选题]茶树为()科植物。

- A)冬青科
- B)山茶科
- C)茶科
- D)禾本科

答案:B

解析:

70. [单选题]()【】滑动轴承在使用中,轴承壳表面温度应保持在()左右。

- A)35℃
- B)50℃
- C)60℃
- D)65℃

答案:A

解析:

71. [单选题]在()以下,茶叶褐变现象不会发生,经一年贮存仍保持原有色泽。

- A) 0℃
- B) 5℃
- C) 10℃
- D) 15℃

答案:A

解析:

72. [单选题] 东北风天气（低温、中湿），春茶铁观音做青应（ ）。

- A) 轻晒轻摇，适当保水，防风
- B) 轻晒轻摇，短晾，提前炒青
- C) 轻晒重摇，厚摊防风
- D) 重晒重摇，厚摊保温

答案:C

解析:

73. [单选题]（ ）【】滚筒工作转速对杀青效果有明显作用，转速较低易使茶叶产生（ ）

- A) 红梗红叶或烟焦味
- B) 不利水分和青气挥发
- C) 熟闷味
- D) 茶叶破碎

答案:A

解析:

74. [单选题] 在以同一原料为基础，根据消费者特点在产品开发上可采用（ ）策略。

- A) 同一产品多能化
- B) 名优产品多样化
- C) 产品系列化
- D) 产品特殊化

答案:C

解析:

75. [单选题] 抖筛机对于条形茶是分离茶条的（ ）

- A) 长短
- B) 粗细
- C) 大小
- D) 轻重

答案:C

解析:

76. [单选题]（ ）是茶叶精加工中剔除次、杂，以纯净品质的作用。

- A) 发酵
- B) 杀青
- C) 干燥
- D) 拣剔

答案:D

解析:

77. [单选题] 某一茶叶包装标有"绿底白字"绿色食品标志，是（ ）茶叶。

- A) A 级绿色食品
- B) AA 级绿色食品
- C) 有机食品

D) 假冒产品

答案:A

解析:

78. [单选题] 晒青不足, 做青应()。

A) 适当重摇, 促进“发酵”

B) 轻摇短凉, 增加次数

C) 薄摊少摇

D) 重摇, 提早炒青

答案:A

解析:

79. [单选题] () 【】萎凋槽萎凋摊叶以() 厚为宜。

A) 5-6cm / m²

B) 10-12cm / m²

C) 15-20 cm / m²

D) 25cm / m²

答案:C

解析:

80. [单选题] 外形特征“色黄稍枯, 尚圆略扁、有朴片”属于贡熙()级。

A) 特级

B) 一级

C) 二级

D) 三级

答案:D

解析:

81. [单选题] 根据舌的的生理特点、舌心对()最敏感。

A) 甜味

B) 涩味

C) 咸味

D) 酸味

答案:B

解析:

82. [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

B) 一、二等

C) 三、四等

D) 五、六等

答案:A

解析:

83. [单选题] 香气入鼻充沛有活力, 刺激性强, 称之为()。

A) 鲜

B) 浓

C) 纯

D) 粗

答案:B

解析:

84. [单选题]花茶内质审评一般采用双杯审评,即()。

- A) 同一茶样冲泡两杯
- B) 两个茶样各冲泡一杯
- C) 一杯冲泡两次
- D) 两杯冲泡两次

答案:A

解析:

85. [单选题]晒青过度,做青应 ()

- A) 适当重摇,促进“发酵”
- B) 轻摇短凉,增加次数
- C) 薄摊少摇
- D) 重摇,提早炒青

答案:B

解析:

86. [单选题]大宗茶类精制茶品质记录表中的“质量审评情况”从高到低共分为()【±3、±2、±1、0】

- A) 5 个
- B) 6 个
- C) 7 个
- D) 8 个

答案:C

解析:

87. [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:

88. [单选题]在制品由阶梯式拣梗机拣梗的拣剔称为_____。

- A) 毛拣
- B) 精拣
- C) 手拣
- D) 机拣

答案:D

解析:

89. [单选题]珠茶加工中的干燥分为_____、_____、_____、_____ 四步。

- A) 二青、三青、毛火、足火
- B) 二青、三青、小锅、大锅
- C) 二青、小锅、中锅、大锅
- D) 二青、小锅、对锅、大锅

答案:D

解析:

90. [单选题]()【】质检发现某名优茶包装,包装机上没有标明“卫生标准号”,应视为()。

- A) 合格

- B) 不合格
- C) 允许
- D) 没有规定

答案:B

解析:

91. [单选题] 绿茶评茶计价, 如外形评二等, 内质评四等, 应以() 计价。

- A) 二等
- B) 三等
- C) 四等
- D) 五 等

答案:B

解析:

92. [单选题] 以下不属于包装标志中强制标示内容的() 。

- A) 产品名称
- B) 配料表
- C) 产品标号
- D) 批号

答案:D

解析:

93. [单选题] () 【】形成普洱茶(熟茶)品质特征最主要的工序是() 。

- A) 萎凋
- B) 干燥
- C) 揉捻
- D) 渥堆

答案:D

解析:

94. [单选题] 炒青____, 常会使炒青叶桔黄、水闷味。

- A) 高温杀青
- B) 低温闷炒
- C) 少扬多闷
- D) 扬闷结合

答案:B

解析:

95. [单选题] () 【】鲜叶经萎凋、摇青, 促使发酵后进行杀青、揉捻和烘干的初制工艺是() 。

- A) 绿茶初制
- B) 红茶初制
- C) 白茶初制
- D) 青茶初制

答案:D

解析:

96. [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:

97. [单选题] “色黄、黄暗,甚至浑浊”是形容花茶的()弊病。

A) 香气

B) 滋味

C) 汤色

D) 叶底

答案:C

解析:

98. [单选题] 乌龙茶产品质量出口标准,碎茶为()

A) $\leq 1\%$

B) $\leq 5.5\%$

C) $\leq 7\%$

D) $\leq 16\%$

答案:D

解析:

99. [单选题]()【】茶叶包装上标示“K100”,问包装茶叶()。

A) 特级铁观音

B) 特技色种

C) 一级奇种

D) 一级水仙

答案:A

解析:

100. [单选题]()【】春茶的天气若是低温阴雨,做青环境调控重点应()。

A) 加温排湿

B) 降温除湿

C) 通风排湿

D) 配送热风

答案:A

解析:

101. [单选题]我国茶叶进口量最多的是()。

A) 绿茶

B) 红茶

C) 白茶

D) 普洱茶

答案:B

解析:

102. [单选题]综合茶叶分类法,将茶叶分为_____。

A) 基本茶类和再加工茶类

B) 绿茶、红茶、乌龙茶

C) 着香茶、袋泡茶、速溶茶

D) 萃取茶、果味茶、茶饮料

答案:A

解析:

103. [单选题] 茶叶加工是通过鲜叶内含的（ ）发生一系列的物理和化学变化，而形成各种茶叶形、质要求和品质特征。
- A) 化学成分
 - B) 物理成分
 - C) A、和
 - D) 都不是

答案:C

解析:

104. [单选题] 在扁形茶制作时，摊放叶分筛后，青锅要（ ）。

- A) 先炒小后炒大
- B) 先炒大后炒小
- C) 老嫩一起炒
- D) 无规则

答案:C

解析:

105. [单选题] （ ）是进一步分清级别、轻重，使各级茶达到规格要求

- A) 净扇
- B) 剖扇
- C) 清风
- D) 憾盘

答案:A

解析:

106. [单选题] 茶叶中“退青和还阳”在哪个个茶类加工过程出现的()

- A) 绿茶
- B) 红茶
- C) 乌龙茶
- D) 黑茶

答案:C

解析:

107. [单选题] 精制机械中_____是分离茶叶长短或大小的机械。

- A) 圆筛机
- B) 抖筛机
- C) 飘筛机
- D) 拣梗机

答案:A

解析:

108. [单选题] () 【】当电器设备发生故障时，应先（ ），然后进行检修

- A) 切断电源
- B) 接地线
- C) 验电
- D) 拆装

答案:A

解析:

109. [单选题] 做青是通过()的变化，控制鲜叶内含物质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:

110. [单选题] 行业公约、职工守则是()的具体化、规范化和通俗化。

- A) 社会公德
- B) 纪律
- C) 职业道德
- D) 习惯行为

答案:C

解析:

111. [单选题] 茶叶企业根据自身条件,为开发新产品,打开销路可采用()策略。

- A) 同一产品多能化
- B) 产品系列化
- C) 名优产品多样化
- D) 产品特殊化

答案:A

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] 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:

114. [单选题] 工夫红茶揉捻适度,要求叶细胞破坏率达()。

- A) 50%以上
- B) 60%以上
- C) 70%以上
- D) 80%以上

答案:D

解析:

115. [单选题] 影响静电拣梗质量的茶叶含水率,其最佳值为()

- A) 10—15%
- B) 6—7%
- C) 7—9%
- D) 10%

答案:B

解析:

116. [单选题]我国茶叶出口量最多的是()。

- A) 红茶
- B) 花茶
- C) 绿茶
- D) 普洱茶

答案:C

解析:

117. [单选题]一级铁观音,原料全部选自春茶或秋茶()铁观音毛茶。

- A) 特等
- B) 一、二等
- C) 三、四等
- D) 五、六等

答案:B

解析:

118. [单选题]春茶铁观音晒青的失水率宜掌握在_____。

- A) 6-9%
- B) 7-10%
- C) 8-13%
- D) 11-13%

答案:B

解析:

119. [单选题]() 【】铁壳开关额定电流最小不得小于()

- A) 10A
- B) 15A
- C) 20A
- D) 30A

答案:B

解析:

120. [单选题]名优绿茶摊放时间应根据天气情况而定,一般为_____。

- A) 1-2小时
- B) 3-4小时
- C) 4-6小时
- D) 12小时以上

答案:C

解析:

121. [单选题]绿茶的季别茶品质特征较明显,与夏秋茶相比,春茶的外形特点是()。

- A) 紧结
- B) 锋苗多
- C) 身骨重实
- D) 都是

答案:D

解析:

122. [单选题]世界第一大茶叶出口国是 ()

- A) 中国
- B) 印度
- C) 斯里兰卡
- D) 越南

答案:C

解析:

123. [单选题]精制机械中()是分离茶叶长短或大小的机械。

- A) 圆筛机
- B) 抖筛机
- C) 飘筛机
- D) 拣梗机

答案:A

解析:

124. [单选题]红茶的发酵度是(),其叶色深红,茶汤呈朱红色。

- A) 0%
- B) 30%
- C) 50%
- D) 100%

答案:D

解析:

125. [单选题]花茶为我国特有的一种()。【花茶→加工】

- A) 绿茶
- B) 再加工茶
- C) 黄茶
- D) 青茶

答案:B

解析:

126. [单选题]红茶中,茶褐素是使(),它的含量增多对品质不利。

- A) 茶汤发红,叶底暗褐
- B) 茶汤红亮,叶底暗褐
- C) 茶汤发暗,叶底暗褐
- D) 茶汤发红,叶底红亮

答案:C

解析:

127. [单选题]下列哪个茶属于卷螺形茶()。

- A) 龙井
- B) 安溪铁观音
- C) 恩施玉露
- D) 信阳毛尖

答案:B

解析:

128. [单选题]在匀堆机的左右两边各有一条震动槽,将()送来的茶叶送往升运器进行匀堆或复拼。

- A) 上平输送带
- B) 下平输送带

- C) 升运带
- D) 行车输送带

答案:B

解析:

129. [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

答案:C

解析:

130. [单选题]舌表面的不同部位对滋味物质的敏感度不同,一般舌尖对()比较敏感

- A) 甜味
- B) 鲜味
- C) 咸味
- D) 酸味

答案:A

解析:

131. [单选题]() 【】 半夜天气转暖, 做青应 () 。

- A) 适当重摇, 促进“发酵”
- B) 多摇厚摊, 保温
- C) 厚摊少摇
- D) 薄摊散发水分, 再后摊保温促“发酵”

答案:A

解析:

132. [单选题]我国的红茶可分为工夫红茶、()、和红碎茶。

- A) 正山小种
- B) 烟小种
- C) 滇红
- D) 小种红茶

答案:D

解析:

133. [单选题]揉捻适度的叶子成条率要达 () 以上。

- A) 60%
- B) 70%
- C) 80%
- D) 90%

答案:C

解析:

134. [单选题]西湖龙井茶的特点是色绿、香郁、()、形美。

- A) 味醇
- B) 味甘
- C) 味纯
- D) 味浓

答案:A

解析:

135. [单选题]毛蟹春茶晒青失水率宜控制在_____。

- A) 5-6
- B) 7-9
- C) 10-11
- D) 12-13

答案:B

解析:

136. [单选题]() 【】 齐兰春茶晒青失水率宜控制在 ()

- A) 5—6
- B) 7—11
- C) 12—13
- D) 13—15

答案:B

解析:

137. [单选题]绿茶产品中, 唯一不含芽尖、不含茶梗的茶叶产品是 () 。

- A) 太平猴魁
- B) 黄山毛峰
- C) 六安瓜片
- D) 西湖龙井

答案:C

解析:

138. [单选题]炒青程度炒青叶, 叶色转为 () 失去光泽, 叶面梗皮有皱纹。

- A) 翠绿色
- B) 暗黄绿色
- C) 暗红色
- D) 青褐色

答案:B

解析:

139. [单选题]现在对茶叶的分类, 基本上是根据 () 进行分类。

- A) 产地
- B) 品质
- C) 制造方法
- D) 制造方法结合茶叶品质特点

答案:D

解析:

140. [单选题]做青叶水分较少, 炒青宜 () 。

- 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:D

解析:

141. [单选题]花茶产自于 ()

- A) 日本
- B) 斯里兰卡
- C) 印度
- D) 中国

答案:D

解析:

142. [单选题] 乌龙茶做青,第四次摇青一般于_____进行。

- A) 17-18时
- B) 21-22时
- C) 0-1时
- D) 4-5时

答案:D

解析:

143. [单选题] () 名茶具有“三绿、三香”之特色。

- A) 黄山毛峰
- B) 石亭绿
- C) 南京雨花茶
- D) 敬亭绿雪

答案:C

解析:

144. [单选题] 影响静电拣梗机拣梗质量的茶叶含水率,其最佳值为()。

- A) 10-15%
- B) 6-7%
- C) 7-9%
- D) 10%

答案:B

解析:

145. [单选题] () 【】杀青过程() 有利于水分和青草气挥发和减少对叶绿素的破坏

- A) 高温杀青
- B) 闷炒过久
- C) 嫩叶老杀
- D) 全程抖炒

答案:D

解析:

146. [单选题] 南京雨花茶的外形特征是()。【南京雨花茶→针状→绿茶】

- A) 扁形
- B) 雀舌形
- C) 针形
- D) 螺形

答案:C

解析:

147. [单选题] 绿茶按干燥方法的不同可分为()。

- A) 炒青、蒸青、晒青
- B) 炒青、晒青、烘青
- C) 蒸青、炒青、烘青

D) 蒸青、炒青、晒青

答案:B

解析:

148. [单选题] 三级屯炒青茶条索为()。

A) 紧实

B) 紧结

C) 重实

D) 紧结显锋苗

答案:A

解析:

149. [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:

150. [单选题] 圆筛主要是分离茶叶长短或大小的,对于条形茶是分离茶条的()。

A) 长短

B) 大小

C) 粗细

D) 外观

答案:A

解析:

151. [单选题] 梅占的做青特点,宜()。

A) 轻晒轻摇

B) 轻晒重摇

C) 重晒轻摇

D) 重晒重摇

答案:C

解析:

152. [单选题] 移动式电气设备,如电源系中性点不接地系统,宜采用()。

A) 保护接零

B) 保护接地

C) 漏电保护

D) 不必接地

答案:C

解析:

153. [单选题] 乌龙茶制作,塑形阶段初烘焙窑温度应控制在()。

A) 70-75℃

B) 80-85℃

C) 90-95℃

D) 100℃

答案:D

解析:

154. [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:

155. [单选题] 涌溪火青属于()外形名茶。

- A) 扁形
- B) 片形
- C) 螺形
- D) 珠形

答案:D

解析:

156. [单选题]() 【】 梅占的做青特点，宜 ()

- A) 轻晒轻摇
- B) 轻晒重摇
- C) 重晒轻摇
- D) 重晒重摇

答案:C

解析:

157. [单选题]() 【】 乌龙茶，二级茶常规大包装每箱的重量为 ()

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

答案:C

解析:

158. [单选题] () 是初步分出茶叶等级，除去茶叶。

- A) 净扇
- B) 剖扇
- C) 清风
- D) 撼盘

答案:B

解析:

159. [单选题]() 【】 乌龙茶产品质量出口标准，碎茶为 ()

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

答案:D

解析:

160. [单选题]() 【】 阶梯式拣梗机上茶需均匀，应以茶叶在多操板上成 () 滑行为宜。

- A) 纵向排列

- B) 横向排列
- C) 上下排列
- D) 自行散落

答案:A

解析:

161. [单选题] () 机械具有人工紧袋的功能并有包揉的作用。

- A) 速包机
- B) 包揉机
- C) 松包机
- D) 揉捻机

答案:A

解析:

162. [单选题] 下列哪一种绿茶, 在加工过程中其干燥工序是采用全烘干的方式 ()。

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

答案:A

解析:

163. [单选题] 茶多酚也称为 ()。

- A) 茶红素
- B) 茶黄素
- C) 茶单宁
- D) 茶多宁

答案:C

解析:

164. [单选题] 五种基本味觉对味觉的麻醉程度, 由易到难的顺序是 ()。

- A) 苦>涩>咸>酸>甜
- B) 涩>苦>咸>酸>甜
- C) 涩>苦>酸>咸>甜
- D) 苦>涩>酸>咸>甜

答案:A

解析:

165. [单选题] 2016年度, 我国的茶叶产量约为 () 万吨。

- A) 209
- B) 223
- C) 227
- D) 243

答案:D

解析:

166. [单选题] 是社会主义职业道德的基本原则。

- A) 爱岗敬业
- B) 诚实守信
- C) 集体主义
- D) 为人民服务

答案:A

解析:

167. [单选题] 当一个人的行为违背了道德规范时,必然受到()。

- A) 社会舆论这一“道德法庭”的审判
- B) 法律的惩罚
- C) 自己良心的谴责
- D) 法律的宽恕

答案:A

解析:

168. [单选题] 下列哪种茶,其制作工序中不需“杀青”工序的是()。

- A) 绿茶
- B) 青茶
- C) 黑茶
- D) 白茶

答案:A

解析:

169. [单选题] 经手拣后的一号梗要求梗中正茶含量()。

- A) 于1%
- B) 小于5%
- C) 小于15%
- D) 小于35%

答案:D

解析:

170. [单选题] 质检发现某名优茶包装,包装机上没有标明“卫生标准号”,应视为()。

- A) 合格
- B) 不合格
- C) 允许
- D) 没有规定

答案:B

解析:

171. [单选题] 采用烘青工艺制作的绿茶()。

- A) 色泽绿、汤色绿、显毫、条索较紧
- B) 色泽绿、汤色黄、显毫、条索较松
- C) 色泽暗、汤色绿、显锋苗、条索较紧
- D) 色泽绿、汤色绿、显毫、条索较松

答案:D

解析:

172. [单选题] 晒青过度,做青应()。

- A) 适当重摇,促进"发酵"
- B) 轻摇短凉,增加次数
- C) 薄摊少摇
- D) 重摇,提早炒青

答案:B

解析:

173. [单选题] 乌龙茶、铁观音属于（ ）。

- A) 红茶类
- B) 绿茶类
- C) 黑茶类
- D) 青茶类

答案:D

解析:

174. [单选题] 为提高茶叶品质，相同标准的鲜叶原料，需要揉捻程度最轻的是（ ）。

- A) 春茶早期
- B) 春茶后期
- C) 夏茶
- D) 秋茶

答案:C

解析:

175. [单选题] () 是为人民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:

176. [单选题] 我国出口数量最多、产区分布最广的外销茶是（ ）？

- A) 眉茶
- B) 珠茶
- C) 工夫红茶
- D) 红碎茶

答案:A

解析:

177. [单选题] _____ 是为人处世的基本准则。

- 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:

178. [单选题] 以下属于茶叶进口量排在世界前四位的国家的是()。

- A) 中国
- B) 泰国
- C) 美国
- D) 日本

答案:C

解析:

179. [单选题] 宋徽宗赵佶写一部茶书, 名为()。

- A) 《大观茶论》
- B) 《品茗要录》

C)《茶经》

D)《茶谱》

答案:A

解析:

180.[单选题]乌龙茶应用培笼烘干时,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:

181.[单选题]()是茶叶拼配核心。

A)扬长避短

B)显优隐次

C)高低平衡

D)以高带次

答案:C

解析:

182.[单选题]()【】带电灭火,应使用()灭火器。

A)泡沫灭火器

B)水枪灭火器

C)干粉灭火器

D)砂子

答案:C

解析:

183.[单选题]()【】暑茶晴热天气,做青环境调空重点应()

A)加温排湿

B)降温

C)通风排湿

D)配送热风

答案:B

解析:

184.[单选题]乌龙茶炒青,为了制止茶青在炒青中迅速红变,应在最短时间内将叶温提高到()。

A)50℃

B)60℃

C)70℃

D)85℃

答案:C

解析:

185.[单选题]绿色食品标志编号为双数结尾的是属于____茶叶。

A)A级绿色食品

B)AA绿色食品

C)有机食品

D)假冒产品

答案:B

解析:

186. [单选题]若用同样的茶树原料加工成的下面几种茶叶,茶多酚含量最低的是()。

- A) 红茶
- B) 曲形绿茶
- C) 乌龙茶
- D) 扁形绿茶

答案:A

解析:

187. [单选题]经手捡后要求茶片中正茶的含量()

- A) 小于1%
- B) 小于5%
- C) 小于15%
- D) 小于35%

答案:B

解析:

188. [单选题]日本蒸青绿茶中,()主要作抹茶的原料。

- A) 玉露
- B) 煎茶
- C) 碾茶
- D) 焙茶

答案:C

解析:

189. [单选题]乌龙茶产品出口质量标准,水分为()。

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

答案:C

解析:

190. [单选题]茶叶储藏过程中,叶色褐变与()无关

- A) 叶绿素
- B) 茶多酚
- C) 维生素 C
- D) 纤维素

答案:D

解析:

191. [单选题]"看"是看青技术的方法之一,主要是观察茶青(做清叶)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:A

解析:

192. [单选题]采用 $50\pm 25^{\circ}\text{C}$ 恒量法检验水溶性灰分,,重复操作直至前后两次烘干称重相差不超过()即为恒重。

- A)0.1 克
- B)0.01 克
- C)0.0001 克
- D)0.0005 克

答案:D

解析:

193. [单选题]梅占的做青特点,宜()。

- A)轻晒轻摇
- B)轻晒重摇
- C)重晒轻摇
- D)重晒重摇

答案:C

解析:

194. [单选题]茉莉花茶加工中,“提花”工序是用少量的优质鲜花窨制后不再烘焙,以提高花茶的鲜灵度,其鲜花用量为()。

- A)6.0%-6.5%
- B)7.0%-7.5%
- C)8.0%-8.5%
- D)9.0%-9.5%。

答案:C

解析:

195. [单选题]红茶香气出现"青气"品质缺陷的原因是()

- A)萎凋不足
- B)萎凋过度
- C)发酵不足
- D)干燥不足15

答案:C

解析:

196. [单选题]()【】一上、一中、一下、二下过73型捡梗机后的正茶付()

- A)手捡
- B)阶梯式捡梗机取二号梗
- C)光电捡梗机取一号梗
- D)静电捡梗机取二号梗

答案:A

解析:

197. [单选题]下列()有碍于评茶的准确性

- A)茶类香
- B)品种香
- C)地域香
- D)附加香

答案:D

解析:

198. [单选题]红碎茶过去称为分级红茶,现按其成品规格分,以下哪个不属于其中一类()

- A)叶茶
- B)碎茶

C) 末茶

D) 条茶

答案:D

解析:

199. [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:

200. [单选题] () 【】 烘干机的热风炉, 空气的流速一般控制在 () 之间。

A) 1-5m/s

B) 7-10 m/s

C) 10-15 m/s

D) 15 m/s

答案:B

解析:

201. [单选题] 滚筒圆筛机从5×5至2×2向下倾斜 () 度。

A) 15-20°

B) 20-25°

C) 25-30°

D) 30-35°

答案:B

解析:

202. [单选题] 乌龙茶制作, 塑形阶段第三次复烘温度应控制在 ()。

A) 60-65℃

B) 80-85℃

C) 90-95℃

D) 100℃

答案:A

解析:

203. [单选题] 炒青适度炒青叶, 叶色转为 () 失去光泽, 叶面梗皮有周皱纹。

A) 翠绿色

B) 暗黄绿色

C) 暗红色

D) 青褐色

答案:B

解析:

204. [单选题] 当产品包装物或包装容器的最大表面面积小于10平方厘米时, 下面可以不用标示 ()。

A) 产品名称

B) 净含量

C) 制造者的名称和地址

D) 日期标志

答案:D

解析:

205. [单选题]() 【】 () 鲜叶的氨基酸种类、数量达到最大值, 是制的乌龙茶高级茶的关键

- A) 上午
- B) 中午
- C) 下午
- D) 太阳下山以后

答案: B

解析:

206. [单选题] 玉绿茶属于() 类绿茶。

- A) 长炒青
- B) 圆炒青
- C) 扁炒青
- D) 蒸青

答案: D

解析:

207. [单选题]() 【】 某批外销茶定级评分, 品质因子评分有三项“稍低”(-1分), 应() 评定。

- A) 低于标准样
- B) 不合格
- C) 降半级
- D) 降一级。

答案: A

解析:

208. [单选题] 根据乌龙茶各茶季做青特点, 夏暑茶做青做青宜() 。

- A) 轻晒轻摇
- B) 轻晒重摇
- C) 重晒轻摇
- D) 重晒重摇

答案: A

解析:

209. [单选题] 室内自然萎凋的摊叶厚度以() 为宜。

- A) 0. 5kg/m²
- B) 1kg/m²
- C) 1. 5kg/m²
- D) 2kg/m²

答案: A

解析:

210. [单选题]() 【】 红茶“发酵”的最适相对湿度为()

- A) 70—75%
- B) 75—78%
- C) 80—85%
- D) 90%以上

答案: D

解析:

211. [单选题] 一级铁观音, 原料全部选自春茶或秋茶() 铁观音毛茶。

- A) 特等
- B) 一、二等
- C) 三、四等
- D) 五、六等

答案:B

解析:

212. [单选题] 余杭径山茶的外形风格属于()。

- A) 曲条型
- B) 片型
- C) 兰花型
- D) 扁型

答案:A

解析:

213. [单选题] 香气清纯爽快,香虽不高,但很幽雅,这类香气可用下列评茶术语描述()。

- A) 清高
- B) 清香
- C) 清爽
- D) 鲜爽

答案:B

解析:

214. [单选题] 毛蟹、奇兰的做青特点,应(),促使青味散发,保持品种香和鲜灵

- A) 轻摇
- B) 稍轻
- C) 稍重
- D) 重摇

答案:C

解析:

215. [单选题] () 【】 乌龙茶精制,干燥温度应掌握()的原则,宜高温烘焙

- A) 春茶秋茶
- B) 高级茶
- C) 低级茶
- D) 副茶

答案:C

解析:

216. [单选题] () 是茶叶拼配的核心。

- A) 扬长避短
- B) 显优隐次
- C) 高低平衡
- D) 以高带低

答案:C

解析:

217. [单选题] 茶叶拼配技术对样方法的"两个看准",即看准()。

- A) 茶叶类别和花色品种
- B) 茶叶品质和数量
- C) 标准样和参考样

D)各来路、各口别的号茶

答案:C

解析:

218. [单选题]做青叶水分较少,炒青宜()。

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:D

解析:

219. [单选题]茶叶“串味”是因为茶叶具有()特性。

A)吸湿性

B)吸附性

C)陈化性

D)光化反应

答案:B

解析:

220. [单选题]茶叶包装上标识"C701",该茶叶是()

A)一级铁观音

B)一级色种

C)一级奇种

D)一级水仙

答案:C

解析:

221. [单选题]审评室要注意控制噪声不超过()分贝。【60 分貝,為平時說話的音量】

A)30

B)40

C)50

D)60

答案:D

解析:

222. [单选题]茶叶中的污染物主要有()、重金属、其他化学污染物残留、有害细菌、磁性物等。

A)灰尘

B)病虫害

C)农药残留

D)沙石

答案:C

解析:

223. [单选题]根据揉捻工艺适度掌握的原则,嫩叶应采用_____。

A)轻揉

B)重揉

C)不揉

D)揉切

答案:A

解析:

224. [单选题]()【】压造成型属于茶叶()的一种。

- A) 初加工
- B) 精加工
- C) 再加工
- D) 深加工

答案:C

解析:

225. [单选题]工夫红茶加工中,揉捻要求叶片细胞破坏率达()%。

- A) 45
- B) 60
- C) 70
- D) 80

答案:D

解析:

226. [单选题]普洱茶渥堆时,如果温度高于65摄氏度会出现()。

- A) 烧心
- B) 爆点
- C) 花青
- D) 陈气

答案:A

解析:

227. [单选题]云南生产的绿茶,习惯上称为()。

- A) 蒸绿
- B) 烘青
- C) 炒青
- D) 滇绿

答案:D

解析:

228. [单选题]优质安溪铁观音一个显著特点是干茶外带“白霜”,这些“白霜”是()。

- A) 茶叶绒毛
- B) 咖啡碱
- C) 氨基酸
- D) 糖分

答案:B

解析:

229. [单选题]临海蟠毫属于()类绿茶。

- A) 炒青
- B) 烘青
- C) 烘炒型
- D) 蒸青

答案:C

解析:

230. [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) 多拼中段茶6

答案:C

解析:

231. [单选题] 乌龙茶萎凋温度以()为宜。

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

答案:B

解析:

232. [单选题] 厂房布局应考虑相互间地理位置及朝向。锅炉房、厕所应处于生产车间的(), 仓库应设在干燥处。

- A) 下风口
- B) 上风口
- C) 对面
- D) 里面

答案:A

解析:

233. [单选题] 根据对样外形特征观察结果, 下列() 符合三级铁观音标准样

- A) 条索肥壮紧结重实砂绿三节色
- B) 条索壮欠重实欠乌润
- C) 条索粗壮微重实欠乌润
- D) 条索粗松枯燥褐燥

答案:B

解析:

234. [单选题] () 【】云南生产的绿茶, 习惯上称为()。

- A) 蒸绿
- B) 烘青
- C) 炒青
- D) 滇绿

答案:D

解析:

235. [单选题] () 【】一级铁观音, 原料全部选自春茶或秋茶() 铁观音毛茶

- A) 特等
- B) 一二等
- C) 三四等
- D) 五六等

答案:B

解析:

236. [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) 2-3min
- B) 3-7min
- C) 8-10min
- D) 15min

答案:B

解析:

237. [单选题]()【】加工整形技术比较简单的乌龙茶毛茶拼配付制方式是()

- A) 单级付制, 多级回收
- B) 单级拼和, 阶梯式付制
- C) 多级付制, 单级回收
- D) 单等拼和, 交叉付制

答案:C

解析:

238. [单选题]浙江省眉茶精制加工工艺中一般采用()。

- A) 先抖筛后圆筛
- B) 先园筛后抖筛
- C) 先定级后筛分
- D) 先轧切后筛分

答案:B

解析:

239. [单选题]乌龙茶做青, 第一次摇青的作用是()。

- A) 摇匀
- B) 摇活
- C) 摇红
- D) 摇香

答案:A

解析:

240. [单选题]()【】随着技术的发展, 时代的进步, 要求茶叶加工工应()

- A) 遵纪守法, 讲究道德
- 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:

241. [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:

242. [单选题]正山小种的香气主要来源于()。

- A) 品种
- B) 加工
- C) 香料
- D) 水质

答案:B

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/125110000330012101>