

茶叶加工知识考试习题库(第4部分)

(该部分共500题)

1. [单选题]在多用机的型号6C、MD、60/8中，60表示（ ）。

- A) 多用机高度；
- B) 多用机功率；
- C) 多用机单个锅槽长度。

答案:C

解析:

2. [单选题]茶叶内含物中，生物碱含量最多的是（ ）。

- A) 茶叶碱
- B) 咖啡碱
- C) 可可碱

答案:B

解析:

3. [单选题]滇青是指（ ）。

- A) 炒青绿茶
- B) 蒸青绿茶
- C) 晒青绿茶

答案:C

解析:

4. [单选题]茶叶鲜叶中水分含量大约在（ ）。

- A) 50-70%
- B) 75-78%
- C) 90-96%

答案:B

解析:

5. [单选题]构成茶叶品质的三个主要因素是（ ）。

- A) 形、香、味；
- B) 色、香、味；
- C) 形、色、味。

答案:B

解析:

6. [单选题]中国目前茶叶产量最高的三个省是（ ）。

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

答案:B

解析:

7. [单选题]中国茶树分布广，根据地域、气候、茶树生长及茶类分四大茶区，即（ ）、江南茶区、华南茶区、西南茶区。

- A) 华北
- B) 北方茶区
- C) 江北茶区

答案:C

解析:

8. [单选题]炒茶员在炒茶前需要做好（ ）。

- A) 消毒、更衣、换鞋
- B) 沐浴、更衣、换鞋；
- C) 勤剪指甲、消毒、沐浴、更衣、戴帽、换鞋。

答案:C

解析:

9. [单选题]6C、SP-80是一种（ ）茶叶设备的型号。

- A) 杀青机
- B) 多用机
- C) 瓶式炒干机

答案:C

解析:

10. [单选题]利用烘斗去除绿茶陈气的方法是（ ）。

- A) 130℃，20分钟快烘
- B) 85℃，120分钟长烘
- C) 100℃，60分钟中烘。

答案:B

解析:

11. [单选题]鲜叶质量主要包括鲜叶的嫩度、匀净度、（ ）

- A) 光滑度
- B) 绿度
- C) 鲜度

答案:C

解析:

12. [单选题]鲜叶摊晾目的包括散失水分、挥发低沸点的芳香物质、（ ）。

- A) 叶片细胞组织适度破碎
- B) 叶片颜色变暗
- C) 化学物质轻微的转化

答案:C

解析:

13. [单选题]茶叶审评的顺序是（ ）。

- A) 干茶、香气、汤色、滋味、叶底
- B) 干茶、汤色、香气、滋味、叶底
- C) 干茶、汤色、滋味、香气、叶底。

答案:B

解析:

14. [单选题]工夫红茶加工的主要工艺分为：萎凋、揉捻、发酵、（ ）、干燥。

- A) 摊晾
- B) 杀二青

C) 做形。

答案:C

解析:

15. [单选题] 中国茶叶标准中分哪几类 ()。

A) 国家标准、行业标准、地方标准、企业标准

B) 国家标准、地方标准、企业标准

C) 行业标准、地方标准、企业标准

答案:A

解析:

16. [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:

17. [单选题] 绿茶基本品质特征是 ()。

A) 绿叶绿汤

B) 绿底

C) 绿叶黄汤绿底

D) A、和

答案:D

解析:

18. [单选题] 作为一名茶叶加工员应 ()，才能树立自己的信誉和值得他人信赖的道德形象

A) 遵纪守法，文明经商

B) 文明经商，微笑服务

C) 诚实守信，讲究质量

D) 遵守原则，不谋私利

答案:C

解析:

19. [单选题] 扁形绿茶较卷曲形绿茶加工的杀青程度 ()。

A) 稍轻

B) 稍重

C) 同样

D) 偏重

答案:A

解析:

20. [单选题] () 【】 茶叶绿色食品标准，要求六六六含量应小于 ()

A) 0.05mg / Kg

B) 0.1mg / Kg

C) 0.2mg / Kg

D) 1mg / Kg

答案:A

解析:

21. [单选题]看季节晒青，()晒青宜轻晒或不晒。

- A) 春茶
- B) 夏暑茶
- C) 秋茶
- D) 冬茶

答案:B

解析:

22. [单选题]雨水青,做青应()。

- A) 适当重摇,促进"发酵"
- B) 轻摇短凉,增加次数
- C) 薄摊薄摊重摇,加温除湿
- D) 重摇,提早炒青

答案:C

解析:

23. [单选题]()【】春茶黄金桂晒青的失水率宜掌握在()

- A) 5—8%
- B) 7—10%
- C) 8—13%
- D) 11—13%

答案:A

解析:

24. [单选题]茶叶绿色食品标准,要求Pb含量应小于()。

- A) 0.05mg/kg
- B) 0.1mg/kg
- C) 0.2mg/kg
- D) 1mg/kg

答案:D

解析:

25. [单选题]()【】新鲜度是指鲜叶保持()的程度。

- A) 原有理化性质
- B) 现有理化性质
- C) 将来理化性质
- D) 水分

答案:A

解析:

26. [单选题]茶叶精制,提高制率关键的技术措施是()。

- A) 把好紧门关,防止筛面走料;
- B) 风选精提细取,防止风口走料;
- C) 合理切轧,尽量避免断碎;
- D) 掌握好火功,紧缩茶身提高内质。

答案:B

解析:

27. [单选题]福建省生产的红茶统称为()。

- A) 红毛茶
- B) 滇红

C)工夫红茶

D)闽红

答案:D

解析:

28.[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:

29.[单选题]揉捻机转速较低，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:A

解析:

30.[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:

31.[单选题]6CB—23惺乌龙茶包揉机是根据原料老嫩调整加压标尺，老叶加压至（ ）

A)标尺8

B)标尺11

C)标尺8—11

D)标尺15

答案:B

解析:

32.[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)铅丝

C)铁丝

D)熔断器

答案:D

解析:

33.[单选题]茶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:

34. [单选题]() **【】** 低档茶要求火候 ()

- A) 轻醇
- B) 温足
- C) 饱足
- D) 重火

答案:B

解析:

35. [单选题]袋泡茶包装机的()可按预先确定装盒袋数,对茶袋进行分组计数,并跳包隔离以便装盒。

- A) 预选分组计数装置
- B) 光电配准装置
- C) 标签传送装置
- D) 自输线系统

答案:A

解析:

36. [单选题]() **【】** 茶叶运输包装应符合 ()

- A) 牢固整洁防潮美观
- B) 清晰简单醒目持久
- C) 清洁卫生干燥防潮
- D) 防晒防湿放毒

答案:C

解析:

37. [单选题]茶艺是()的基础。

- A) 茶文
- B) 茶情
- C) 茶道
- D) 茶俗

答案:C

解析:

38. [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:

39. [单选题]() **【】** 乌龙茶萎凋,正常天气晴天采用 () 方法最佳

- A) 日光萎凋
- B) 以凉代晒
- C) 空调萎凋
- D) 加温萎凋

答案:A

解析:

40. [单选题]茶叶质量的高低,主要取决于 () 的合理程度。

- A) 鲜叶质量
- B) 制茶技术
- C) A、和
- D) 气候条件

答案:C

解析:

41. [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,炒青程度略轻

答案:D

解析:

42. [单选题]顾渚紫笋主销()。

- A) 港、澳、东南亚地区和国家
- B) 外销日本
- C) 京、沪
- D) 京、津、穗

答案:C

解析:

43. [单选题]进户线熔段器的溶丝应选用电度表额定电流, () 倍

- A) 1.0—1.2
- B) 1.3—1.5
- C) 2.0—2.5
- D) 3.0—3.5

答案:B

解析:

44. [单选题]绿茶产生红变的原因是()。

- A) 杀青温度过高
- B) 杀青温度不足
- C) 揉捻过度
- D) 揉捻不足

答案:B

解析:

45. [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:

46. [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:

47. [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:A

解析:

48. [单选题]_____采摘鲜叶品质最好,是制得乌龙茶高级茶的关键。

A)露水青

B)上午九时以前

C)上午十时至下午四时以前

D)下午四时以后

答案:C

解析:

49. [单选题]()是职业道德的基本要求。

A)爱岗敬业

B)诚实守信

C)办事公道

D)服务群众

答案:A

解析:

50. [单选题]()是职业道德的基本要求。

A)爱岗敬业

B)诚实守信

C)办事公道

D)服务群众

答案:A

解析:

51. [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:D

解析:

52. [单选题]看季节晒青,()晒青宜轻晒或不晒。

A)春季

B)夏暑茶

C)秋茶

D)冬茶

答案:B

解析:

53. [单选题]从产品安全市场准入的要求, 职业守则要求茶叶加工工应 ()

- A) 热爱本职, 精业勤业
- B) 严守常规, 细心负责
- C) 团结共事, 宽厚容人
- D) 文明卫生, 维护信誉

答案:D

解析:

54. [单选题] () 【】茶叶含水量在7—9%, 筛面经过复火而筛下茶头不经复火付制称为 ()

- A) 生取生做
- B) 生取熟做
- C) 熟取熟做
- D) 补火车色

答案:B

解析:

55. [单选题]外形特征“欠紧直, 色黄绿”属于蒸青绿茶 () 级

- A) 一级
- B) 二级
- C) 三级
- D) 四级

答案:B

解析:

56. [单选题]品质特点“外形细紧, 色泽绿润, 香气高锐, 滋味鲜醇, 叶底嫩绿”属于 () 名优绿茶。

- A) 蒸青型名茶
- B) 烘青型名茶
- C) 炒青型名茶
- D) 烘炒型名茶

答案:C

解析:

57. [单选题] () 【】拣剔作业, 是淘汰 () 纯净品质的一个重要工序。

- A) 粗老叶
- B) 黄叶
- C) 长短叶
- D) 夹杂物

答案:D

解析:

58. [单选题]日常对茶叶水分检验, 常用____校验水分检验快速法的准确性。

- A) 103±2℃
- B) 105℃测定法
- C) 120℃60分钟法
- D) 130

答案:A

解析:

59. [单选题]空调做青, 当气温低于 20-22℃, 相对湿度高于 75%时, 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:C

解析:

60. [单选题]() 【】 () 机械具有人工紧袋的功能并有包柔的作用。

A) 速包机

B) 包柔机

C) 松包机

D) 揉捻机

答案:A

解析:

61. [单选题]() 【】 阶梯式拣梗机通过调节 () 间的空隙, 提高拣剔净度

A) 分茶隔板

B) 拣板

C) 分离板

D) 槽板

答案:D

解析:

62. [单选题] 茶叶做青阶段产生红梗红叶的原因是 ()。

A) 茶坯堆积过久, 发酵过度

B) 杀青叶温度过低

C) 初包揉, 叶子在茶巾内时间过长

D) 鲜叶堆积过久, 堆温过高

答案:A

解析:

63. [单选题] 绿茶的基本加工工艺为 ()。 【渥堆: 熟茶 , 闷黄: 黄茶 , 萎凋: 白茶】

A) 鲜叶-杀青-揉捻-渥堆-干燥

B) 鲜叶-杀青-揉捻-闷黄-干燥

C) 鲜叶-杀青-揉捻-干燥

D) 鲜叶-萎凋-干燥

答案:C

解析:

64. [单选题] 茶叶感官审评室应建立在地势干燥, 环境清静、 () 向无高层建筑及杂物阻挡, 无反射光, 周围无异气污染的地区。

A) 北

B) 南

C) 西

D) 东

答案:A

解析:

65. [单选题] 乌龙茶做青是利用 () 控制酶的催化作用, 使内含成分发生转化形成乌龙茶特有品质特征。

A) 水分

B) 光线

C) 氧气

D) 多酚类

答案:A

解析:

66. [单选题]决定红茶汤色的物质主要是()

A) 咖啡碱

B) 茶多酚

C) 多酚类氧化产物

D) 蛋白质

答案:C

解析:

67. [单选题]根据包装材料基本特性, _____只能作为名优茶的短期包装。

A) HDPE

B) OPP/PP

C) OPP/PE/PP

D) PT/PE/PVA/PE

答案:B

解析:

68. [单选题]() 【】以下属于茶叶消费量排在世界前五位的国家的是()。

A) 俄罗斯

B) 肯尼亚

C) 日本

D) 英国

答案:A

解析:

69. [单选题]茶叶品质审评,要求天平的感量为

A) 0.1g

B) 0.01g

C) 0.001g

D) 0.0001g

答案:A

解析:

70. [单选题]乌龙茶加工,平面圆筛机的筛网呈()倾角。

A) 2-50

B) 5-6.50

C) 7-80

D) 15-500

答案:B

解析:

71. [单选题]名优鲜叶摊晾的厚度以()为最好。

A) 2厘米

B) 4厘米

C) 6厘米

D) 8厘米

答案:A

解析:

72. [单选题]已设立食品企业、食品生产许可证延续换证，（ ）工作和许可检验工作可同时进行。

- A) 材料接收
- B) 受理
- C) 审查
- D) 证书送达

答案:C

解析:

73. [单选题]名优绿茶香气项目的品质系数为（ ）。

- A) 30%
- B) 25%
- C) 15%
- D) 10%

答案:B

解析:

74. [单选题]衡量鲜叶质量的指标主要是（ ）。

- A) 嫩度、匀度、纯度、净度
- B) 嫩度、匀度、鲜度、净度
- C) 嫩度、湿度、鲜度、净度
- D) 嫩度、纯度、鲜度、净度

答案:B

解析:

75. [单选题]通过对外形与内质的审评,确定一个产品的等级应按下列方法（ ）。

- A) 根据专家的意见
- B) 按照市场的等级
- C) 根据总经理的意见
- D) 对照标准样

答案:D

解析:

76. [单选题]目前已将（ ）工艺融入现代白茶研制过程中。

- A) 杀青
- B) 揉捻
- C) 发酵
- D) 干燥

答案:B

解析:

77. [单选题]（ ）【】根据季节特点，夏暑茶炒青温度和炒青程度应（ ）

- 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:C

解析:

78. [单选题]一上、一中、一下、二下过73型拣梗机后的正茶付（ ）

- A) 手拣

- B) 阶梯式拣梗机取二号梗
- C) 光电拣梗机取一号梗
- D) 静电拣梗机取二号梗

答案:A

解析:

79. [单选题]() 【】 揉捻机转速较低, 会造成 ()

- A) 叶团上部叶层只做上下摆动
- 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:A

解析:

80. [单选题]茶叶总产量居世界第一的国家是()。

- A) 印度
- B) 斯里兰卡
- C) 中国
- D) 肯尼亚

答案:C

解析:

81. [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) 7-10m/s
- C) 10-15m/s
- D) 15m/s

答案:B

解析:

82. [单选题]() 【】 乌龙茶整形是以 () 为主.

- A) 整理外形为主, 拣剔为辅
- B) 拣剔梗为主, 挣了条索为辅
- C) 提高香气为主, 整理外形为辅
- D) 保证质量为主, 提高效益为辅

答案:B

解析:

83. [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:

84. [单选题]为了保证内质审评的准确性,评比汤色时应采用相同规格、相同色度的()评茶碗 【. 白底】

- A) 纯白瓷
- B) 青瓷
- C) 黑瓷
- D) 玻璃

答案:A

解析:

85. [单选题]()【】形成红茶“冷后浑”现象的主要化学成分是

- A) 茶黄素、咖啡碱
- B) 氨基酸、多酚类
- C) 蛋白质、咖啡碱
- D) 氨基酸、咖啡碱

答案:A

解析:

86. [单选题]抓茶一把,用力紧握,微感刺手,条无显著折断,手捻成碎片,枝梗用力折断,但梗皮不脱离,用力 小时呈弯曲状,香气正常。问其含水量为()。

- A) 5%
- B) 7%
- C) 8%
- D) 10 %

答案:C

解析:

87. [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:

88. [单选题]应保留的每一级别代表性单样一般为一个级别 3 只-5 只,每只数量为()。

- A) 200g-500g
- B) 500g-1000g
- C) 1000g-2000g
- D) 2000g-5000g

答案:B

解析:

89. [单选题]以下不属于黑茶主产地的为()。

- A) 湖南
- B) 广东
- C) 湖北
- D) 广西

答案:B

解析:

90. [单选题]()【】窨制花茶的原料一般为()。

- A) 烘青绿茶
- B) 炒青绿茶
- C) 晒青绿茶
- D) 红茶

答案:A

解析:

91. [单选题]G—2级爆炸危险场所使用的电缆或绝缘导线，铝线最小截面为（ ）

- A) 1.5mm
- B) 2.5mm
- C) 4mm
- D) 10mm

答案:B

解析:

92. [单选题]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
- D) 人们的内心信念

答案:D

解析:

93. [单选题]进户线较普通用（ ）导线。

- A) BLX型
- B) BX型
- C) LJ型
- D) LGJ型

答案:A

解析:

94. [单选题]（ ）【】平面圆筛机在使用前，应检查紧压门是否紧压（ ）。

- A) 筛床
- B) 晒床座
- C) 筛网
- D) 机架

答案:C

解析:

95. [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:

96. [单选题]（ ）【】带电导线落地，发生跨步电压时应（ ）离开导线断地点。

- A) 跑步
- B) 两脚叉开
- C) 单腿跳跃
- D) 双脚合并

答案:C

解析:

97. [单选题]集体主义是从业者正确处理国家集体、个人关系根本准则，因此职业守则要求品茶员应（ ）

- A) 人爱本职，敬业勤奋

- B) 严守常规，细心负责
- C) 团结共事，宽厚容人
- D) 精通业务，一丝不苟

答案:C

解析:

98. [单选题] () 【】北风天气铁观音做青，第三次摇青一般摇 ()

- A) 2min
- B) 3min
- C) 15min
- D) 15—20min

答案:D

解析:

99. [单选题] 采用 $525 \pm 25^{\circ}\text{C}$ 恒量法检验灰分, 重复操作直至前后两次灼烧后称重相差不超过 () 即为恒重。正确

- A) 0.1 克
- B) 0.01 克
- C) 0.0001 克
- D) 0.0002 克

答案:D

解析:

100. [单选题] () 是形成名优茶色香味的物质基础

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

答案:C

解析:

101. [单选题] 庐山云雾属于 () 外形名茶。

- A) 扁形
- B) 片形
- C) 曲条形
- D) 兰花形

答案:D

解析:

102. [单选题] 外销红茶拼配付制方式是 ()。

- 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:B

解析:

103. [单选题] 抖筛主要技术是 () 和控制茶叶流量及清筛。

- A) A合理配置筛网
- B) 控制风力大小
- C) 调节电压高低
- D) 调节分隔板角度

答案:A

解析:

104. [单选题]普洱茶是以()为原料, 经过特殊加工而形成的一种特种茶类。

- A) 云南大叶种烘青茶
- B) 中小叶种烘青茶
- C) 云南大叶种晒青茶
- D) 中小叶种晒青茶

答案:C

解析:

105. [单选题]() 【】外销绿茶拼配付制方式是()。

- 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:B

解析:

106. [单选题]质检发现某名优茶包装, 包装上没有标明"产品标准号", 应视为()。

- A) 不合格
- B) 合格
- C) 允许
- D) 没有规定

答案:A

解析:

107. [单选题]() 【】茶叶易潮湿, 特别是在相对湿度80%以上, 茶叶含水量一天可达()

- A) 6%
- B) 7%
- C) 8%
- D) 10%

答案:D

解析:

108. [单选题]() 【】红茶“发觉”的耗氧量为()

- A) 2-3L / kg • s
- B) 4-5L / kg • s
- C) 6-8L / kg • s
- D) 9-10L / kg • s

答案:B

解析:

109. [单选题]南风天气铁观音做青, 第一次摇青一般摇()

- A) 2min
- B) 3min
- C) 15
- D) 15-20min

答案:A

解析:

110. [单选题]()【】在制品风选定级之前付拣称为 ()

- A)毛拣
- B)精拣
- C)手拣
- D)机拣

答案:A

解析:

111. [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:

112. [单选题]G-2级爆炸危险场所使用的电缆或绝缘导线, 铝芯最小截面为_____。

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

答案:B

解析:

113. [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:

114. [单选题]常温贮藏茶叶一般以 () 个月为宜。

- A)1
- B)2
- C)3
- D)4

答案:C

解析:

115. [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:

116. [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:

117. [单选题] 茶叶中主要生物碱是咖啡碱,可可碱和茶碱,它们在茶叶的含量规律是()。

A) 可可碱>茶碱>咖啡碱

B) 茶碱>咖啡碱>可可碱

C) 咖啡碱>可可碱>茶碱

D) 咖啡碱>茶碱>可可碱

答案:C

解析:

118. [单选题] 滚筒杀工作转速对杀青效果有明显作用,转速过快易使茶叶产生()

A) 红梗红叶或烟焦味

B) 不利水分和青气的挥发

C) 熟闷味

D) 茶叶破碎

答案:B

解析:

119. [单选题] () 是世界三大无酒精饮料之一,也是我国历史上传统的出口商品,堪称我国“国饮”。

A) 酒

B) 碳酸饮料

C) 咖啡

D) 茶叶

答案:D

解析:

120. [单选题] () 【】炒青适度炒青叶,叶质() 失去光泽,定叶下垂

A) 硬挺

B) 柔软

C) 硬脆

D) 青褐色

答案:B

解析:

121. [单选题] _____ 鲜叶品质最好,是制得乌龙茶高级茶的关键。

A) 露水青

B) 早青

C) 午青

D) 晚青

答案:C

解析:

122. [单选题] () 【】乌龙茶() 工艺是应用热化作用,增进茶汤滋味和香气。

A) 凉青

B) 做青

C) 包揉

D) 烘焙

答案:D

解析:

123. [单选题] 乌龙茶萎凋温度以 () 为宜。

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

答案:B

解析:

124. [单选题] () 【】 雨水天，做青应 () 。

- A) 适当重摇，促进发酵
- B) 轻摇短凉，保温
- C) 薄摊重摇，加温除湿
- D) 重摇 ，提前炒青

答案:C

解析:

125. [单选题] () 是影响乌龙茶香气的重要酶类。

- A) 脂肪氧合酶
- B) 糖苷酶
- C) 淀粉酶
- D) 果胶酶

答案:B

解析:

126. [单选题] 一般认为尝味的温度在 () 时，味觉的敏感度最高

- A) 10℃-15℃
- B) 20℃-30℃
- C) 35℃-40℃
- D) 40℃-50℃

答案:C

解析:

127. [单选题] 茶样盘从审评要求应漆成 () 色。

- A) 黑色
- B) 白色
- C) 淡黄色
- D) 淡咖啡色

答案:B

解析:

128. [单选题] 职业道德建设和个人利益挂钩 () 。

- A) 体现资本主义道德的阶级性
- B) 是一切统治阶级道德的根本特点
- C) 是社会主义市场经济条件下职业道德建设的一个步骤
- D) 是社会主义市场经济条件下职业道德建设应该防止的一种倾向

答案:C

解析:

129. [单选题] () 【】 根据季节特点，秋茶炒青程度和炒青温度宜 () 。

- 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:

130. [单选题] () 是闽南乌龙茶工艺的代表。

- A) 铁观音
- B) 武夷岩茶
- C) 文山包种
- D) 膨风茶

答案:A

解析:

131. [单选题] 从产品质量安全市场准入的要求，职业守则要求茶叶加工工应 ()。

- A) 热爱本职，精业勤业
- B) 严守常规，细心负责
- C) 团结共事，宽厚容人
- D) 文明卫生，维护信誉

答案:D

解析:

132. [单选题] 外形扁平，具有糙米色的是 ()。

- A) 碧螺春
- B) 龙井
- C) 云雾茶
- D) 蒙顶黄芽

答案:B

解析:

133. [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，装正，规范

答案:C

解析:

134. [单选题] 本山，原产于福建省安溪县西坪乡，属无性系，灌木型，中叶类，根据发芽的时间划分为 ()。

- A) 早生种
- B) 中生种
- C) 晚生种
- D) 中晚生种

答案:B

解析:

135. [单选题] 乌龙茶，三级茶常规大包装每箱的重量为 ()。

- A) 10kg
- B) 20kg
- C) 21kg

D) 22kg

答案:B

解析:

136. [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:

137. [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:C

解析:

138. [单选题]以下发酵程度最轻的乌龙茶为 () 。

A) 冻顶乌龙

B) 文山包种

C) 木栅铁观音

D) 椶风乌龙

答案:B

解析:

139. [单选题]茶叶的吸附作用大体可以分为三个过程,以下不属于该过程的是()。

A) 外扩散,吸附气体向茶叶外表面的扩散;

B) 香花的吐香,便于茶叶吸附;

C) 内扩散,吸附质气体沿着茶叶的空隙深入至吸附表面的扩散;

D) 茶叶空内吸附表面的吸附

答案:A

解析:

140. [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:

141. [单选题]名优茶审评,当两只或以上茶样总分相同时,根据五个品质因子所得的分数,单项因子进行比较,各因子排列次序为()。

A) 滋味> 外形> 香气>叶底>汤色

B) 滋味>香气>外形 >叶底>汤色

C) 香气>外形 >滋味>叶底 >汤色

D) 外形>滋味> 香气>叶底>汤色

答案:D

解析:

142. [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:

143. [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:

144. [单选题]茶叶在拼配的过程中的要点不包括的是 ()

- A) 扬长避短
- B) 强强联合
- C) 显优隐次
- D) 高低平衡

答案:B

解析:

145. [单选题]根据对茶样外形特征观察结果, 下列 () 符合一级铁观音标准样。

- A) 条索肥壮, 紧结重实, 砂绿, 三节色
- B) 条索壮结欠重实, 沙沙欠明
- C) 条索粗壮, 微重实, 欠乌油润
- D) 条索粗松, 枯燥, 褐燥

答案:A

解析:

146. [单选题]() 【】摇青机的操作部件包括闸刀开关和 ()

- A) 操作手柄
- B) 脚踏开关
- C) 牙嵌离合器
- D) 传动皮带

答案:C

解析:

147. [单选题]茶叶中具有提神作用的主要物质是 () 。

- A) 多酚类;
- B) 生物碱;
- C) 维生素
- D) 氨基酸

答案:B

解析:

148. [单选题]() 【】茶叶消费量居世界第一的国家是 () 。

- A) 中国
- B) 印度
- C) 美国
- D) 巴基斯坦

答案:A

解析:

149. [单选题]阶梯式拣梗机通过调节 () 间的空隙, 提高拣剔净度

- A) 分茶隔板
- B) 拣板
- C) 分离板
- D) 槽板

答案:D

解析:

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

- A) 轻摇
- B) 稍轻
- C) 稍重
- D) 重摇

答案:C

解析:

151. [单选题]绿茶的汤色是什么颜色 ()

- A) 红色
- B) 绿色
- C) 黄色
- D) 白色

答案:B

解析:

152. [单选题]下列哪个茶属于六大基本茶类 () 。

- A) 乌龙茶
- B) 花茶
- C) 压制茶
- D) 速溶茶

答案:A

解析:

153. [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:

154. [单选题]茶叶拼配诀窍是 () 。

- A) 扬长避短, 显优隐次, 高低平衡
- B) 优次分明, 匀整美观, 提高质量
- C) 调剂品质, 统一规格, 增加效益

D)掌握基准茶、 调剂茶、拼带茶的品质关系和拼配比例

答案:A

解析:

155. [单选题] 闽茶-80型双笼摇青机的转速为_____。

A) 1-5转/分

B) 15-20转/分

C) 21-25转/分

D) 30-32转/分

答案:D

解析:

156. [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:

157. [单选题] 杀青过程中, 较少的散失水分称 () 。

A) 老杀

B) 嫩杀

C) 干杀

D) 湿杀

答案:B

解析:

158. [单选题] 最早记载茶为药用的书籍是 () 。

A) 《神农本草》

B) 《大观茶论》

C) 《茶经》

D) 《茶录》

答案:C

解析:

159. [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:

160. [单选题] () 是职业素质的关键

A) 思想政治素质

B) 职业道德素质

C) 科学文化素质

D) 身体心理素质

答案:D

解析:

161. [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:

162. [单选题]() 【】 工夫红茶初制中，鲜叶萎凋适度时的特征是：叶质柔软，茎脉失水而萎软，叶色由鲜绿变为()。

- A) 灰绿
- B) 黄绿
- C) 浅绿
- D) 暗绿

答案:D

解析:

163. [单选题]香花按生物学特点分为木本和()两大类。【木本←→草本】

- A) 珠兰
- B) 草本
- C) 桂花
- D) 茉莉

答案:B

解析:

164. [单选题]绿毛茶品质评定后和标准样对比,比标准样高半等的为()。

- A) 高
- B) 稍高
- C) 相当
- D) 稍低

答案:B

解析:

165. [单选题]手拉式百叶烘干机是用()控制出茶门的启闭，以防止热气的流失。

- A) 手拉杆
- B) 操作百叶板
- C) 调节风门
- D) 连接杠杆

答案:A

解析:

166. [单选题]茶鲜叶中茶多酚含量约占茶叶干物质总量的()

- A) 10%左右
- B) 1.5%-3%
- C) 20%-35%
- D) 20%-25%

答案:C

解析:

167. [单选题]下列词语中的(),不适宜用于描述绿茶的外形色泽。

- A) 乌绿

B) 灰绿

C) 绿黄

D) 嫩黄

答案:D

解析:

168. [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:

169. [单选题]() 是事业成功的保证。

A) 职业

B) 职业道德

C) 勤奋

D) 发展

答案:B

解析:

170. [单选题]____是人民对每一个从业人员的基本要求。

A) 服务群众

B) 办事公道

C) 诚实守信

D) 爱岗敬业

答案:B

解析:

171. [单选题]匀堆机的()是投入各种筛号净茶的容器,使茶叶流向升运器。

A) 投茶斗

B) 行车

C) 拼合斗

D) 上平送带

答案:A

解析:

172. [单选题]() 【】 保持较低温度是鲜叶保鲜技术之一,夏暑茶应选择() 做青间

A) 座北朝南

B) 做南朝北

C) 座东朝西

D) 做西朝东

答案:B

解析:

173. [单选题]普洱茶的种类中不包括的一项是()

A) 普洱紧压生茶

B) 普洱生散茶

C) 普洱紧压熟茶

D) 普洱熟散茶

答案:B

解析:

174. [单选题] 乌龙茶精制, 干燥温度掌握的原则, _____ 宜低温烘培。

- A) 春茶、秋茶
- B) 夏、暑茶
- C) 低级茶
- D) 副茶

答案:A

解析:

175. [单选题] 国家新的茶叶卫生标准规定茶叶中 Pb 最大残留限量为()。

- A) 1. 0mg/Kg
- B) 5mg/Kg
- C) 10mg/Kg
- D) 20mg/Kg

答案:B

解析:

176. [单选题] 北风天气铁观音做青, 第一次摇青一般摇_____。

- A) 2min
- B) 3min
- C) 15min
- D) 15-20min

答案:B

解析:

177. [单选题] _____ 是形成名优茶优异品质的物质基础。

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

答案:A

解析:

178. [单选题] () 【】 使用液化气炒青, 应先按下 () , 让主轴试运转, 然后点燃液化气

- A) 启动开关
- B) 液化气闸刀
- C) 顺逆开关
- D) QA开关

答案:A

解析:

179. [单选题] 根据工艺要求, 萎凋的时间一般为_____。

- A) 2-3小时
- B) 4-5小时
- C) 6-8小时
- D) 9-12小时

答案:C

解析:

180. [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，嫩叶加压至_____。

- A) 标尺8
- B) 标尺11
- C) 标尺8-11
- D) 标尺15

答案:A

解析:

181. [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:

182. [单选题]揉捻压力应掌握_____。

- A) 轻、重、轻
- B) 重、轻、重
- C) 轻、轻、重
- D) 重、重、轻

答案:A

解析:

183. [单选题]茶厂配电，接户线长度一般应控制在_____以内，否则应增设电杆。

- A) 15m
- B) 25m
- C) 35m
- D) 45m

答案:B

解析:

184. [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:

185. [单选题]() 【】日常对茶叶水分检验，常用()校验水分检验快速法的准确性。

- A) $103 \pm 2^{\circ}\text{C}$
- B) 105°C 测定法
- C) 120°C 60分钟法
- D) 130°C 27分钟法

答案:A

解析:

186. [单选题]红茶出现酸味，应该是()出现的问题。

- A) 发酵
- B) 萎凋

C) 揉捻

D) 干燥

答案:A

解析:

187. [单选题] 乌龙茶做青的环境温度以____最适宜。

A) 18-20℃

B) 21-23℃

C) 25-30℃

D) 30-35℃

答案:B

解析:

188. [单选题] 茶叶拼配,若小样内质香低味淡,纠正时应()。

A) 多拼春茶、高山茶

B) 多拼本身茶、正口茶

C) 少拼面张茶

D) 多拼中段茶

答案:A

解析:

189. [单选题] 我国长炒青绿茶广泛应用的杀青方式是()

A) 滚筒杀青

B) 锅式杀青

C) 微波杀青

D) 蒸汽杀青

答案:A

解析:

190. [单选题] 半夜天气转暖,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:A

解析:

191. [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:

192. [单选题] 铁壳开关额定电流可按电动机额定电流的____选用。

A) 1.5倍

B) 2倍

C) 2.5倍

D) 3倍

答案:B

解析:

193. [单选题] 根据规定, 380/220伏电网在一切厂房, 不管环境怎样, 一律要求()。

- A) 接中线
- B) 保护接地
- C) 漏电保护
- D) 不必接地

答案:A

解析:

194. [单选题] 经手拣后的一号梗要求梗中正茶的含量()

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

答案:B

解析:

195. [单选题]() 【】 某一茶叶包装防伪标签为“绿底”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:A

解析:

196. [单选题] 茉莉花茶香气“透素”的主要原因是()。

- A) 鲜花质量不好
- B) 下花量过多
- C) 下花量不足
- D) 茶坯质量不好

答案:C

解析:

197. [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, 增加次数
- C) 厚摊防风
- D) 薄摊散发水分, 在后摊保温促“发酵”

答案:B

解析:

198. [单选题] 根据综合茶叶分类法, 铁观音罐装茶水是属于() 茶类

- A) 袋泡茶
- B) 粹取茶
- C) 乌龙茶
- D) 茶饮料

答案:D

解析:

199. [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:

200. [单选题]茶叶包装上标识是“S110”，该茶叶是（ ）

- A) 特级铁观音
- B) 一级色种
- C) 一级齐种
- D) 一级水仙

答案:A

解析:

201. [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:

202. [单选题]（ ）【】手拉式百叶烘干机是用（ ）控制出茶门的启闭，以防止热气的流失

- A) 手拉杆
- B) 操作百叶板
- C) 调节风门
- D) 连接杠杆

答案:A

解析:

203. [单选题]采摘鲜叶品质最好，（ ）是制得乌龙茶茶高级茶的关键

- A) 露水青
- B) 上午九时以前
- C) 上午十时至下午四时以前
- D) 下午四时以后

答案:C

解析:

204. [单选题]90摄氏度左右水温比较适宜冲泡（ ）茶叶。

- A) 绿茶
- B) 红茶
- C) 沱茶
- D) 白茶

答案:A

解析:

205. [单选题]最适合名优茶包装的材料_____

- A) LDPE
- B) OPP/PE
- C) PE/OPP/PE

D) OPP/PVDC/PE/CPP

答案:D

解析:

206. [单选题]不属于绿茶揉捻的基本原则的是有 ()

A) 压力按照“轻-重-轻”规律

B) 细料轻压、粗料重压

C) 揉捻后先摊晾

D) 夏茶相对轻揉

答案:C

解析:

207. [单选题] () 【】 G-2级爆炸危险场所, 应选用 () 配电装置。

A) BF型

B) A、B型

C) 封闭型

D) 防尘型

答案:D

解析:

208. [单选题]机制绿茶加工的初烘(杀二青)工艺, 不适合使用的设备有 ()。

A) 专用杀二青机

B) 瓶式炒干机

C) 双锅曲毫机

D) 连续翻板式烘干机

答案:C

解析:

209. [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:

210. [单选题]乌龙茶产品细茶分为_____。

A) 正茶、副茶

B) 铁观音、色种

C) 粗茶、细茶

D) 碎茶、粉末

答案:D

解析:

211. [单选题] () 【】 较细嫩的做青叶, 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:

212. [单选题]() 【】 闽南乌龙茶，冬茶采摘期一般在 ()

- A) 谷雨至立夏后
- B) 立秋前后至处暑
- C) 秋分前后至寒露
- D) 霜降后至立冬

答案:D

解析:

213. [单选题]() 【】 茶叶精制通过 () 工序使茶胚粗细均匀一致，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:

214. [单选题]高级茶最理想的贮藏方法是()。

- A) 灰藏法
- B) 抽气充氮
- C) 冷柜
- D) 仓库贮存

答案:C

解析:

215. [单选题]目前炒青绿茶的二青一般采用()。

- A) 锅炒
- B) 滚炒
- C) 烘
- D) 滚炒和锅炒结合

答案:C

解析:

216. [单选题]最早在诗中写“茶道”一词的是()。

- A) 东晋杜育
- B) 唐代卢仝
- C) 唐代皎然
- D) 宋代苏东坡

答案:D

解析:

217. [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:

218. [单选题]_____常用于交流电动机直接发动。

- A) 两极闸刀开关

- B) 倒顺开关
- C) 铁壳开关
- D) 空气开关

答案:C

解析:

219. [单选题] 茶叶中能对人体起提神清脑作用的物质是()。

- A) 茶多酚
- B) 咖啡因
- C) 茶氨酸
- D) 维生素

答案:B

解析:

220. [单选题] 茶叶中的有效成分中,具有利尿明目作用的活性成分主要是下列哪一种:()

- A) 茶多酚类
- B) 氨基酸类
- C) 维生素类
- D) 生物碱

答案:D

解析:

221. [单选题] 色泽和亮度直接反映()的好坏。

- A) 鲜叶
- B) 生叶
- C) 叶底
- D) 加工技术

答案:D

解析:

222. [单选题] 在花茶的窈制过程中,按茶坯含水量标准,高级茶坯掌握在()

- A) 4.0~4.5%
- B) 5.0~6.0%
- C) 6.0~7.0%
- D) 7.0~8.0%

答案:A

解析:

223. [单选题] ()是黑茶初制独有的工序

- A) 渥堆
- B) 杀青
- C) 揉捻
- D) 干燥

答案:A

解析:

224. [单选题] () 【】 () 是职业素质的关键

- A) 思想政治素质
- B) 职业道德素质
- C) 科学文化素质
- D) 身体心理素质

答案:D

解析:

225. [单选题]茶叶的内含成分主要由茶多酚、氨基酸、生物碱、维生素、()等物质以及一些香气成分组成。

- A) 硫化物
- B) 叶绿素
- C) 咖啡碱
- D) 脂酮类化合物

答案:B

解析:

226. [单选题]审评杯宜要选用()。

- A) 细腻白瓷杯
- B) 青花瓷杯
- C) 紫砂杯
- D) 玻璃杯

答案:A

解析:

227. [单选题]() 【】火灾危险场所,1千伏以下电气线路,应使用()

- A) 铠装电缆
- B) 钢管配线
- C) 瓷瓶配线
- D) 无铠装电缆

答案:B

解析:

228. [单选题]()是成品茶拼配的基本原则。

- A) 保证产品的合格和品质相对稳定
- B) 体现传统风格
- C) 掌握合理拼配原则
- D) 掌握品质缺陷纠正技术

答案:A

解析:

229. [单选题]大宗绿茶根据鲜叶原料的嫩度不同,一般设置为一级至()级,品质也由高到低。

- A) 三
- B) 四
- C) 五
- D) 六

答案:D

解析:

230. [单选题]() 【】液化气炒青,当出口温度达到()左右,即可投叶炒青

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

答案:C

解析:

231. [单选题]北风天气铁观音做青，第三次摇青一般摇（ ）

- A) 2min
- B) 3min
- C) 15min
- D) 15—20min

答案:D

解析:

232. [单选题]“嗅”是看青技术的方法之一，主要是通过（ ），判断茶青的做青的程度。

- 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:B

解析:

233. [单选题]工夫红茶发酵室相对湿度在（ ）之间，发酵品质优良。

- A) 70~75%
- B) 75~80%
- C) 80~85%
- D) 90~95%

答案:D

解析:

234. [单选题]在准备实物标准样时,由于往往采用预留一年的生产样或销售样作为当年制作实物标准样的原料,因此在对样评茶时,内质按实物标准样的()进行定等定级。

- A) 汤色
- B) 香气
- C) 滋味
- D) 叶底嫩度

答案:D

解析:

235. [单选题]（ ）【】 6C、B、—23湄乌龙茶包揉机是根据原料老嫩调整加压标尺，老叶加压至（ ）

- A) 标尺8
- B) 标尺11
- C) 标尺8—11
- D) 标尺15

答案:B

解析:

236. [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:

237. [单选题]祁红产于哪里（ ）。

- A) 浙江

B) 安徽

C) 湖南

D) 湖北

答案:B

解析:

238. [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:

239. [单选题]根据工艺要求,萎凋的时间一般为 ()

A) 2-3小时

B) 4-5小时

C) 6-8小时

D) 9-12小时

答案:C

解析:

240. [单选题]() 【】电动机起火，应使用灭火器 ()

A) 泡沫灭火器

B) 泥土

C) 干粉灭火器

D) 喷雾水

答案:D

解析:

241. [单选题]审评茶叶汤色这一因子时,要特别注意周围环境对审评结果的影响,周围环境对汤色审评影响最大的是()。

A) 实验室的温度

B) 审评的用具

C) 实验室的光线

D) 实验室的湿度

答案:C

解析:

242. [单选题]绿毛茶评比时的茶水比例为()。

A) 1:50

B) 1:100

C) 1:150

D) 1:200

答案:A

解析:

243. [单选题]() 天气，乌龙茶晒青宜轻晒。

A) 南风天

B) 阴雨天

C) 雨雾低温

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/138036002132007032>