

2024 年四川高级茶评员考前强化练习题库（含答案）

一、单选题

1. 综合评定的目的，以下描述错误的是（）。

- A、是根据茶叶品质的优次，按照市场行情，确定其价值，
- B、通过审评，指出茶叶在生产加工、栽培过程中优缺点并提出改进意见。
- C、是保证符合标准等级的原料供精制厂经拼配付制后，生产出合格的产品。
- D、严格对样评茶，实事求是地公正评定等级，确定其价格。

答案：D

2. 适合尝滋味的茶汤温度是（）。

- A、35-40℃；
- B、45-55℃；
- C、55-60℃；
- D、高于 70℃。

答案：B

3. 名优绿茶内质审评（）为主。

- A、香气、滋味
- B、汤色、叶底
- C、香气、汤色；
- D、叶底嫩度、色泽。

答案：D

4. （）名茶具有“三绿透三黄”之特色

- A、黄山毛峰
- B、都匀毛尖
- C、望府银毫
- D、临海蟠毫

答案：B

5. ()、爱岗敬业是指评茶人员要有有强烈的职业荣誉感和工作责任心。

- A、实事求是
- B、忠于职守
- C、技术过硬
- D、兢兢业业

答案：B

6. 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

7. 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

8. 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

9. 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：目前炒青绿茶的二青一般采用锅炒或滚炒和锅炒结合的方式。二青是绿茶的加工过程中进行复火（提香）的过程，具体方法根据不同品种和工艺而异。因此，选项 C 是正确答案。

10. 以下（）常用玫瑰花进行加工花茶。

- A、绿茶
- B、乌龙茶
- C、红茶
- D、普洱茶

答案：C

11. 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

12. （）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、金亭绿雪

答案：B

解析：根据题目描述，名茶具有“三绿”“三香”之特色，其中“三绿”指的是干茶绿、汤色绿、叶底绿，而“三香”则是指清香、兰花香和板栗香。根据选项，只有石亭绿是具有这种特色的名茶。因此，正确答案是 B。

13. 造成工夫红茶汤色红暗的原因是（）

- A、萎凋过度
- B、发酵过度
- C、揉捻过度
- D、都是

答案：D

14. 洞庭碧螺春香气青香持久带（）。（）

A、兰花香

B、花果香

C、栗香

D、甜香

答案：B

15. 杀青时没有杀熟杀透，茶汤会浑浊带（）。

A、酸味

B、青味

C、甜味

D、馊味

答案：B

16. 外形特征“一芽一叶开展含一芽二叶，茶身稍大”属于浙江龙井（）级。

A、特级

B、一级

C、二级

D、三级

答案：B

17. （）分为散茶和紧压茶两大类。

A、绿茶

B、乌龙茶

C、黑茶

D、红茶

答案：C

18. 来样标签上标明 S110，问此茶样是（）。

- A、铁观音
- B、色种
- C、黄金桂
- D、观音细茶

答案：C

19. 以乌龙茶做底坯，常选用（）进行加工花茶。

- A、桂花
- B、茉莉花
- C、玫瑰花
- D、珠兰花

答案：A

20. 色泽浑暗事名优绿茶的致命缺点，主要原因是（）

- A、现采现制
- B、干燥温度较高，时间短
- C、选用大叶种鲜叶
- D、炒制多杨抖。

答案：A

21. 庐山云雾茶外销市场以（）为主。

- A、日本
- B、港澳地区及欧美

C、非洲

D、南美洲

答案：B

22. 黄金桂如兰似桂的幽香属于()香。

A、茶类香

B、品种香

C、产地香

D、季节香

答案：A

23. 平水珠茶属于()类绿茶。

A、圆炒青

B、长炒青

C、扁炒青

D、晒青

答案：A

24. 审评名优绿茶，宜用（）规格审评杯

A、110. ml

B、150. ml

C、200. ml

D、250. ml

答案：B

25. 茶叶加工时，特别是干燥时温度太高，使香气品质受到影响，所用的描述香气的术语是：（）

- A、足火
- B、高火
- C、老火
- D、火工足

答案：C

26. 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

27. 毛茶外形内质，综合判定时外形内质各占（）。

- A、外形 20%，内质 80%
- B、外形 30%，内质 70%
- C、一半
- D、外形 40%，内质 60%

答案：C

28. 根据评分方法，对照标准样相当，按规定给（）分。

- A、0
- B、-1

C、-2

D、-3

答案：A

29. 要调查消费者对茶叶产品的态度，应采用（）市场调查法

A、询问法

B、观察法

C、试销

D、资料分析法

答案：A

30. 茶树氮素代谢特点是喜铵耐铵，并在体内合成积累高含量的（）等特征性成分。

A、糖类、多酚类和脂类

B、蛋白质、糖类和多酚类

C、多酚类、生物碱和氨基酸

D、茶氨酸，咖啡碱和茶多酚

答案：D

解析：茶树氮素代谢具有喜铵耐铵的特点，即茶树对氮素的吸收和利用非常喜欢铵离子，同时，茶树在体内合成并积累高含量的茶氨酸、咖啡碱和茶多酚等特征性成分。因此，选项D是正确答案。

31. 蒸青绿茶分为（）档次。

A、高档中档低档

B、特一至三级

C、特级一至五级

D、EEES 级

答案：A

32. () 是乌龙茶的基本加工工艺流程。

A、杀青—揉捻—闷黄—干燥

B、晒青—做青—炒青—整形—烘干

C、杀青—揉捻—干燥

D、萎凋—揉捻—发酵—干燥

答案：C

解析：

乌龙茶的基本加工工艺流程包括杀青、揉捻和干燥。杀青是指将新鲜茶叶经过高温处理，停止茶叶内部酶的活动；揉捻是指将杀青后的茶叶进行揉捻，使茶叶形成特定的形状；干燥是指将揉捻后的茶叶进行干燥，以去除茶叶中的水分。因此，选项 C 是正确答案。其他选项中的工艺流程不符合乌龙茶的基本加工工艺流程。

33. 外形特征“尚圆结、色欠润”属于珠茶（）级

A、一级

B、二级

C、三级

D、四级

答案：B

34. 名优绿茶审评，最为适宜的评茶杯碗应为：（）。

A、150ml 精茶杯碗

B、200ml 毛茶杯碗

C、250ml 毛茶杯碗

D、110ml 杯碗

答案：A

35. 西湖龙井具有独特清香属于()。

A、茶类香

B、品种香

C、地域香

D、附加香

答案：A

36. 西湖龙井“老火糙米色”主要原因是()。

A、早春气温低又早采

B、茶园遮荫

C、高温辉锅

D、夏秋茶转制龙井

答案：C

37. 水壶是用于制备沸水的电茶壶，不宜选()烧水。

A、紫砂壶

B、不锈钢壶

C、铝壶

D、陶壶

答案：C

38. 小包装精品高级名茶以()贮藏,效果最好。

- A、灰藏法
- B、抽气充氮
- C、冷柜
- D、仓库贮存

答案: C

39. 小种红茶的松烟香或桂圆香属于()

- A、茶类香、
- B、品种香、
- C、地域香、
- D、附加香

答案: D

40. 按台湾省乌龙茶审评方法标准,乌龙茶评茶杯碗应为:()

- A、150ml 精茶杯碗
- B、200ml 毛茶杯碗
- C、250ml 毛茶杯碗
- D、110ml 杯碗

答案: A

41. 白毛茶香气“嫩香、毫香显”是描述()。

- A、特级
- B、一级
- C、二级

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/206205000020010203>