@精品辅导-只做好题

备考辅导系列

重点难点梯次总结汇编

精华考点合理提炼编排

不同模块全面备考提升

精选真题发现考试规律

章节训练逐一击破短板

全真模拟精确预测趋势

思维拓展强化考前冲刺

注：请仔细预览文本内容，确认后下载学习资料

@高分一次过

# 茶艺师（中级）理论考试试题及答案

1、【单选题】()为趵突泉题了“激湍”两个大字，还写了一篇《游趵突泉记》，文中写道：“泉水怒起跌突：三柱鼎立，并势争高，不肯相下。”（D）

A、文天祥

B、乾隆

C、刘伯刍

D、陆羽

2、【单选题】()创制了饰面精美、品质精绝、外观精巧的小龙团凤饼，并撰写了《茶录》二卷。（A）

A、蔡襄

B、丁谓

C、周绛公

D、赵汝砺

3、【单选题】()是只缩小了的粗陶炭炉，专做加热之用。（A）

A、潮汕风炉

B、玉书碗

C、孟臣罐

D、紫砂壶

4、【单选题】()的英国人每天饮茶，茶叶消费量约占各种饮料总消费量的一半。（B）

A、70%

B、80%

C、90%

D、85%

5、【单选题】()自明朝开始分解之前，一直是中国人饮茶的主要方式。（C）

A、瀹饮

B、煎茶法

C、调饮法

D、撮泡

6、【单选题】()茶的主要品质特征是“红汤红叶味甘”。（B）

A、黑茶

B、红茶

C、乌龙茶

D、绿茶

7、【单选题】()被唐代刘伯刍评为扬子江心第一泉。（C）

A、济南趵突泉

B、北京玉泉

C、镇江中泠泉

D、庐山谷帘泉

8、【单选题】()顾客的注意力容易转移、忍耐力较差，喜欢与人交谈，感情丰富但不深刻稳定，极易让人产生“见面熟”的感觉。（B）

A、兴奋型

B、活泼型

C、安静型

D、抑制型

9、【单选题】VIP 宾客所用的茶品、茶食必须符合( )，茶具要进行精心的挑选和消毒。（D）

A、国家标准

B、宾客要求

C、特殊要求

D、质量要求

10、【单选题】“( )”既是中国茶道的起点，又是中国茶道的终极追求。（C）

A、怡

B、和

C、真

D、静

11、【单选题】“甘露润莲心”即是在开泡前向杯中注入少许热水，起到( )的作用。（C）

A、烫杯

B、赏茶

C、润茶

D、泡茶

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/875232031240011120