

2023 年版湖北茶艺师（初级）考试

[内部] 培训模拟题库含答案必考点

1. 【单选题】（）值越小，溶液的酸碱度越小。（A）

A、PH

B、PF

C、ppb

D、PPt

2、【单选题】（）的特色是在瓷器上施金加彩，宛如钱丝万缕的金丝彩线交织，显示金碧辉煌、雍容华贵的气度。（C）

A、青花瓷

B、青瓷

C、广彩

D、脱胎漆

3、【单选题】（）的特色是在瓷器上施金加彩，宛如钱丝万缕的金丝彩线交织，显示金碧辉煌、雍容华贵的气度。（A）

A、广彩

B、秘色瓷

U兔毫盏

D、釉里红

4、【单选题】95°C 以上的水温适宜冲泡（）茶叶。（A）

A、乌龙茶

B、龙井茶

U碧螺春

D、白毫银针

5、【单选题】下列不符合冲泡绿茶演示的洁具要求。（A）

A、将玻璃杯环型摆放

B、将玻璃杯一字排开

C、将玻璃杯弧型排放

D、依次倾入 1/3 水

A、卫生标准

B、地方标准

C_s 行业标准

D、企业标准

7、【单选题】下列水中()是属于软水。(D)

A、 Cu^{2+} 、 Al^{3+} 的含量小于 $8\text{mg}/1.0$

B、 Fe^{2+} 、 Fe^{3+} 的含量/于 $8\text{mg}/1.0$

C、 Zn^{2+} 、 Mn^{4+} 的含量小于 $8\text{mg}/1..$

D、 Ca^{2+} 、 Mg^{2+} 的含量小于 $8\text{mg}/1..$

8、【单选题】下列选项中不属于尽心尽职具体体现的是()。(C)

A、尽力使品茶客人感到满意

B、尽力发挥主观能动性

C、尽力宣传表现自己

D、尽力完成自己的工作任务

A、《补茶经》

B、《续茶谱》

U《茶经》

D、《茶录》

10、【单选题】世界上第一部茶书的作者是（）。(C)

A_x 毛文锡

B、赵汝砺

C_s 陆羽

D、熊蕃

11、【单选题】为了将茶叶冲泡好，在选择茶具时主要的参考因素是：

看场合、（）、看茶叶。(C)

A、看喝茶人的心情

B、看喝茶人的身份

C、看人数

D、看茶具的大小

12、【单选题】乌龙茶属青茶类，为半发酵茶，其茶叶呈（ ）或青褐色，茶汤呈密绿或密黄色。（A）

A、深绿

B、绿

U黄绿

D、翠绿

13、【单选题】人们在日常生活中，从（ ）的上升是生理上需要到精神上满足的上升。（A）

A、喝茶到品茶

B、以茶代酒

C、将茶列为开门七件事之一

D、喝茶到喝调味茶

14、【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 15、【单选题】使用盖碗用具泡茶时，要准备：盖碗、茶船、随手泡、

茶荷、茶则、茶匙、茶夹、茶巾、储茶器。（C）

A、杯托

B、盖碗

U茶针

D、茶漏

16、【单选题】冲泡普洱茶一般用以上的水温冲泡。（D）

A、80℃

B、85℃

C、90℃

D、95℃

17、【单选题】凡是不含有的水，称为软水。（C）

A、 Cu^{2+} 、 Al^{3+}

B、 Fe^{2+} 、 Fe^{3+}

C、 Ca^{2+} 、 Mg^{2+}

D、Cl⁻、SO₄²⁻ —

18、【单选题】凡是含有较多（ ）的水，称为硬水。（A）

A、Ca²⁺、Mg²⁺

B、Fe²⁺、Fe³⁺

C、Cu²⁺、Al³⁺

D、Cl⁻、SO₄²⁻ —

19、【单选题】制作乌龙茶对鲜叶原料和采摘（ ），大都为对口叶，芽叶已成熟。（A）

A、二叶一芽

B、一叶一芽

C、四叶驻芽

D、五叶驻芽

20、【单选题】顶管法施工，管子的顶进或停止，应以——（A）

A、工具管头部发出信号为准

B、顶进不顺为停止信号

C、指挥人员发出的信号为准

D、监视人发出信号为准

21、【单选题】历史上第一个留下名字的壶艺家供春的代表作品是()。

(B)

A、南瓜壶

B、树瘤壶

C、书画壶

D、鱼化龙壶

22、【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

23、【单选题】台湾乌龙茶的冲泡技巧。温壶烫盏，将开水注入紫砂壶

和公道杯中，持壶摇晃数下，以巡回往复的方式注入中。(C)

A、闻香杯

B、品茗杯

C、闻香杯和品茗杯

D、公道杯和品茗杯

24、【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

25、【单选题】《特种设备安全监察条例》自2003年()起施行。
(B)

A、1月1日

B、6月1日

C、3月1日

D、9月1日 26、【单选题】品饮台湾乌龙茶时，将泡好的茶汤首先倒入()。(C)

A、公道杯中

C、闻香杯中

D、玻璃杯中

27、【单选题】唐代饼茶的制作需经过的工序是()。(B)

A、煮、煎、滤

B、炙、碾、罗

C、蒸、舂、煮

D、烤、烫、切

28、【单选题】在冲泡条索形的广东单机乌龙茶时,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

29、【单选题】在各种茶叶的冲泡程序中,茶叶的用量、水温和是冲泡技巧中的三个基本要素。(C)

B、使用茶海使茶汤浓淡均匀

C、茶叶浸泡时间

D、将茶汤滤干

30、【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，（）易感受鲜味。（B）

A、舌尖

B、舌心

C、舌根

D、舌两侧

31、【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

()现象不符合《食品卫生法》的卫生

要求。 C)

A、用开水烫洗茶杯

B、用过滤器过滤泡茶用水

C、用手直接将茶点装盘

D、茶艺师每年参加健康体检

33、【单选题】天然有机茶是指在任何污染的茶叶的茶叶产地，按有机农业生产体系和方法生产出的鲜叶原料，在加工、包装、储运过程中不受任何化学污染，并经()认证机构审查颁证的茶叶。(A)

A、有机茶

B、农业部

C、茶叶检测

D、茶叶公司

34、【单选题】审评茶叶应包括()两个项目。(C)

A、汤色与滋味

B、外形与滋味

D、色泽与内质

35、【单选题】小乔木型茶树的基本特征是()。(C)

A、在树冠幅度和分枝部位上都介于乔木型和灌木型茶树之间

B、在树冠幅度和分枝部位上都介于乔木型和大叶种茶树之间

C、在树高和分枝部位上都介于乔木型和灌木型茶树之间

D、在树高和分枝部位上都介于乔木型和小叶种茶树之间

36、【单选题】尽心尽职具体体现在茶艺师在茶艺服务中充分(),用自己最大的努力尽到自己的职业责任。(A)

A、发挥主观能动性

B、表现自己

C、表达个人愿望

D、推销产品 37、【单选题】弘扬中国茶文化,()是茶艺馆的经营宗旨。(D)

A、倡导中国礼仪

B、宣传少数民族民俗文化

D、振兴中国茶业经济

38、【单选题】当宾客入座后，服务员将茶单主动交与宾客，并适时为宾客介绍，由宾客自己选定。（B

A、茶具

B、茶叶

C、泡茶方法

D、品饮方法

39、【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

40、【单选题】按照标准的管理权限，下列（）标准属于行业标准。（D）

A、《紧压茶。康砖茶》

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/717106112022010014>