

往年茶艺师（初级）题库(一)

得分	评卷人

一、单项选择题（共50题，每题2分，共计100分）

- () 1、宋徽宗赵佶写有一部茶书，名为()。
- A、《大观茶论》
B、《品茗要录》
C、《茶经》
D、《茶谱》
- () 2、小乔木型茶树的基本特征是()。
- 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
- () 3、白茶冲泡时，泡茶用高冲法按同一方向冲入开水()，一般七八成满为宜。
- A、100-150毫升
B、100-120毫升
C、120-150毫升
D、90-100毫升
- () 4、干看春红茶的品质特点是色泽()，茶叶肥壮重实，或有较多白毫。
- A、乌润
B、油润
C、绿润
D、红润
- () 5、扁炒青的品质要求：扁平光滑。因制法不同，()也有差异。
- A、形状特征
B、色泽特征
C、品质特征
D、香气特征
- () 6、真诚守信是一种社会公德，它的基本作用是()。
- A、树立个人信誉
B、获得个人名利的资本

- C、树立个人威望
- D、提高技术能力
- () 7、软水泡茶对钙、镁离子限量，指()水中钙、镁离子含量不到8毫克。
- A、每千克
- B、每500克
- C、每100克
- D、每50克
- () 8、家庭储存茶叶，较妥当的做法是()。
- 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
- () 9、在冲泡乌龙茶时，第一泡1分钟左右将茶汤与茶分离，从第二泡起每次比前一泡多浸()。
- A、30s
- B、15s
- C、60s
- D、75s
- () 10、瓷器素有“薄如纸，白如玉，明如镜，声如磬”的美誉。
- A、福建德化
- B、河北唐山
- C、江西景德镇
- D、山东淄博
- () 11、清饮红茶用杯泡法置茶时，用茶匙将茶叶依次拨入茶杯中，每毫升左右水容量需要1克干茶。
- A、30
- B、40
- C、50
- D、60
- () 12、下列()标准是与茶叶关系密切的国家强制性标准。
- A、GB8313—87《茶多酚测定》
- B、FDBT/NY32.18《乌龙茶成品茶》
- C、GB5749—85《生活用水卫生标准》

D、SB/T1067-93《祁门红茶》

() 13、下列水中()是属于软水。

A、 Cu^{2+} 、 Al^{3+} 的含量小于8mg/L。

B、 Fe^{2+} 、 Fe^{3+} 的含量小于8mg/L。

C、 Zn^{2+} 、 Mn^{4+} 的含量小于8mg/L。

D、 Ca^{2+} 、 Mg^{2+} 的含量小于8mg/L。

() 14、不锈钢茶具外表光洁明亮，造型规整有现代感，具有()的特点。

A、传热慢，不透气

B、传热慢，透气

C、传热快，透气

D、传热快，不透气

() 15、下列选项中，不属于培养职业道德修养的主要途径。

A、努力提高自身技能

B、理论联系实际

C、努力做到“慎独”

D、检点自己的言行

() 16、下列()属于茶叶国家强制性标准的内容。

A、营养食品标签

B、产品质量标准

C、包装标识标准

D、内销茶叶标准

() 17、茶艺师着短裙在服务时，下列()姿势是错误的。

A、挺胸收腹

B、步幅轻盈

C、两手臂自然摆动

D、要直接将身体弯下取低处的物品

() 18、茶具是和其他食物公用木制或陶制的碗，一器多用，没有专用茶具。

A、原始社会

B、西汉时期

C、唐宋时期

D、明清时期

() 19、历史上第一个留下名字的壶艺家供春的代表作品是()。

· 茶艺师

- A、南瓜壶
 - B、树瘤壶
 - C、书画壶
 - D、鱼化龙壶
- () 20、在茶艺馆的服务中要求服务人员有良好的文化素质、丰富的茶叶知识、以及专业的泡茶技巧，()也非常重要。
- A、长相、身材
 - B、手的修长
 - C、头发长短
 - D、个人的仪容、仪表
- () 21、茶的精神财富被称为()。
- A、狭义茶文化
 - B、广义茶文化
 - C、市井茶文化
 - D、乡野茶文化
- () 22、在茶艺表演时茶艺师的站姿，下列()的姿态是不正确的。
- A、收腹挺胸提臀
 - B、双手在体前交叉
 - C、挺拔、端庄
 - D、双手托盘时站成“V”字形
- () 23、茶艺馆经营管理的重点是：()、抓人才管理、抓内部管理三个方面。
- A、抓茶叶评选质量的管理
 - B、仓库领用管理
 - C、抓货源管理
 - D、抓茶单的帐务管理
- () 24、为顾客结帐时，恰当的做法是()。
- A、指明收银台位置，请顾客自行结帐
 - B、用托盘将帐单递给顾客
 - C、为表示尊敬和礼貌，将托盘内帐单的正面朝上
 - D、用双手将帐单递给顾客
- () 25、不同种类的茶叶中维生素含量最高的茶类是()。
- A、乌龙茶
 - B、红茶

C、绿茶

D、黑茶

() 26、狭义茶文化的含义是()。

A、茶的艺术价值

B、茶的物质财富

C、茶的精神财富

D、茶的文化价值

() 27、要泡好一杯茶，需要掌握的要点有：选茶、()、备器、雅室、冲泡、品尝。

A、观色

B、择水

C、闻香

D、赏茶

() 28、茶艺师着旗袍在服务或茶艺表演时，下列()走姿是错误的。

A、走路步幅疾

B、两脚跟前后走直线

C、两手臂在身体两侧自然摆动，幅度不宜过大

D、身体挺拔

() 29、秋天宜饮绿茶，是因绿茶维生素C含量丰富，()。

A、品质热性强

B、品质温和适中

C、品质清凉

D、品质温和味甘

() 30、味红茶品饮时，即使在茶汤中加入多种调料，尤其是一些()，香气和滋味是不会轻易被混淆的。

A、小叶种红茶

B、大叶种红茶

C、名优红茶

D、进口红茶

() 31、值越小，溶液的酸碱度越小。

A、pH

B、pF

C、ppb

D、ppt

- () 32、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。
- A、杯托
- B、盖碗
- C、茶针
- D、茶漏
- () 33、台湾乌龙茶冲泡时，使用的公道杯形状像咖啡具中的()，也称茶盅。
- A、奶碗
- B、奶壶
- C、奶杯
- D、奶匙
- () 34、茶艺师在茶艺服务时，下列选项中()做法不妥。
- A、准备勇气，适时说“不”字
- B、巧言诱导，委婉拒绝
- C、道明原委，互相理解
- D、顾客第一，绝不说“不”
- () 35、红茶清饮，追求的是茶的()。
- A、颜色
- B、真实味
- C、清淡
- D、形状
- () 36、从事不同职业者选择茶饮时，体力劳动者宜饮()。
- A、红茶、乌龙茶
- B、乌龙茶、普洱茶
- C、绿茶、花茶
- D、绿茶和白茶
- () 37、“卫生许可证”是由签发的。
- A、县级以上卫生行政部门
- B、当地工商行政管理局
- C、当地税务局
- D、由所在管辖区派出所
- () 38、为营造品茶氛围，品茶环境布置的基本格调讲求：“幽”、“净”、“雅”、()。

A、“洁”

B、“华”

C、“贵”

D、“和”

() 39、防止茶叶陈化变质，应避免存放时间太长，水分含量过高，避免()和阳光直射。

A、高温干燥

B、低温干燥

C、高温高湿

D、低温低湿

() 40、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。

A、清香

B、清鲜

C、鲜浓

D、鲜淡

() 41、瓷器茶具按色泽不同可分为()茶具等。

A、玉瓷、青瓷和黑瓷

B、玉瓷、青瓷和彩瓷

C、白瓷、青瓷和红瓷

D、白瓷、青瓷和黑瓷

() 42、“卫生许可证”是由县级以上卫生行政部门签发的，()复核一次。

A、一年

B、两年

C、6个月

D、18个月

() 43、在《劳动法》中对劳动者职业素质方面的要求是()。

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

() 44、茶树性()、湿润，对纬度的要求是南纬45°与北纬38°之间都可以种植。

A、喜温凉

B、喜温热

- C、喜温暖
- D、喜凉爽
- () 45、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。
 - A、将茶汤与茶叶分离
 - 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
- () 46、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。
 - A、增进滋味醇和
 - B、加速各种化学反应
 - C、促进物质转化
 - D、抑制物质解体
- () 47、在县级以上地方主管监督《食品卫生法》的机构是()。
 - A、地方人民政府
 - B、当地的卫生行政部门
 - C、上一级卫生行政部门
 - D、卫生部
- () 48、世界上第一部()的作者是陆羽。
 - A、茶书
 - B、经书
 - C、史书
 - D、道书
- () 49、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。
 - A、天山绿茶
 - B、烘青绿茶
 - C、晒青绿茶
 - D、石亭绿茶
- () 50、茶树性喜温暖、()，通常气温在18℃—25℃之间最适宜生长。
 - A、干燥的环境
 - B、湿润的环境
 - C、避光的环境
 - D、阴冷的环境

【往年茶艺师（初级）题库(一)参考答案】

一、单项选择题

- 1、A
- 2、C
- 3、B
- 4、A
- 5、C
- 6、A
- 7、A
- 8、A
- 9、B
- 10、C
- 11、D
- 12、C
- 13、D
- 14、D
- 15、A
- 16、C
- 17、D
- 18、A
- 19、B
- 20、D
- 21、A
- 22、D
- 23、C
- 24、B
- 25、C
- 26、C
- 27、B
- 28、A
- 29、B

30、 C

31、 A

32、 C

33、 C

34、 D

35、 B

36、 A

37、 A

38、 A

39、 C

40、 D

41、 D

42、 B

43、 B

44、 C

45、 C

46、 B

47、 B

48、 A

49、 B

50、 B

往年茶艺师（初级）题库(二)

得分	评卷人

一、单项选择题（共50题，每题2分，共计100分）

- () 1、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()。
- 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
- () 2、茶艺师着短裙在服务时，下列()姿势是错误的。
- A、行动时步幅不宜大
- B、坐时将两膝张开
- C、两手臂自然摆动
- D、步幅轻盈
- () 3、冬天适宜选饮()。
- A、白茶
- B、花茶
- C、绿茶
- D、红茶
- () 4、在盖碗用具准备过程中，主泡器包含盖碗、()。
- A、盖托
- B、茶船
- C、品茗杯
- D、随手泡
- () 5、通常泡茶用水的总硬度不超过()。
- A、200G
- B、250G
- C、300G
- D、350G
- () 6、不同年龄的人选择不同茶饮，更年期女性宜饮()有助于疏肝解毒、理气调经。
- A、绿茶
- B、红

- C、白茶
- D、花茶
- () 7、()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，并经有机茶认证机构审查颁证的茶叶。
- A、绿色食品茶
- B、天然有机茶
- C、高山茶
- D、A级绿色食品茶
- () 8、审评红、绿、黄、白毛茶的审评杯碗规格，杯容量()。
- A、180ml
- B、200ml
- C、220ml
- D、160ml
- () 9、白茶冲泡时，泡茶用高冲法，按同一方向冲入开水100-120毫升，一般()为宜。
- A、五六成满。
- B、六七成满。
- C、七八成满。
- D、八九成满。
- () 10、毛茶标准样是()的质量标准。
- A、茶叶销售
- B、加工验收
- C、收购毛茶
- D、成交计价
- () 11、用黄豆、芝麻、姜、盐、茶合成，直接用开水沏泡的是宋代()。
- A、豆子茶
- B、薄荷茶
- C、葱头茶
- D、黄豆茶
- () 12、下列()标准是与茶叶关系密切的国家强制性标准。
- A、GB8321.1 农药合理使用准则（一）
- B、SB/T1067-93《祁门红茶》
- C、Q/35LH、001-95《茉莉花茶》

D、GB11680-89《食品包装用原纸卫生标准》

() 13、砖茶的“烧心”是由()大量滋生引起。

A、黄曲霉

B、黑曲霉

C、灰绿曲霉

D、新月弯孢霉

() 14、一般要求茶艺馆服务人员营业时()。

A、按要求着装，保持洁净、整齐

B、自备服装

C、必须穿旗袍

D、着干净、整洁的便装

() 15、下列()标准是与茶叶关系密切的国家强制性标准。

A、GB113432-92《特殊营养食品标签》

B、DB33/160-92《珠茶》

C、Q/35NDC.001-92《银毫》

D、D/GX06-87《黄山毛峰》

() 16、黄茶冲泡时，用70℃左右的开水冲泡后的君山银针，往往()，这时常用玻璃片盖在茶杯上。

A、直立在茶汤中

B、浮卧汤面

C、半浮半沉

D、茶芽挂在水面下

() 17、红、绿茶卫生标准规定重金属指标中，红茶中铅的含量为()。

A、<0.5mg/kg

B、<2mg/kg

C、<20mg/kg

D、<60mg/kg

() 18、乌龙茶审评的杯碗规格，杯呈()，高52mm，容量100ml。

A、三角形

B、钟形

C、倒钟形

D、园筒形

() 19、泡茶时冲泡器具选择，如饮用大宗()、注重茶的韵味，可选用有盖的壶、杯或碗泡茶。

- A、绿茶、花茶
- B、红茶、绿茶
- C、红茶、白茶
- D、白茶、花茶

() 20、茶叶保存应注意温度的控制。温度平均每升高()，茶叶褐变速度将增加3—5倍。

- A、6℃
- B、8℃
- C、10℃
- D、12℃

() 21、开展道德评价具体体现在茶艺人员之间()。

- A、相互批评和监督
- B、批评与自我批评
- C、监督和揭发
- D、学习和攀比

() 22、江河湖水泡茶应注意，它属于地面水，通常()较高。

- A、水质硬度
- B、矿物质含量
- C、氧气含量
- D、混浊度

() 23、在盖碗用具准备过程中，主泡器包含：()。

- A、盖碗、品茗杯
- B、盖碗、茶巾
- C、盖碗、茶海
- D、盖碗、茶船

() 24、冲泡茶的过程中，在以下()动作是不规范的，不能体现茶艺师对宾客的敬意。

- A、用杯托双手将茶奉到宾客面前
- B、用托盘双手将茶奉到宾客面前
- C、双手平稳奉茶
- D、奉茶时将茶汤溢出

() 25、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、一叶一芽
- B、二叶一芽

C、四叶一芽

D、五叶一芽

() 26、明代茶具的代表是()。

A、青花瓷器

B、黑釉瓷器

C、景瓷宜陶

D、玻璃茶具

() 27、pH值是表示溶液()。

A、硬度

B、浓度

C、酸碱度

D、溶解度

() 28、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。

A、水质

B、煮水器皿

C、时间

D、水温

() 29、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。

A、单间

B、适当的位置

C、大厅

D、空位入座

() 30、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。

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

() 31、红茶调饮，是在茶汤中加入调料，()。

A、以坛汤色

B、提高香气

C、以佐汤味

D、以坛味浓

() 32、()茶具是和其他食物公用木制或陶制的碗，一器多用，没有专用茶具。

A、原始社会

B、西汉时期

C、三国时期

D、战国时期

() 33、唐代饮茶风盛的主要原因是()。

A、社会鼎盛

B、文人推崇

C、朝廷诏令

D、茶叶发展

() 34、古人对泡茶水温十分讲究，认为“水老”，茶汤品质()。

A、新鲜度下降

B、新鲜度提高

C、鲜爽味提高

D、鲜爽味减弱

() 35、在冲泡条索松散的武夷水仙乌龙茶时，投干茶用量以()。

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

() 36、茶叶的保存应注意氧气的控制，维生素C的氧化及茶黄素，()的氧化聚合都和氧气有关。

A、茶褐素

B、茶色素

C、叶黄素

D、茶红素

() 37、冬季严寒最适选饮青茶，因其在加工过程中经反复烘焙吸收了大量()，在冲饮后释放出来。

A、能量

B、氧气

C、空气

D、热量

() 38、夏暑宜饮白茶，因白茶是在()制成。

A、春天

B、夏天

C、寒天

D、热天

() 39、用玻璃杯冲泡，奉茶时右手轻握杯身，左手()，双手将茶奉到客人面前。

A、扶着杯口

B、把杯身

C、托着杯底

D、掩住杯口

() 40、当下列水中是称为硬水。

A、pb、Cu的含量大于8mg/L。

B、K、Cl的含量大于8mg/L。

C、Ca、Mg的含量大于8mg/L。

D、Co、Rn的含量大于8mg/L。

() 41、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。

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

() 42、茶艺馆茶艺师的主要职责有()。

A、根据宾客的要求准备不同的茶叶及沏泡用具

B、经常检查茶艺馆内的清洁卫生、员工的个人卫生

C、帮助宾客存放衣帽雨伞等物品

D、核查帐单，保证在宾客结帐前帐目准确

() 43、明代饮用茶叶主要是()。

A、团茶

B、饼茶

C、粒茶

D、散茶

() 44、台湾乌龙茶冲泡中，斟茶要执()，将茶汤斟入闻香杯，至七成满为止。

A、紫砂壶

B、盖碗

C、公道杯

D、品杯

() 45、社会鼎盛是唐代()的主要原因。

A、饮茶盛行

B、斗茶盛行

C、习武盛行

D、对弈盛行

() 46、下列标准是与茶叶关系密切的国家强制性标准。

A、GB8313—87《茶多酚测定》

B、FDBT/NY32.18《乌龙茶成品茶》

C、GB5749—85《生活用水卫生标准》

D、SB/T1067—93《祁门红茶》

() 47、防止茶叶陈化变质，应避免存放时间太长，避免()，避免高温高湿和阳光直射。

A、水分含量不足

B、水分含量过高

C、水分含量适中

D、过分干燥

() 48、时兴乌龙茶艺的地点是()。

A、沪苏和京津

B、潮汕和漳泉

C、昌九和抚安

D、珠湘和岳常

() 49、当茶艺师坐着泡茶时，以下()姿势是正确的。

A、双膝分开

B、塌腰放松

C、斜肩

D、挺胸收腹

() 50、用黄豆、芝麻、姜、盐、茶合成，直接用开水沏泡的是宋代()。

A、葱头茶

B、豆子茶

C、姜汤茶

D、薄荷茶

【往年茶艺师（初级）题库(二)参考答案】

一、单项选择题

- 1、 D
- 2、 B
- 3、 D
- 4、 B
- 5、 B
- 6、 D
- 7、 B
- 8、 B
- 9、 C
- 10、 C
- 11、 A
- 12、 D
- 13、 B
- 14、 A
- 15、 A
- 16、 B
- 17、 B
- 18、 C
- 19、 B
- 20、 C
- 21、 B
- 22、 D
- 23、 D
- 24、 D
- 25、 B
- 26、 C
- 27、 C
- 28、 D
- 29、 B

30、 C

31、 C

32、 A

33、 A

34、 D

35、 C

36、 D

37、 D

38、 C

39、 C

40、 C

41、 C

42、 A

43、 D

44、 C

45、 A

46、 C

47、 B

48、 B

49、 D

50、 B

往年茶艺师（初级）题库(三)

得分	评卷人

一、单项选择题（共50题，每题2分，共计100分）

- () 1、干看春绿茶的品质特点是色泽，茶叶肥壮重实，或有较多白毫。
- A、绿润
- B、油润
- C、乌润
- D、红润
- () 2、在各种茶叶的冲泡程序中，茶叶的用量、()和茶叶的浸泡时间是冲泡技巧中的三个基本要素。
- A、壶温
- B、水温
- C、水质
- D、水量
- () 3、按照标准的管理权限，下列()标准属于行业标准。
- A、《乌龙茶成品茶》
- B、《茉莉花茶》
- C、《屯炒青绿茶》
- D、《第四套红碎茶》
- () 4、经营单位取得()后，向工商行政管理部门申请登记，办理营业执照。
- A、卫生许可证
- B、商标注册
- C、税务登记
- D、经营许可
- () 5、以上的水温适宜冲泡()茶叶。
- A、普洱茶
- B、紧压茶
- C、六安瓜片
- D、黄山毛峰
- () 6、茶艺师导购中推介商品和服务时，可以采用多种方式和技巧，下列选项中()是不正确的。
- A、让顾客了解茶商品和服务物有所值

- B、少上一些品种，使顾客印象深刻
 - C、让顾客品尝，加深其感官印象
 - D、告诉顾客茶叶商品的实际用途和选用方法
- () 7、在茶馆接待宾客时，选择茶具时较全面的参考因素是：()。
- A、看喝茶人的身份、喜好
 - B、看喝茶的讲究程度、和现有的条件
 - C、看场合、看人数、看茶叶
 - D、看茶叶的品种、外形
- () 8、又称“三才碗”，一式三件，下有托，中有碗，上置盖。
- A、紫砂壶
 - B、盖碗
 - C、兔毫盏
 - D、茶盅
- () 9、陆羽《茶经》指出：其水，()。
- A、江水上，山水中，河水下
 - B、山水上，河水中，江水下
 - C、山水上，江水中，井水下
 - D、泉水上，溪水中，河水下
- () 10、茶点大致可以分为干果类、鲜果类、糖果类、西点类、()类五大类。
- A、糕点类
 - B、传统小吃类
 - C、中式点心类
 - D、咸点心类
- () 11、世界上第一部茶书的作者是()。
- A、熊蕃
 - B、陆羽
 - C、张又新
 - D、温庭筠
- () 12、用经过氯化处理自来水泡茶，茶汤品质()。
- A、带金属味
 - B、汤色加深
 - C、香气变淡

D、汤味变涩

() 13、()瓷胎薄质，釉层饱满，釉面显现纹片，纹片形状多样。

A、哥窑

B、钧窑

C、汝窑

D、越窑

() 14、黄茶君山银针品饮时，可以说君山银针是一种以()的特种茶。

A、观色为主

B、赏景为主

C、闻香为主

D、赏味为主

() 15、茶艺馆的经营管理的重点是：抓货源管理、()、抓内部管理三个方面。

A、抓人员培训

B、抓考勤管理

C、抓岗位职责管理

D、抓人才管理

() 16、秋天应选饮()更有利于健康。

A、绿茶

B、茉莉花茶

C、白茶

D、乌龙茶

() 17、茶艺馆经营管理的重点是：抓货源管理、抓人才管理、()三个方面。

A、抓内部管理

B、抓茶叶品质的管理

C、抓茶文化知识培训的管理

D、抓客户档案建立的管理

() 18、在茶叶不同类型的滋味中，()型的代表茶是六堡茶、工夫红茶等。

A、醇和

B、浓厚

C、鲜醇

D、平和

() 19、世界上第一部茶书的书名是()。

A、《茶经》

- A、《杂谱》
- B、《茶经》
- C、《茶酒论》
- D、《采茶录》

() 20、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。

- A、增进滋味醇和
- B、加速各种化学反应
- C、促进物质转化
- D、抑制物质解体

() 21、适宜冲泡绿茶水温是()。

- A、75℃
- B、80℃
- C、90℃
- D、100℃

() 22、调饮红茶就是要在()中加入调味品。

- A、茶壶
- B、茶杯
- C、茶汤
- D、开水

() 23、玻璃杯冲泡绿茶，一般冲水入杯()为止。

- A、至五成满
- B、至六成满
- C、至七成满
- D、至八成满

() 24、冲泡绿茶时，通常一只容量为100—150mL的玻璃杯，投茶量为()。

- A、1—2g
- B、1—1.5g
- C、2—3g
- D、3—4g

() 25、下列选项中，()不属于培养职业道德修养的主要途径。

- A、努力提高自身技能
- B、理论联系实际

- C、努力做到“慎独”
- D、检点自己的言行
- () 26、茶叶中对味觉起主导作用的物质是()。
- A、咖啡碱与还原糖
- B、茶多酚与咖啡碱
- C、咖啡碱与氨基酸
- D、茶多酚与氨基酸
- () 27、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。
- A、随手泡
- B、茶巾
- C、温度计
- D、品茗杯
- () 28、下列()职责不属于茶艺馆迎宾员的主要职责。
- A、帮助宾客存放衣帽雨伞等物品
- B、接受或婉转谢绝宾客的预订
- C、及时检查茶馆设备的状况,做好维护保养工作
- D、通知区域领班或服务人员,及时送上茶单及其他服务
- () 29、喝茶与品茶主要的不同是()。
- 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
- () 30、()又称“三才碗”,蕴含“天盖之,地载之,人育之”的道理。
- A、兔毫盏
- B、玉书煨
- C、盖碗
- D、茶荷
- () 31、茶叶中的()具有降血脂、降血糖、降血压的药理作用。
- A、氨基酸
- B、茶多酚
- C、叶绿素

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/938057025076006060>