

2024年评茶员职业技能鉴定题库附答案（职业培训学校用）

一、单选题

1. 茶叶取样时，应用()手指头一抓到底，取出三段茶。

- A、拇指、食指
- B、拇指、食指、中指、无名指
- C、五个
- D、拇指、食指、中指

参考答案： D

2. 晒青毛茶评比时，要看是否有()、暗枯、红暗等缺点。

- A、褐色
- B、黄褐
- C、暗褐
- D、红褐

参考答案： B

3. 纯正的滋味可区别其浓淡、强弱、鲜爽、()、甘甜。

- A、醇正
- B、醇和
- C、醇厚
- D、醇香

参考答案： B

4. 若在包装后取样，即在产品成件、()、刷唛后取样。

- A、密封
- B、检样
- C、打包
- D、装箱

参考答案： C

5. 茶叶是供人们饮用的一种食品，按照国家的有关规定，其销售包装的标识应符合()《食品标签通用标准》的规定。

- A、GB14487
- B、GB23776
- C、GB191
- D、GB7718

参考答案： D

6. 晒青过度或()，会导致茶叶红褐发枯。

- A、高温烫伤
- B、低温揉捻
- C、晒青不足
- D、晒青不匀

参考答案： A

7. 样茶匾是用竹编成的()器具。

- A、椭圆形
- B、圆形

C、正方形

D、长方形

参考答案： B

8. 茶叶审评用水，要求总氯小于()。

A、0.1ppm

B、0.2ppm

C、0.5ppm

D、1ppm

参考答案： A

9. ()，其样品标签不需要详细注明。

A、取样基数

B、取样地点

C、取样用时

D、标注生产日期

参考答案： C

10. 主评未评出优次时，副评()。

A、邀请第三者复评

B、不宜穿插参与评茶

C、与主评评议

D、主持评茶

参考答案： B

11. 审评沱茶，用茶量宜为()。

- A、 3g
- B、 4g
- C、 5g
- D、 7g

参考答案： C

12. 甲档黑茶滋味的描述是“醇厚，回味()”。

- A、 甘醇
- B、 甘爽
- C、 甘甜
- D、 鲜醇

参考答案： B

13. 长炒青绿毛茶品质规格等级分为()。

- A、 一级至四级
- B、 一级至五级
- C、 一级至六级
- D、 特级至十级

参考答案： C

14. 职业道德是指()对道德的要求，是从事这一行业的行为标准和要求。

- A、 职业认知
- B、 职业本质
- C、 职业特点

D、职业习惯

参考答案： C

15. 乌龙茶审评碗高()mm。

A、 76

B、 65

C、 51

D、 55

参考答案： C

16. 高温杀青或炒茶时翻炒应均匀，相应的速度要()。

A、 快

B、 稍慢

C、 慢

D、 适中

参考答案： A

17. 红绿精制茶审评杯呈柱形，其容量是()。

A、 110ml

B、 150ml

C、 200ml

D、 250ml

参考答案： B

18. 职业道德能够通过个人的()，从而调节、提高从业人员的素质。

A、 道德准则

- B、道德标准
- C、道德行为
- D、道德规范

参考答案： D

19. 下列对样评语， () 表示“稍高”。

- A、△
- B、⊥
- C、√
- D、⊥

参考答案： B

20. 从堆垛抽取茶样后，逐件开启，从每件的上、中、下各部位抽取 () 盒（听、袋）。

- A、3
- B、2-3
- C、3-5
- D、1-5

参考答案： B

21. 根据白毛茶鲜叶标准， () 不能作为一级白毛茶原料。

- A、单芽
- B、一芽一叶
- C、一芽二叶
- D、一芽三叶

参考答案：D

22. 铁观音部分品质特征的描述是条索紧结、重实，色泽翠绿润或砂绿明显，滋味清醇鲜爽，音韵明显，其符合()级标准。

A、一

B、二

C、三

D、四

参考答案：A

23. 当茶叶含水量()左右，用力紧握很刺手，枝梗轻折即蹦断，香气高。

A、5%

B、7%

C、10%

D、12%

参考答案：A

24. 压制茶的香气评分系数为()。

A、30%

B、10%

C、25%

D、20%

参考答案：B

25. 茶叶在取样时，如发现茶叶品质、包装等有异常情况，可酌情增

加或()取样数量。

- A、停止
- B、扩大
- C、减少
- D、持平

参考答案： B

26. 审评大宗精制红茶，宜用()规格审评杯。

- A、110ml
- B、150ml
- C、200ml
- D、250ml

参考答案： B

27. 用来描述的甲档黑茶滋味的是“醇厚，回味()”。

- A、甘醇
- B、甘爽
- C、甘甜
- D、鲜醇

参考答案： A

28. 防触电最可靠最有效的措施()。

- A、保护接地
- B、保护接中线
- C、安装漏电保护装置

D、注意安全距离

参考答案： A

29. 样品室的室内应保持低温，即()为佳。

A、 0℃—5℃

B、 5℃—10℃

C、 5℃—15℃

D、 0℃—15℃

参考答案： B

30. 审评室宜建在()。

A、 山坡

B、 地势干燥

C、 闹市区

D、 交通要道旁

参考答案： B

31. 根据《食品中农药最大残留限量》，茶叶中六六六最大限量为()。

A、 5mg/kg

B、 2mg/kg

C、 0.5mg/kg

D、 0.2mg/kg

参考答案： D

32. 当有水汽，新茶出现陈茶气味时，茶叶含水量为()。

A、 5%

- B、7%
- C、10%
- D、16%

参考答案： D

33. 某批工夫红茶外形得分为 81 分，内质香气得分 85，滋味 83，汤色 87，叶底 81，则该批工夫红茶总得分为 () 分。

- A、83.2
- B、83.6
- C、83.7
- D、83.1

参考答案： A

34. 道德具有特殊的规范性、独特的多层次性、广泛的社会性和 () 四个特点。

- A、更多的选择性
- B、更大的稳定性
- C、明显的时代性
- D、明确的代表性

参考答案： B

35. 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

参考答案：A

36. 红茶加工揉捻不足或发酵过度，致使茶叶()。

A、黄白、起泡

B、灰暗（枯）

C、红筋红梗

D、团块

参考答案：B

37. ()是目前大众化包装和内包装中使用最广的包装材料。

A、高分子复合袋

B、纸质包装袋

C、锡箔复合袋

D、铝箔复合袋

参考答案：B

38. 泡茶用水需符合()标准。

A、GB3838

B、GB5749

C、GB8303

D、GB2763

参考答案：B

39. 以等级实物标准样为依据，某茶品质总分为75分，应定为()。

A、一级

- B、二级
- C、三级
- D、四级

参考答案： C

40. 茶叶审评室采光要求()。

- A、光线明亮柔和，光度一致
- B、日光直射，光亮
- C、异色光干扰无妨
- D、反射光明显

参考答案： A

41. 评茶人员必须按茶类()客观评定茶叶优劣。

- A、价格
- B、品种
- C、市场需求
- D、品质

参考答案： D

42. 行业标准，其标准代号是××，×× / T (农业为())。

- A、NY
- B、LY
- C、DY
- D、MY

参考答案： A

43. 要使茶叶不断碎，要掌握嫩叶老杀、()、老而不焦、嫩而不重的原则。

- A、老叶嫩杀
- B、老叶高温杀
- C、老叶采用扬杀
- D、老叶重杀

参考答案：A

44. 一级的绿毛茶香气不应出现的是()。

- A、板栗香
- B、嫩香
- C、花香
- D、火工香

参考答案：D

45. 黑茶评比外形时，要看色泽是否()。

- A、灰褐
- B、油黑
- C、红褐
- D、泛黑

参考答案：B

46. 为增加审评室的光线，一般采用()斗式采光窗。

- A、南向
- B、北向

C、东向

D、西向

参考答案： B

47. 审评红茶时，要鉴别叶底是否柔软、光亮、色泽是否()。

A、灰褐

B、红艳

C、铜红

D、红褐

参考答案： C

48. 绿毛茶审评时滋味“鲜醇、醇厚鲜爽”，应定为()。

A、一级

B、二级

C、三级

D、四级

参考答案： A

49. 道德是由一定的社会经济关系所决定的特殊意识形态，是以()为标准。

A、个人评价

B、大众评价

C、善恶评价

D、社会评价

参考答案： C

50. 评茶人员除了应具备科学严谨的工作态度，还应具备()的工作作风。

- A、实事求是
- B、科学求实
- C、科学严谨
- D、客观真实

参考答案： A

51. 白毛茶形状评比时，要看有无()、“破张”、折皱、折贴、卷缩等缺点。

- A、“板叶”
- B、“板片”
- C、蜡叶
- D、老叶

参考答案： B

52. 乌龙茶评比时，要看色泽有无枯暗、()、枯杂等缺点。

- A、死红
- B、鲜红
- C、暗红
- D、红褐

参考答案： A

53. 职业道德要求人们在从事职业活动时具有强烈的社会责任感和高度的()。

- A、法律意识
- B、行为约束
- C、传统习惯
- D、集体意识

参考答案： A

54. 在正常情况下，包装的茶叶的含水率最高不超过()。

- A、7%
- B、6%
- C、5%
- D、4%

参考答案： A

55. 茶叶制作时，要有选择性的调节揉捻工序的时间、()和压力的变化。

- A、时长
- B、投叶量
- C、气候
- D、温度

参考答案： B

56. 纸包装不仅可吸附茶叶中的()，还可去除新茶的青草气。

- A、灰尘
- B、水分
- C、粉末

D、杂质

参考答案： B

57. 审评乌龙茶内质的顺序是()。

A、看汤色→闻香气→尝滋味→评叶底

B、闻香气→看汤色→尝滋味→评叶底

C、闻香气→尝滋味→看汤色→评叶底

D、看汤色→尝滋味→闻香气→评叶底

参考答案： B

58. 评茶时，工作人员在审评室不宜()。

A、自由出入

B、不宜参与评茶

C、小声说话，保持安静

D、帮忙清洗台面

参考答案： B

59. 白毛茶净度评比时，要看老叶、()等夹杂物含量。

A、茶花

B、蜡叶

C、细梗

D、树叶

参考答案： B

60. 茶叶是饮料，其饮用价值取决于()的好坏。

A、颜色

- B、滋味
- C、香气
- D、叶底

参考答案： B

61. ()是我国建国以来第一部重要的经济方面的法律。

- A、《中华人民共和国消费者权益保护者》
- B、《中华人民共和国劳动法》
- C、《中华人民共和国产品质量法》
- D、《中华人民共和国宪法》

参考答案： C

62. 黑毛茶内质“叶底尚柔软、尚明、欠匀齐”，应评定为()。

- A、一级
- B、二级
- C、三级
- D、四级

参考答案： C

63. 具有特色造型，色泽嫩绿或翠绿或深绿，油润，匀整，净度好的外形的是()档大宗绿茶。

- A、甲
- B、乙
- C、丙
- D、丁

参考答案：A

64. 沱茶(GB/T9833.5-2013)标准实物样为品质的最低界限,每()年更换一次。

A、三

B、四

C、五

D、六

参考答案：C

65. 根据茶叶感官品质审评,其评茶时室内温度应保持在()左右。

A、15-27℃

B、25-30℃

C、30℃

D、10-15℃

参考答案：A

66. 香气的高低一般以鲜嫩、()、浓郁为好。

A、幽长

B、清新

C、清高

D、绵远

参考答案：C

67. 审评时应快看汤色,因为溶于热水中的()物质与空气接触后很易氧化变色。

- A、维生素
- B、多酚类
- C、氨基酸
- D、矿物质

参考答案： B

68. 下列术语， () 不属于等级评语。

- A、稍低
- B、浓郁
- C、清高
- D、馥郁

参考答案： A

69. 为了保持室内空气新鲜，评茶室应 () 设计。

- A、门窗应加设气窗
- B、落水管应直通
- C、地板打蜡
- D、墙壁粉刷成绿色

参考答案： A

70. 审评大宗绿毛茶，用茶量宜为 ()。

- A、 3g
- B、 4g
- C、 5g
- D、 7g

参考答案： C

71. 茶叶术语描述中 () 指清爽新鲜之感，其刺激性不强。

A、爽

B、鲜

C、清

D、纯

参考答案： C

72. 所取的平均样品应迅速装在能防尘、 ()、避光的茶样罐或包装袋内。

A、除燥

B、防潮

C、保温

D、冷冻

参考答案： B

73. 采用铝箔包装袋充氧包装绿茶，6 个月贮藏后，维生素 C 含量可保持 () 以上。

A、96%

B、90%

C、85%

D、92%

参考答案： A

74. 茶叶审评的茶样盘要求应漆成 ()。

- A、黑色
- B、无反光的乳白色
- C、淡黄色
- D、淡咖啡色

参考答案： B

75. 审评乌龙茶时采用倒钟形杯，宜用()规格审评杯。

- A、100ml
- B、110ml
- C、120ml
- D、150ml

参考答案： B

76. 茶叶标准建立了以()为主体，地方标准和企业标准为补充的标准体系。

- A、国家标准、国际标准
- B、国际标准、行业标准
- C、国家标准、行业标准
- D、国家标准、实物标准

参考答案： C

77. 审评时看叶底主要依靠视觉和()。

- A、触觉
- B、嗅觉
- C、味觉

D、综合感觉

参考答案：A

78. 一级春茶乌龙茶茶品的唛号代号为()。

A、L301

B、L311

C、L113

D、L103

参考答案：A

79. 白毫银针鲜叶原料要求严格，只采大白茶树品种上的()。

A、单芽

B、叶片

C、一芽一叶

D、一芽二叶

参考答案：A

80. 审评乌龙茶精制茶审评杯呈倒钟形，其容量是()。

A、110ml

B、150ml

C、200ml

D、250ml

参考答案：A

81. 茶叶审评室宜设在()。

A、闹市区

- B、交通要道旁
- C、娱乐场所旁
- D、城郊结合区

参考答案： D

82. 绿茶绿汤，绿中呈()。

- A、橙
- B、红
- C、黄
- D、白

参考答案： C

83. 红茶萎凋时间应充足，最短不可少于()小时。

- A、 8
- B、 7
- C、 6
- D、 10

参考答案： C

84. 根据《食品中农药最大残留限量》，茶叶中滴滴涕最大限量为()

- A、 5mg/kg
- B、 2mg/kg
- C、 0.5mg/kg
- D、 0.2mg/kg

参考答案： D

85. 茶号“41022”代表()绿茶贸易标准样。

- A、特珍特级
- B、特珍一级
- C、特珍二级
- D、珍眉一级

参考答案： A

86. 长炒青毛茶评比时，要看色泽是否()、光润、调匀。

- A、青绿
- B、鲜绿
- C、绿润
- D、黄绿

参考答案： B

87. (红)碎茶的滋味评分系数为()。

- A、20%
- B、25%
- C、30%
- D、35%

参考答案： A

88. 乌龙茶审评时采用钟形杯，其用茶量宜为()。

- A、3g
- B、4g
- C、5g

D、7g

参考答案：C

89. 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

参考答案：B

90. 审评时用热水瓶中开过的水继续回炉煮开再冲泡，不会影响茶汤()
()。

A、滋味的新鲜度

B、香气的高低

C、叶底的色泽

D、茶汤的色泽

参考答案：C

91. 工夫红茶滋味的品质系数（权数）为()。

A、20

B、25

C、30

D、35

参考答案：C

92. 特级白毫银针的汤色是()。

- A、橙黄、明亮
- B、黄、清澈
- C、杏黄、清澈
- D、浅杏黄、清澈明亮

参考答案： B

93. 大红袍部分品质特征的描述是条索紧结、壮实、稍扭曲，色泽带宝色或油润，香气锐、浓长或幽、清远，滋味醇厚、回味、甘爽、岩韵明显、杯底有余香，其符合()级标准。

- A、特
- B、一
- C、二
- D、三

参考答案： A

94. 乌龙茶滋味的品质系数（权数）为（）。

- A、20
- B、25
- C、30
- D、35

参考答案： D

95. 茶叶标准是由（）批准，以特定的形式发布。

- A、人民政府
- B、食品监督局

C、工商部门

D、主管机构

参考答案： D

96. 红茶应具备“()”的品质特征。

A、清汤红叶

B、红汤黄叶

C、红汤红叶

D、清汤绿叶

参考答案： C

97. 取样工作是一项非常认真细致的工作，对每一个()的茶叶都必须做到。

A、水平段

B、茶叶罐

C、不同等级

D、不同品种

参考答案： A

98. 茶样洒落于两边的接茶器中，抽出接茶器即为()试样。

A、四份

B、三份

C、两份

D、一份

参考答案： C

99. 揉捻后未及时干燥或干燥温度低、(), 茶叶易产生红筋红梗。

- A、时间短
- B、时间长
- C、湿度大
- D、湿度小

参考答案: B

100. 根据评茶室条件要求, 室内噪声不应超过()。

- A、30d
- B、45d
- C、50d
- D、100dB

参考答案: C

101. 茶叶审评用水, 要求总铁小于()。

- A、0.1ppm
- B、0.2ppm
- C、0.5ppm
- D、1ppm

参考答案: A

102. 审评红毛茶选 250ml 的盖碗, 其投叶量是()。

- A、3g
- B、4g
- C、5g

D、7g

参考答案： C

103. 电气火灾，首先应采取()措施。

A、不要接近

B、切断电源

C、寻找灭火器

D、划出警戒线

参考答案： B

104. 审评红茶采用一次浸泡()。

A、2min

B、5min

C、3min

D、6min

参考答案： B

105. 毛茶计价办法规定，正品茶是外形、内质分别定等各半计算()给价。

A、合并

B、按外形定等

C、按内质定等

D、外形、内质各半

参考答案： A

106. 审评乌龙茶选 110ml 的盖碗，其投叶量是()。

A、3g

B、4g

C、5g

D、7g

参考答案： C

107. 揉捻工序中适度的加压欠缺、投叶过少，茶条卷紧度不足，造成
() 出现。

A、梗杂

B、片末

C、松散条

D、朴片

参考答案： C

108. () 最早是用于石灰陈湿保鲜法。

A、牛皮纸包装

B、宣纸包装

C、绵纸包装

D、绢纸包装

参考答案： A

109. 红茶评茶计价，外形为 4 等，内质为 3 等时，则按 () 的价格给价。

A、二级

B、三级

C、三等

D、四等

参考答案： A

110. 高山茶色带(), 光泽好, 鲜活。

A、黄

B、绿

C、青

D、红

参考答案： A

111. 条索指外形的()和紧结度。

A、长短

B、粗细

C、形态

D、大小

参考答案： C

112. 比如 DB33 / T, 它是属于()标准。

A、国家

B、地方

C、行业

D、企业

参考答案： B

113. 茶叶标准样品制备技术条件, 按照国家标准 () 的要求执行。

A、GB/T18790-2001

B、GB/T18795-2002

C、GB/T18795-2001

D、GB/T18790-2002

参考答案： B

114. 毛茶加工成各个花色的成品茶，使产品质量规格化的实物依据称为()。

A、毛茶标准样

B、加工标准样

C、验收标准样

D、贸易标准样

参考答案： B

115. 红绿毛茶审评杯呈圆柱形，高()mm。

A、75

B、65

C、52

D、55

参考答案： A

116. 审评毛茶外形，一般以()多为好。

A、上段茶

B、中段茶

C、下段茶

D、上和中段茶

参考答案： B

117. 企业标准样的确定是按企业生产的()、生产日期、级别进行排队。

A、茶叶产量

B、茶叶品质

C、茶叶指标

D、茶叶种类

参考答案： D

118. 茶叶含水量 7%左右，用力紧握刺手，有沙沙响，条索()压脆。

A、容易

B、能

C、尚能

D、不能

参考答案： B

119. 绿茶应具备“()”的品质特征。

A、黄汤绿叶

B、清汤黄叶

C、黄汤黄叶

D、清汤绿叶

参考答案： D

120. 职业道德能够引导人们的职业活动向社会经济和()的正确方向发展。

A、物质文明

- B、规范化生产
- C、精神文明
- D、规范化管理

参考答案： C

121. 湘尖茶具有独特的()。

- A、嫩香
- B、清香
- C、醇香
- D、松烟香

参考答案： D

122. 品种特征或地域特征明显，()、花果香浓郁的为甲档乌龙茶。

- A、毫香
- B、栗香
- C、豆香
- D、花香

参考答案： D

123. 白毫银针鲜叶原料要求严格，只采大白茶树品种上的()。

- A、单芽
- B、叶子
- C、一芽一叶
- D、一芽二叶

参考答案： A

124. 芽型黄茶的色泽呈()。

- A、褐黄
- B、浅黄
- C、杏黄
- D、橙黄

参考答案： C

125. 茶叶产品()，具有一定质量等级规定。

- A、分级严格
- B、检验标准多
- C、制作繁杂
- D、品种繁多

参考答案： D

126. 审评青砖，浸泡时间宜为()分钟。

- A、7
- B、8
- C、9
- D、10

参考答案： B

127. ()强调了安全、卫生、技术进步和标准，是企业组织生产和活动的依据。

- A、《中华人民共和国消费者权益保护者》
- B、《中华人民共和国劳动法》

C、《中华人民共和国产品质量法》

D、《中华人民共和国标准化法》

参考答案： D

128. ()是特级炒青绿茶的色泽要求。

A、绿油润

B、灰绿光润

C、乌绿润

D、墨绿乌润

参考答案： D

129. 审评室内的相对湿度不高于()。

A、50%

B、60%

C、70%

D、80%

参考答案： C

130. 叶底评比主要审评叶底的嫩度、色泽和()。

A、肥瘦

B、短碎

C、匀度

D、硬杂

参考答案： C

131. 白毛茶形状评比时，要看茎和()是否相连。

- A、锋苗
- B、芽毫
- C、叶片
- D、芽叶

参考答案： D

132. 祁门红茶是中国十大名茶之一，其外形色泽为()泛灰光，通称“宝光”。

- A、灰褐
- B、乌亮
- C、乌黑
- D、乌润

参考答案： D

133. 含少量黄绿片是()白牡丹的净度特征。

- A、特级
- B、一级
- C、二级
- D、三级

参考答案： C

134. 分样用到的评茶盘按()的顺序编码。

- A、从左到右
- B、从大到小
- C、从小到大

D、从右到左

参考答案： C

135. 毛茶中含有大量的梗、朴、片、末而难于对样应()处理。

A、正品茶

B、缺点茶

C、次品茶

D、劣变茶

参考答案： C

136. 茶样倒满后，用手轻轻抚平，注意茶样不应超过分样斗()。

A、边沿

B、一半

C、三分之一

D、三分之二

参考答案： A

137. 审评大宗绿毛茶，宜用()规格审评杯。

A、110ml

B、150ml

C、200ml

D、250ml

参考答案： D

138. 鉴别长炒青汤色，要看汤色色调变化如浅绿、黄绿、()程度。

A、橙黄

- B、深黄
- C、绿黄
- D、清绿

参考答案： C

139. 取样时，用分样尺将茶堆十字分割，取()两堆样即为一份试样。

- A、相邻
- B、随意
- C、特定
- D、对角

参考答案： D

140. ()不是按焙火程度进行分类的。

- A、半熟茶
- B、后发酵茶
- C、生茶
- D、熟茶

参考答案： B

141. 审评紧压茶，浸泡时间宜为()分钟。

- A、7
- B、8
- C、9
- D、10

参考答案： B

142. 规范(), 是改进茶叶露筋、朴的措施之一。

- A、凉青标准
- B、晒青标准
- C、采摘标准
- D、烘干温度

参考答案: C

143. 茶叶(实物)标准样分为: 毛茶标准样、()和贸易标准样。

- A、产品标准样
- B、加工标准样
- C、企业标准样
- D、对应标准样

参考答案: B

144. 包装贮藏的茶叶当含水率超过

6.5%时, 存放()时就会产生陈气。

- A、6个月
- B、5个月
- C、3个月
- D、8个月

参考答案: A

145. 在确定企业标准样时, ()茶叶, 企业品质水平要高于行业标准或国家标准。

- A、低一级

- B、同级
- C、高一级
- D、高两级

参考答案： B

146. 茶叶焦斑、爆点产生的原因是加热工序的()使茶叶产生局部碳化。

- A、温度太低
- B、温度过高
- C、加热不均
- D、时间过长

参考答案： B

147. ()会影响评茶室空气的纯净度。

- A、北面开窗，南面开门
- B、油漆时用新鲜猪血上色
- C、水槽落水管不设盛水弯头
- D、增设气窗

参考答案： C

148. 茶叶储放优良的综合防护性能，包括良好的()、防潮性、遮光性等。

- A、阻气性
- B、透气性
- C、防腐性
- D、保护性

参考答案： A

149. 在茶叶的评定过程中，应尊重客观事实，同时应注重()。

- A、汲取知识
- B、追求进步
- C、刻苦钻研
- D、调查研究

参考答案： D

150. 条形红毛茶评比时，要评比()所占比重。

- A、下段茶
- B、中段茶
- C、上段茶
- D、各段茶

参考答案： D

151. 醇表示茶味()，回味也爽，但刺激性欠强。

- A、浓重
- B、很浓
- C、浓厚
- D、尚浓

参考答案： D

152. 条形红毛茶评比时，要看条索有无粗松、()、轻飘等缺点。

- A、圆条
- B、细条

C、长条

D、扁条

参考答案： D

153. 若用铁离子()的水质泡茶，会使茶汤出现“锈油”，口感涩味。

A、大于 0.02%

B、大于 0.03%

C、大于 0.05%

D、小于 0.05%

参考答案： C

154. 乌龙毛茶评比时，要看色泽是否、品种呈色特征是否明显()。

A、砂绿油润

B、砂绿花杂

C、鲜润光洁

D、油润鲜活

参考答案： D

155. 下列毛茶的对样定等及综合判定的注意事项错误的是()。

A、看毛茶外形

B、分析毛茶内在品质

C、只抓住主要因子

D、全面分析，综合平衡

参考答案： C

156. 根据《食品中农药最大残留限量》，茶叶中六六六最大限量为()。

- A、5mg/kg
- B、2mg/kg
- C、0.5mg/kg
- D、0.2mg/kg

参考答案：D

157. 适合尝滋味的茶汤温度是()。

- A、30℃
- B、40℃
- C、50℃
- D、60℃

参考答案：C

158. 干评台台面光洁，为()色，无杂异气味。

- A、乳白
- B、乳黄
- C、黑
- D、淡咖啡

参考答案：C

159. 根据我国()和《标准化法实施条例》的规定，茶叶标准分为国家标准、行业标准、地方标准和企业标准。

- A、《行业标准管理办法》
- B、《标准化法》
- C、《国家标准管理办法》

D、《地方标准管理办法》

参考答案： B

160. 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、玻璃壶

D、铝壶

参考答案： D

161. 手能捻成碎片，用力折断，但梗皮不脱离时，茶叶含水量为()。

A、5%

B、7%

C、10%

D、12%

参考答案： C

162. 茶叶感官审评是建立在()的基础上的。

A、实事求是

B、科学求实

C、科学严谨

D、客观真实

参考答案： B

163. 黑茶评比条索时，要看是否紧卷，下段茶是否比例大、()。

A、身骨重

- B、身骨轻
- C、手感沉
- D、手感轻

参考答案： A

164. 由于名优绿茶原料比较细嫩，因此审评名优绿茶宜用()水温进行冲泡。

- A、75℃左右
- B、85℃左右
- C、90℃左右
- D、100℃沸水

参考答案： D

165. 根据每件茶叶的()，分为大包装和小包装茶取样。

- A、包装大小
- B、数量多少
- C、质量大小
- D、抽取件数

参考答案： C

166. 茶叶的整碎指茶叶()程度及下段茶的含量多少。

- A、轻重
- B、松紧
- C、匀齐
- D、紧结

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/326133210221010154>