

2024 年茶艺师（初级）证考试题库及答案

试题 1

1、【单选题】()五大名窑是官窑、哥窑、汝窑、定窑、钧窑。

(B)

A、唐代

B、宋代

C、明代

D、清代

2、【单选题】()是茶叶对外贸易中成交计价和货物交接验收的实物依据。(D)

A、茶叶标准样

B、毛茶标准样

C、加工标准样

D、贸易标准样

3、【单选题】()瓷器素有“薄如纸，白如玉，明如镜，声如磬”的美誉。(D)

A、福建德化

B、湖南长沙

C、浙江龙泉

D、江西景德镇

4、【单选题】“茶醉”时可以通过，水果等方法来缓解。

(C)

A、饮酒

B、抽烟

C、吃点心

D、喝咖啡

5、【单选题】下列()属于茶叶国家强制性标准的内容。

(D)

A、产品质量标准

B、加工验收标准

C、茶叶销售标准

D、检验方法标准

6、【单选题】下列选项中，不符合茶艺师想顾客推荐茶饮的基本原则。(D)

A、根据顾客年龄、性别等特点进行推荐

B、根据季节情况进行推荐

C、根据茶饮品牌特点进行推荐

D、根据茶艺馆茶饮库存情况进行推荐

7、【单选题】乌龙茶品饮时，强调热饮，即冲泡即品饮，因()，故饮后杯中仍有余香。(C)

A、杯深、香高、热烫

B、杯高、香清、汤热

C、杯小、香浓、汤热

D、杯厚、香长、汤烫

8、【单选题】乌龙茶审评的杯碗规格，杯呈()，高 52mm，容量 100ml。(C)

A、三角形

B、钟形

C、倒钟形

D、园筒形

9、【单选题】井水属于地下水，在地层渗透过程溶入许多矿物质和盐类，当钙的含量大于 2 毫克/升时，用于泡茶茶汤品质()。
(B)

A、汤色加深，汤味变淡。

B、汤色加深，汤味变涩。

C、汤色变淡，汤味带咸。

D、汤色黑褐，汤味苦涩。

10、【单选题】井水属于地下水，当井水受到盐碱地表水污染时，用于泡茶茶汤品质()。(C)

A、汤色加深，汤味变淡

B、汤色加深，汤味变涩

C、汤色变淡，汤味带咸

D、汤色黑褐，汤味苦涩

11、【单选题】今人泡茶用软水，因为软水中含其他()，茶叶有效成份的溶解度高。(A)

A、溶质少

B、溶质多

C、杂质少

D、矿物质少

12、【单选题】以下()现象中，违反了《消费者权益保护法》。(A)

A、在茶馆服务的泡茶过程中，水壶意外破裂，烫伤顾客，由于是意外，茶馆不用负责

B、引导顾客点茶

C、向顾客介绍消费细则

D、依法成立消费者社团

13、【单选题】关于劳动者权利表述错误的是()。(B)

A、取得劳动报酬的权利

B、劳动者有权不服从工作安排

C、享有平等就业和选择职业的权利

D、获得劳动安全卫生保护的权利

14、【单选题】关于劳动者权利表述错误的是。(B)

A、取得劳动报酬的权利

B、劳动者有权不服从工作安排

C、享有平等就业和选择职业的权利

D、获得劳动安全卫生保护的权利

15、【单选题】冲泡茶叶和品饮茶汤是茶艺形式的重要表现部分，称为“行茶程序”，共分为三个阶段：、操作阶段、完成阶段。

(C)

A、备茶具阶段

B、煮水阶段

C、准备阶段

D、迎宾阶段

16、【单选题】冲泡茶叶和品饮茶汤是茶艺形式的重要表现部分，称为“行茶程序”，共分为三个阶段：准备阶段、（ ）、完成阶段。

（ D ）

A、冲泡阶段

B、奉茶阶段

C、待客阶段

D、操作阶段

17、【单选题】古人对泡茶水温十分讲究，认为“水嫩”，茶汤品质（ ）。 （ B ）

A、香味清高

B、香味低淡

C、香味馥郁

D、滋味苦涩

18、【单选题】台湾乌龙茶冲泡中，斟茶要执公道杯将茶汤斟入()
为止。(D)

A、品茗杯至七成满

B、闻香杯至八成满

C、品茗杯至六成满

D、闻香杯至七成满

19、【单选题】在《劳动法》中对劳动者职业素质方面的要求是。
(B)

A、有好学的精神

B、不断地从理论到实践，从实践到理论总结经验，提高职业技能

C、在工作时间学习非职业技能的知识

D、自愿参加自学考试

20、【单选题】在冲泡条索形的广东单枞乌龙茶时，投干茶用量()。
(B)

A、以壶容积的八成满为宜

B、由于品种因素的影响，要略少于一般条索形的投茶量

C、壶的二三成满

D、喝茶人的多少来定，人多多投，人少少投

21、【单选题】在冲泡条索松散的武夷水仙乌龙茶时，投干茶用量以。

(C)

A、喝茶人的多少来定

B、壶的二三成满

C、壶容积的八成满为宜

D、喝茶人的口味为主要的投茶依据，没有其他的要领

22、【单选题】在冲泡茶的基本程序中煮水的环节讲究根据茶叶品种不同，所需不同。(D)

A、水质

B、煮水器皿

C、时间

D、水温

23、【单选题】在冲泡茶的基本程序中的()环节讲究根据茶叶品种不同，达到的要求不同。(B)

A、选水

B、煮水

C、奉茶

D、收具

24、【单选题】在茶艺演示冲泡茶叶过程中的基本程序是：备器、煮水、备茶、温壶（杯）、置茶、冲泡、奉茶、（ ）。（ B ）

A、送客

B、收具

C、奉茶点

D、喝茶

25、【单选题】《安全生产法》规定，生产、经营、储存、使用危险物品的车间、商店、仓库不得与（ ）在同一座建筑物内，并应与员工宿舍保持安全距离。（ B ）

A、职工食堂

B、员工宿舍

C、职工俱乐部

D、卫生保健室

26、【单选题】在茶艺馆的服务中要求服务人员有、丰富的茶叶知识、以及专业的泡茶技巧，个人的仪容、仪表也非常重要。（ A ）

A、良好的文化素质

B、高中毕业证

C、良好的长相、身材

D、大专以上文凭

27、【单选题】基本茶类分为不发酵的，全发酵的红茶类，半发酵的青茶类，部分发酵的白茶类，部分发酵的黄茶类及后发酵的黑茶类，共六大类。（ A ）

A、绿茶类

B、花茶类

C、普洱茶

D、苦丁茶

28、【单选题】宋代哥窑的产地在（ ）。（ D ）

A、浙江杭洲

B、河南临汝

C、福建建洲

D、浙江龙泉

29、【单选题】家庭储存茶叶，较妥当的做法是（ ）。（ A ）

A、常用茶叶罐宜小不宜大

B、常用茶叶罐宜大不宜小

C、直接将茶叶放入冷藏箱（柜）中

D、用透明塑料袋封装

30、【单选题】干看春绿茶的品质特点是色泽绿润，茶叶肥壮重实，或有()。(C)

A、扁平光滑

B、密披茸毛

C、较多白毫

D、稍带白毫

31、【单选题】引发茶叶变质的主要因素有()等。(B)

A、冷空气

B、水分

C、二氧化碳

D、干燥

32、【单选题】弘扬，振兴中国茶业经济是茶艺馆的经营宗旨。

(C)

A、饮食文化

B、少数民族风俗礼仪

C、中国茶文化

D、中国传统礼仪

33、【单选题】当劳资关系发生纠纷时，纠纷初起阶段解决纠纷的机构有()。(C)

A、劳动仲裁委员会

B、劳动争议仲裁委员会

C、本单位劳动争议调解委员会

D、人民法院

34、【单选题】当茶艺师坐着泡茶时，以下姿势是正确的。

(D)

A、双膝分开

B、塌腰放松

C、斜肩

D、挺胸收腹

35、【单选题】按照标准的管理权限，下列()标准属于行业标准。

(B)

A、《第一套红碎茶》

B、《祁门工夫红茶》

C、《紧压茶.金尖茶》

D、《紧压茶.青砖茶》

36、【单选题】新茶壶处理的方法是()。(C)

A、先用清洁剂清洗后，在泡茶

B、先在水中加热后，在泡茶

C、先用清洁剂清洁，在加热，待风干后再使用

D、先将壶泡在茶汤中，再风干，再使用

37、【单选题】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。(A)

A、50

B、150

C、200

D、250

38、【单选题】泡茶用水，钙、镁离子在每千克水中含量底于 8 毫克即为()。(D)

A、纯净水

B、无菌水

C、硬水

D、软水

39、【单选题】泡茶用软水时，软水中含其他溶质少，茶叶有效成分的。（ B ）

A、溶解度底

B、溶解度高

C、化学反应慢

D、损失率高

40、【单选题】一级基坑支护结构设计的重要性系数应为（ ）。
（ C ）

A、1.00

B、1.2

C、1.10

D、0.90

41、【单选题】泡饮红茶一般用（ ）的水冲泡。（ C ）

A、75℃

B、80℃

C、90℃

D、100℃

42、【单选题】玻璃杯冲泡绿茶，执开水壶高冲注水，使茶杯中茶叶上下翻滚，有助于茶叶()。(C)

A、达到浓度

B、快发香气

C、内含物质浸出

D、保持成份

43、【单选题】用经过氯化处理自来水泡茶，茶汤品质()。
(A)

A、香气变淡

B、汤色变淡

C、汤味变苦

D、汤色变浑

44、【单选题】白茶冲泡的全部器具包括()。(D)

A、无刻花直筒形透明玻璃杯、茶叶缸、茶匙

B、无刻花直筒形透明玻璃杯、杯托、茶匙、赏茶盘

C、无刻花直筒形透明玻璃杯、茶匙、茶叶罐、赏茶盘、烧水炉具

D、无刻花直筒形透明玻璃杯、杯托、茶叶罐、茶匙、赏茶盘、烧水炉具

45、【单选题】砖茶的“烧心”是由()大量滋生引起。

(A)

A、黑曲霉

B、蜡叶枝孢霉

C、簇孢匍柄霉

D、互隔交链孢霉

46、【单选题】福建工夫茶的冲泡程序为()。(A)

A、备具、洁具、赏茶、置茶、温润泡、正式冲泡、淋壶、洗杯、斟茶、奉茶

B、备具、洁具、赏茶、置茶、温润泡、正式冲泡、淋壶、洗杯

C、备具、洁具、赏茶、置茶、温润泡、正式冲泡

D、备具、洁具、赏茶、置茶

47、【单选题】红茶、绿茶、乌龙茶的香气主要特点是红茶甜香，绿茶板栗香，乌龙茶。(B)

A、清香

B、花香

C、熟香

D、浓香

48、【单选题】红茶的呈味物质，茶褐素是使()，它的含量增多对品质不利。(C)

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

49、【单选题】绿茶的保健功效，在于其()和茶多酚的含量比红茶多，其对抑菌、降血压等的疗效较红茶高。(A)

A、维生素 C

B、维生素 B

C、维生素 A

D、维生素 D

50、【单选题】绿茶的发酵度：0。故属于不发酵茶类。其茶叶颜色()，茶汤绿黄。(C)

A、黄绿

B、绿黄

C、翠绿

D、墨绿

51、【单选题】茶叶中含有多种化学成分。（ D ）

A、100

B、300

C、400

D、600

52、【单选题】茶叶中的水溶性维生素主要是()族和 B 族维生素。

(B)

A、A

B、C

C、E

D、K

53、【单选题】茶树性喜温暖、湿润，在南纬 45° 与北纬()间都可以种植。（ A ）

A、38°

B、38°

C、45°

D、48°

54、【单选题】茶海是用来。（ D ）

A、储放茶渣

B、盛取干茶

C、放置茶杯

D、均匀茶汤浓度

55、【单选题】茶艺的主要内容是()。(A)

A、泡茶和饮茶

B、表演和欣赏

C、评比和鉴赏

D、选茶和鉴别

56、【单选题】茶艺馆经理的主要职责有()。(D)

A、将宾客平均分配到不同的区域，平衡工作量

B、每天负责准备好充足的货品及用品

C、负责当班员工的考勤

D、填写工作日记，反映茶艺馆营业情况、服务情况、宾客投诉或建议等

57、【单选题】茶艺馆领班的主要职责是()。(A)

A、接受经理指派的工作，全权负责本区域的服务工作

B、帮助宾客存放衣帽雨伞等物品

C、每天负责准备好充足的货品及用品

D、随时留意宾客的动静，以便提供主动服务

58、【单选题】茶道的基础是()。(B)

A、茶俗

B、茶艺

C、茶德

D、茶仪

59、【单选题】茶道精神是()的核心。(C)

A、茶生产

B、茶交易

C、茶文化

D、茶艺术

60、【单选题】要泡好一壶茶，需要掌握茶艺的()要素。

(B)

A、7

B、6

C、5

D、3

61、【单选题】调饮红茶就是在泡红的茶汤中加入()。

(C)

A、面粉

B、鸡蛋

C、调味品

D、甜品

62、【单选题】过量饮浓茶，会引起头痛、恶心、()、烦躁等不良症状。(A)

A、失眠

B、糖尿病

C、癌症

D、高血压

63、【单选题】陆羽《茶经》指出：其水，用山水上，江水中，()下，其山水，拣乳泉石池漫流者上。(B)

A、河水

B、井水

C、泉水

D、溪水

64、【单选题】雅志、敬客、行道是()的三个主要社会功能。

(A)

A、茶文化

B、竹文化

C、石文化

D、砚文化

65、【单选题】青花瓷是在上缀以青色文饰、清丽恬静，既典雅又丰富。(D)

A、玻璃

B、黑釉瓷

C、白瓷

D、青瓷

66、【判断题】《食品卫生法》的监督机构是国务院卫生行政部门。

(√)

67、【判断题】公道杯也称茶盅，用来中和茶汤，使之浓淡均匀。

(√)

68、【判断题】六大茶类齐全于清代。(√)

69、【判断题】冲泡绿茶演示中的洁具，将玻璃杯一字摆开，依次倾入 1/3 杯的开水，从左到右依次净杯。(√)

70、【判断题】冲泡黑茶时，要将沸水大水流冲入盖碗，达到充分洗涤的目的。（ √ ）

71、【判断题】台湾乌龙茶的冲泡程序是备具、温壶烫盏、置茶、冲泡、刮沫、斟茶、奉茶、品茶。（ × ）

72、【判断题】味红茶品饮时，即使在茶汤中加入多种其他调料，茶汤依然十分顺口。（ √ ）

73、【判断题】唐代煎用饼茶需经过炙、碾、罗。（ √ ）

74、【判断题】在冲泡茶的基本程序中煮水的环节讲究根据茶叶的品种来掌握水温。（ √ ）

75、【判断题】在茶冲泡过程中，双手将茶奉到宾客面前是中国传统礼节客来敬茶的具体表现。（ √ ）

76、【判断题】夏暑宜饮白茶，因白茶加工时，是在自然环境中直接晾干，不炒不揉。（ √ ）

77、【判断题】按照标准的管理权限，《屯炒青绿茶》标准属于行业标准。（ √ ）

78、【判断题】机井的水较清澈，适宜泡茶。（ × ）

79、【判断题】水的硬度与茶汤品质关系密切，当水的钙含量大于2错误10⁻⁶时，茶味变酸。（ × ）

80、【判断题】清饮红茶用壶泡法时，置茶要根据壶的大小，每60毫升左右水容量需要干茶1克。（ √ ）

81、【判断题】湿看春绿茶的品质特点是茶叶冲泡后下沉快，叶底柔软厚实。（ √ ）

82、【判断题】狭义茶文化的含义是茶的物质财富。（ × ）

83、【判断题】玻璃茶具的特点是，质地透明，光泽夺目，但易破碎，易烫手。（ √ ）

84、【判断题】真诚守信是一种社会公德，它的基本作用是提高技术水平和竞争力。（ × ）

85、【判断题】秋天宜饮用绿茶，是因为绿茶维生素 C 含量高，品质温和适中。（ √ ）

86、【判断题】茶叶中的茶多酚具有降血脂、降血糖、降血压的药理作用。（ √ ）

87、【判断题】茶叶的保存应注意氧气的控制，茶中多酚类化合物的氧化、维生素 C 的氧化等都和氧气有关。（ √ ）

88、【判断题】茶点大致可以分为干果类、鲜果类、糖果类、西点类、中式点心五大类。（ √ ）

89、【判断题】茶艺师与顾客行握手礼时，不得轻易以自己的左手与他人相握。（ √ ）

90、【判断题】茶艺师在一般现场服务时作自我介绍，通常只介绍自己的身份。（ √ ）

- 91、【判断题】茶艺师着旗袍在服务中行走时，要求两手臂在身体两侧自然摆动，幅度不宜过大。（ √ ）
- 92、【判断题】茶艺师着短裙在服务时，坐下前先捋平裙子打开双膝坐下。（ × ）
- 93、【判断题】茶艺是茶文的基础。（ × ）
- 94、【判断题】茶艺馆一般设迎宾员、服务员等。（ × ）
- 95、【判断题】茶艺馆的接待程序主要有迎宾、说明消费、泡茶、递送茶单。（ × ）
- 96、【判断题】茶艺馆的迎宾员的职责不仅仅是站在门口礼貌迎送出入茶馆的宾客，还包含有导客入座，合理安排宾客入座等工作。（ √ ）
- 97、【判断题】茶馆接待宾客，在泡茶前选择茶具时主要看喝茶人的要求。（ × ）
- 98、【判断题】蒙顶甘露的品质特点: 外形紧卷光滑，香气浓郁花香，滋味浓醇回甘。（ × ）
- 99、【判断题】蒙顶甘露的品质特点: 外形紧卷多毫，香气馥郁芬芳，滋味鲜爽回甘。（ √ ）
- 100、【判断题】黄茶的冲泡器具有透明玻璃杯、杯托、杯盖、赏茶盘、茶叶罐、茶匙、烧水炉具。（ √ ）

1、【单选题】()作品小壶多，中壶少、大壶罕见，大者浑朴，小者精妙。(A)

A、惠孟臣

B、杨彭年

C、陈曼生

D、时大彬

2、【单选题】()又称“三才碗”，一式三件，下有托，中有碗，上置盖。(C)

A、兔毫盏

B、玉书煨

C、盖碗

D、茶荷

3、【单选题】()在宋代的名称叫茗粥。(C)

A、饼茶

B、豆茶

C、擂茶

D、末茶

4、【单选题】()在宋代的名称叫茗粥。(D)

A、散茶

B、团茶

C、末茶

D、撬茶

5、【单选题】()外表光洁明亮，造型规整有现代感，传热快，不透气。(C)

A、玻璃茶具

B、青瓷茶具

C、不锈钢茶具

D、漆器茶具

6、【单选题】()饮用茶叶主要是散茶。(A)

A、明代

B、宋代

C、唐代

D、汉代

7、【单选题】150mL 的绿茶标准审评杯，审评茶时投绿茶茶量。(D)

A、2g

B、5g

C、4g

D、3g

8、【单选题】“茶醉”时可以通过()，水果等方法来缓解。

(C)

A、饮酒

B、抽烟

C、吃点心

D、喝咖啡

9、【单选题】一般普通红茶和绿茶，头泡茶以冲泡()饮用为好。

(A)

A、30-50s

B、10-20s

C、20-30s

D、60-75s

10、【单选题】下列是中国“五大名泉”之一。(B)

A、庐山玉帘泉

B、济南趵突泉

C、杭州六一泉

D、苏州白云泉

11、【单选题】不同慢性疾病者选择不同茶饮，有前列腺疾病者宜饮。

(B)

A、乌龙茶、红茶

B、花茶、红茶

C、绿茶、花茶

D、白茶

12、【单选题】不同慢性疾病者选择不同茶饮，有胃部疾病者宜用

()。(A)

A、乌龙茶、玳玳花茶

B、红茶、茉莉花

C、绿茶、玳玳花茶

D、白茶

13、【单选题】不同慢性疾病者选择不同茶饮，高胆固醇、动脉硬化者可饮。(D)

A、乌龙茶、绿茶和白茶

B、普洱茶、绿茶和白茶

C、红茶、绿茶和白茶

D、乌龙茶、普洱茶和白茶

14、【单选题】为营造品茶氛围，品茶环境布置的基本格调讲求：

()。(B)

A、“华贵、精致”

B、“幽、净、雅、洁”

C、“古典、华丽”

D、“文化、高贵”

15、【单选题】乌龙茶审评的杯碗规格，杯呈倒钟形，高 52mm，容量。(B)

A、95ml

B、100ml

C、105ml

D、110ml

16、【单选题】从滋味判断新、陈茶差别，陈茶即使保管良好，也会出现()之感。(C)

A、色枯、香沉、味平

B、枯黄、香低、味淡

C、色暗、香沉、味薄

D、枯黄、香清、味醇

17、【单选题】从滋味判断新、陈茶差别，陈茶的滋味。

(C)

A、浓而不鲜

B、醇而不爽

C、淡而不爽

D、厚而不香

18、【单选题】冲泡黑茶时，将沸水大水流冲入盖碗，达到充分洗涤后，将洗茶水()。(D)

A、直接倾倒出

B、缓慢倾倒出

C、留在碗中

D、从斜置的碗盖和碗沿的间隙中倒出

19、【单选题】判断好茶的客观标准主要从茶叶外形的匀整、()、香气、净度来看。(A)

A、色泽

B、滋味

C、汤色

D、叶底

20、【单选题】判断好茶的客观标准主要从茶叶外形的匀整、色泽、
()、净度来看。(C)

A、滋味

B、汤色

C、香气

D、季节

21、【单选题】判断好茶的客观标准主要从茶叶外形的匀整、色
泽、、净度来看。(C)

A、滋味

B、汤色

C、香气

D、季节

22、【单选题】古人对泡茶水温十分讲究，认为“水嫩”，茶汤品质。
(B)

A、香味清高

B、香味低淡

C、香味馥郁

D、滋味苦涩

23、【单选题】台湾乌龙茶冲泡过程中，滤茶时，将滤网置于上，将壶中浸泡约 1 分钟的茶汤通过滤网倒入公道杯中。（ B ）

A、品茗杯

B、公道杯

C、盖杯

D、玻璃杯

24、【单选题】台湾乌龙茶的冲泡程序。（ B ）

A、备具、温壶烫盏、赏茶、置茶、温润泡、正式冲泡、刮沫、淋壶、品茶、滤茶、洗杯

B、备具、温壶烫盏、赏茶、置茶、温润泡、正式冲泡、刮沫、淋壶、洗杯、滤茶、斟茶、奉茶、品茶

C、备具、温壶烫盏、赏茶、置茶、温润泡、正式冲泡、刮沫、淋壶、品茶、洗杯

D、备具、温壶烫盏、赏茶、置茶、正式冲泡、品茶

25、【单选题】名泉泡茶的好处，因泉水经砂石过滤，水质清澈晶莹，含（ ）极少。（ D ）

A、矿物质

B、杂质

C、CO₂

D、氯化物

26、【单选题】品茗、营业、表演是()的三种形态。(C)

A、曲艺

B、戏艺

C、茶艺

D、画艺

27、【单选题】喝茶与品茶主要的不同是。(C)

A、大杯与小杯喝茶

B、大瓷壶与小品紫砂壶泡茶

C、两者的目的不同，喝茶为了解渴，品茶重在意境，在欣赏

D、喝茶的冲泡不用讲究，品茶则要按规范冲泡

28、【单选题】在《劳动法》中对劳动者纪律和道德观念方面的素质要求是()。(D)

A、不违反传统的道德规范

B、要用自我道德意识的来束缚

C、提高自我的法律保护意识

D、遵守劳动纪律和职业道德

29、【单选题】在乌龙茶茶具的准备中,主泡器包含茶船、壶承、紫砂壶、盖置、壶垫、茶海、闻香杯、()、杯托。(D)

A、随手泡

B、茶巾

C、温度计

D、品茗杯

30、【单选题】在冲泡茶的基本程序中,()的主要目的是为了提高茶具的温度。(D)

A、将水烧沸

B、煮水

C、用随手泡

D、温壶(杯)

31、【单选题】在味觉的感受中,舌头各部位的味蕾对不同滋味的感受不一样,易感受酸味。(A)

A、舌尖

B、舌心

C、舌根

D、舌两侧

32、【单选题】在茶叶不同类型的滋味中，()型的代表茶是君山银针、蒙顶黄芽。(D)

A、清香

B、清鲜

C、鲜浓

D、鲜淡

33、【单选题】在茶艺服务时要取低处物品，下列()姿势是错误的。(B)

A、下蹲时右脚在前，左脚在后，右小腿垂直于地面，全脚着地

B、蹲下、弯背、低头

C、交叉式蹲势时两脚前后靠紧，合力支撑身体

D、臀部向下，上身稍前倾

34、【单选题】在茶馆的营业中，有专人在门口进行迎宾，主要根据()，引导宾客到适当的位置，要向宾客介绍单间是免费还是收费及收费定价，打不打折。(C)

A、客人的着装

B、客人的身份

C、来客的人数

D、客人的主观意愿

35、【单选题】在茶馆的营业中，有专人在门口进行迎宾，主要根据来客的人数，引导宾客到()，要向宾客介绍单间是免费还是收费及收费定价，打不打折。(B)

A、单间

B、适当的位置

C、大厅

D、空位入座

36、【单选题】城市茶艺馆泡茶用水可选择()。(B)

A、自来水

B、纯净水

C、冰水

D、河水

37、【单选题】宋代斗茶的主要内容是看()。(B)

A、香味、滋味

B、汤色、汤花

C、叶片、叶底

D、汤稠、汤散

38、【单选题】密封、防潮、防氧化、防光、防异味是的优点。

(D)

A、陶土茶具

B、漆器茶具

C、玻璃茶具

D、金属茶具

39、【单选题】扁炒青的品质要求：()。因制法不同，品质特征也有差异。(B)

A、紧结光滑

B、扁平光滑

C、芽毫光滑

D、密披茸毛

40、【单选题】推销业务交往中递交名片，宜在()或对方有此要求时进行。(A)

A、自我介绍

B、现场服务

C、离别时刻

D、交谈过程中

41、【单选题】泡茶时冲泡器具选择，一般来说饮用花茶为了保持香气可用()泡茶。(A)

A、壶

B、盅

C、碗

D、杯

42、【单选题】湿看夏绿茶的品质特点是茶叶冲泡后，叶底薄而较硬，，为夏茶。(D)

A、正常芽叶较多者

B、粗老叶较多者

C、碎片较多者

D、对夹叶较多者

43、【单选题】溶液的酸碱度越大，()值越大。(B)

A、pg

B、pH

C、ppt

D、ppm

44、【单选题】演示冲泡绿茶时，取茶用()将茶荷中的茶叶一一拨入茶杯中待泡。(A)

A、茶匙

B、茶箸

C、茶针

D、茶叉

45、【单选题】根据《建设工程安全生产管理条例》，分包单位应当服从总承包单位的安全生产管理，分包单位不服从管理导致生产安全事故的，由分包单位承担()。(C)

A、全部责任

B、一般责任

C、主要责任

D、合同中约定的责任

46、【单选题】狭义茶文化的含义是。(A)

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

47、【单选题】现代最著名的紫砂壶大师，被尊称为“壶艺泰斗”的是。（ C ）

A、许世海

B、陈鸣远

C、顾景洲

D、邵大亨

48、【单选题】玻璃茶具的特点是，光泽夺目，但易破碎，易烫手。（ D ）

A、导热性弱

B、容易收藏

C、保温性强

D、质地透明

49、【单选题】由于冲泡乌龙茶的温度要求较高，因此在茶艺冲泡过程中增加（ ）程序，以避免冲泡中温度降低。（ B ）

A、温壶（杯）、高冲水

B、温壶（杯）、冲淋壶盖、

C、使用公道杯

D、使用闻香杯

50、【单选题】白茶冲泡时，冲入少量开水，让杯中茶叶浸润()左右。(C)

A、5 秒钟

B、2 秒钟

C、10 秒钟

D、20 秒钟

51、【单选题】神经衰弱者饮茶以为宜。(C)

A、喝浓茶

B、茶水服药

C、喝淡茶

D、空腹饮茶

52、【单选题】福建工夫茶的冲泡程序为()。(D)

A、备具、洁具、赏茶、置茶、温润泡

B、备具、赏茶、洁具、置茶、温润泡、正式冲泡

C、备具、洁具、赏茶、置茶、温润泡、淋壶、正式冲泡

D、备具、洁具、赏茶、置茶、温润泡、正式冲泡、淋壶、洗杯、斟茶、奉茶

53、【单选题】秋天应选饮()更有利于健康。(A)

A、绿茶

B、茉莉花茶

C、白茶

D、乌龙茶

54、【单选题】红茶属于()。其叶色深红，茶汤呈朱红色。

(D)

A、半发酵茶类

B、轻发酵茶类

C、重发酵茶类

D、全发酵茶类

55、【单选题】绿茶冲泡时应先用温润泡，即注入杯中的开水柱不要直接浇在()上，应打在玻璃杯的内壁上。(A)

A、茶叶

B、杯底

C、杯盖

D、杯托

56、【单选题】绿茶根据杀青和干燥方式不同，可分为炒青绿茶、()、蒸青绿茶等。(B)

A、天山绿茶

B、烘青绿茶

C、晒青绿茶

D、石亭绿茶

57、【单选题】绿茶温润泡时，用 80-85℃水温，注水量为茶杯容量的 1/4 左右，冲泡时间掌握在()秒钟以内。(D)

A、5

B、20

C、30

D、15

58、【单选题】茶叶中对味觉起主导作用的物质是、氨基酸。
(C)

A、咖啡碱

B、还原糖

C、茶多酚

D、茶红素

59、【单选题】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。(B)

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/148007003016007011>