

2024年高级茶评员考前冲刺必会试题库300题(含答案)

一、单选题

1. 茶叶经过加工后重新组合形成的香型较多，以下()不属于茶叶的香型。

- A、药香型
- B、花香型
- C、毫香型
- D、甜香型

答案：A

2. 碧螺春品质弊病中色泽黄绿欠翠表现为()。

- A、茸毛发黄，茶色缺少光泽和新鲜感
- B、芽叶在搓团显毫时用力不当
- C、茸毛粘附在芽上不显露
- D、茸毛暗黄，茶色深绿

答案：A

3. 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。

4. 最适合人闻茶香的叶底温度是 ()

A、60°C-65°C、

B、45°C-55°C、

C、30°C-40、

D、低于30°C

答案：B

解析：品茶时，闻茶香是体验茶叶品质的重要环节。为了最大限度地感受到茶叶的香气，需要控制叶底的温度在一定范围内。过高的温度可能会烫伤鼻黏膜，同时过高的温度也会使得茶香过快挥发，导致香气不够持久；而过低的温度则可能使得茶香不够明显，影响品茶体验。通常认为，最适合人闻茶香的叶底温度是在45°C-55°C之间。这个温度既能确保茶香充分散发，又不会对品茶者造成不适。

因此，选项B“45°C-55°C” 是最合适的答案。

5. 白茶“青臭气”品质弊病的成因是 ()

A、烘干时火温稍高

B、贮运中受潮霉变

C、萎凋失水不够即行烘干

D、干燥过程中漏烟

答案：C

6. 评茶人员应充分认识到自己所从事职业的 () 价值，树立职业荣誉感。

- A、经济
- B、政治
- C、社会
- D、产业

答案：C

7. ()不是茶叶在加工过程中产生的滋味。

- A、陈味
- B、焦味
- C、酸味
- D、烟味

答案：A

8. 香气审评，纯正香气注意区别()()

- A、高山、低山、洲地之别
- B、品种香、产地香、季节香
- C、春茶、夏暑茶、秋茶之分
- D、茶类香、地域香、附加香

答案：D

9. 下列哪一种茶，滋味醇厚回甘，并具有独特的陈香。()

- A、绿茶
- B、花茶
- C、普洱茶
- D、乌龙茶

答案：C

10. 雨水青叶无法正常萎凋，将会产生()

- A、香气淡飘
- B、青气味
- C、日晒味
- D、水闷味

答案：B

11. 外形特征“细嫩、紧直、有苗峰”属于特珍()级。

- A、特级
- B、一级
- C、二级
- D、珍眉一级

答案：A

解析：根据题干中给出的外形特征描述“细嫩、紧直、有苗峰”，可以判断这是特珍茶的外形特征。特珍茶等级的划分通常是根据外形、香气、滋味、汤色和叶底等多个方面进行评估。在这个情况下，由于描述中没有提到其他等级的特征，因此可以推断这是特珍茶的等级。因此，答案为A，即特级。

12. 成品茶“规格乱”的原因是()

- A、精制茶大小或长短不一
- B、上、中、下三段茶比例不当
- C、外形、叶底花杂
- D、制作过程火温过高

答案：B

13. 秋冬茶要形成翠绿、高香品质，宜采用()做青技术。()

A、轻晒轻摇，发酵稍轻

B、轻晒重摇，发酵稍轻

C、重晒轻摇，发酵充分

D、重晒重摇，发酵充足

答案：B

14. . 为达到光线明快，审评室墙宜刷成()色

A、青色

B、绿色

C、奶黄色

D、白色

答案：D

15. 青城血芽主销市场是()地区。

A、京律穗

B、京沪杭

C、东北三省

D、国内大中城市

答案：D

解析：这道题目是关于茶叶销售市场的选择。根据题目描述，“青城血芽”是主销市场，并且答案提供了几个可能的选项。由于茶叶市场的分布和变化较为复杂，

且青城血芽属于特定区域内的特色茶叶，因此可以推断主销市场应该是国内大中城市。因此，答案为D，即国内大中城市。

16. 毛蟹，原产福建省安溪县大坪乡福美村。属无性系，灌木型，中叶类。根据发芽的时间划分为：（）

- A、早生种
- B、中生种
- C、晚生种
- D、中晚生种

答案：B

17. 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

18. 毛茶计价办法规定，正品茶室外形、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

答案：A

19. 外形特征“圆扁枯黄”属于珠茶（）级（）

- A、三级
- B、四级
- C、五级
- D、不列级

答案：D

解析：珠茶，作为中国传统的名茶之一，其外形特征和品质等级有着严格的划分标准。在关于珠茶外形特征“圆扁枯黄”所属级别的题目中，我们需要根据珠茶的外形特征及其与品质等级之间的对应关系来进行分析。首先，我们知道珠茶的外形特征通常与其品质等级密切相关。高品质的珠茶往往外形饱满、色泽鲜亮，而低品质或不合格的珠茶则可能表现出外形不规则、色泽暗淡等特征。其次，根据题目给出的选项，我们需要判断“圆扁枯黄”这一外形特征属于哪个级别。从茶叶的常识出发，我们知道“圆扁”可能意味着茶叶形状不够规整，而“枯黄”则通常表示茶叶色泽不佳，这些特征通常不符合高品质珠茶的标准。最后，结合珠茶品质等级划分的知识，我们可以推断出“圆扁枯黄”的外形特征可能属于品质较低的珠茶，或者是不符合标准的不列级珠茶。因此，根据以上分析，我们可以确定外形特征“圆扁枯黄”属于珠茶的“不列级”，即选项D是正确答案。这一推断基于珠茶的外形特征与品质等级之间的对应关系，以及对茶叶品质的基本了解。

20. 白毫银针茶精加工时用多少度的温度进行复火。（）

- A、70℃—75℃
- B、80℃—85℃
- C、90℃—95℃

D、100℃—105℃

答案: B

21. . 玉绿茶属于()类绿茶

A、长炒青

B、圆炒青

C、扁炒青

D、蒸青

答案: D

22. 鲜叶为一芽一叶或一芽二叶, 杀青后直接烘干, 其形状应呈现出: ()

A、燕尾形

B、条形

C、卷曲形

D、自然朵形

答案: D

23. 毛茶收购含水分一律按规定标准计价, 绿茶标准含水量为()。()

A、6%

B、7%

C、8%

D、9%

答案: B

24. “南风火”天气会使茶叶香气()。()

A、青气

B、香气淡飘

C、日晒味

D、闷黄味

答案：B

25. 白牡丹的外形感官品质特征是()。

A、芽针肥壮、匀齐

B、芽叶连枝叶成朵

C、芽针瘦长

D、叶态紧卷

答案：B

26. 绿茶香气中带有()为品质不好。

A、板栗香

B、青草气

C、嫩香

D、鲜香

答案：B

27. 下列茶叶中，哪些应具有松烟香味()

A、黄山毛峰

B、正山小种

C、太平猴魁

D、惠明茶

答案：B

28. 为判断茶叶真实形状和色泽，审评室宜用（）。

- A、氙气灯
- B、碘钨灯
- C、日光灯
- D、紫外线灯

答案：C

29. 成品茶“规格乱”的原因是（）

- A、精制茶大小或长短不一
- B、上、中、下三段茶比例不当
- C、外形、叶底花杂
- D、制作过程火温过高

答案：B

30. 名优绿茶外形主要看（）

- A、色泽造型
- B、色泽嫩度
- C、色泽整碎
- D、条索色泽

答案：A

31. 集体主义是从业者正确处理国家集体、个人关系根本准则，因此职业守则要求评茶员应（）。

- A、热爱本职，精业勤业；

- B、严守常规，细心负责；
- C、团结共事，宽厚容人；
- D、精通业务，一丝不苟。

答案：C

32. 外形特征“圆扁枯黄”属于珠茶()级。

- A、三级
- B、四级
- C、五级
- D、不列级级

答案：D

解析：珠茶的外观特征为圆扁形，色泽为枯黄，等级最高的珠茶属于特级或一级，最低的珠茶则为不列级级。根据题干中描述的外形特征“圆扁枯黄”可以推断出属于三级以下的等级，因此答案为D，即不列级级。

33. 根据白毛茶鲜叶标准()不能作为一级白毛茶原。

- A、单芽
- B、一芽一叶
- C、芽二叶
- D、一芽三叶

答案：D

34. 为达到光线明快，审评室的墙壁宜刷成()色。

- A、青色；
- B、绿色；

C、奶黄色；

D、白色。

答案：D

35. 茶样盘从审评要求应漆成()色。

A、黑色

B、白色

C、淡黄色

D、淡咖啡色

答案：B

36. 外形特征“欠紧直色黄绿”属于蒸青绿茶()级。

A、一级

B、二级

C、三级

D、四级

答案：B

解析：根据外形特征“欠紧直色黄绿”的描述，这属于蒸青绿茶的二级品。蒸青绿茶根据品质和外观特征可以分为一到四级品，其中一级品外形紧细，色泽鲜绿，清香馥郁；二级品外形欠紧直，色泽黄绿，清香纯正；三级品外形尚紧结，色泽深绿，香纯正；四级品外形粗松，色泽黄绿稍有浮水。因此，根据描述，选项B“二级”是正确答案。

37. 春茶的祁红具有特殊的“玫瑰香”属于()。

A、品种香

B、季节香

C、产地香

D、茶类香

答案：B

38. ()萎凋程度较轻，鲜叶含水量要求降至68-70%之间。

A、白茶

B、红茶

C、青茶

D、黑茶

答案：C

39. 常用“细秀”来描述()形状紧直、秀丽匀齐。

A、径山茶

B、眉茶

C、齐山翠眉

D、紫笋

答案：A

40. 最能反映出长炒青老嫩程度的评比项目为()

A、香气

B、叶底

C、滋味

D、外形

答案：B

41. “滋味稍浓”它的含义是说明茶汤()

- A、低于对照标准茶样
- B、相当于对照标准茶样
- C、高于对照标准茶样
- D、微高于对照标准茶样

答案: D

42. 以下茶叶一般没有经过杀青而直接进行揉捻的是()。

- A、乌龙茶
- B、红茶
- C、绿茶
- D、黄茶

答案: B

43. 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。

44. 某茶厂从199. 6. —200. 0. 年茶叶的销售量分别为8. . 97. t、 8. .36.t、 8. .13. t、 9. .98.t、 8. .7.t, 试用移动平均法预测200. 1. 年销售量为()

A、 8. .15.t

B、 8. .52.t

C、 8. .83.t

D、 9. .01.t

答案: C

45. . ()名茶素有“香馨味厚色翠汤请”四绝之美誉。

A、 西湖龙井

B、 庐山云雾茶

C、 铁观音

D、 洞庭碧螺春。

答案: B

46. 不同的名优绿茶对外形的要求不同, 其中六安瓜片要求()。

A、 针形

B、 片形

C、 卷曲形

D、 珠形

答案: B

47. 青城雪芽主销市场是()地区。()

A、 京、津

B、 京、沪、杭

C、东北三省

D、国内大中城市

答案：D

48. 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

答案：A

49. 下列标准代号哪一个属于农业部强制性标准?()

A、NY/T5018—2001

B、GB11767—1989

C、GB/T18795—2002

D、NY5199—2002

答案：D

50. 高级绿茶中的维生素C含量可达()以上。

A、0.3%

B、0.4%

C、0.5%

D、0.6%

答案：C

51. 烘干白茶的叶绿素破坏较多，色泽不及风干的灰绿，且毫色易变()。

A、白

B、绿

C、黄

D、灰

答案：C

52. 烘青茶坯加工级别标准样分为()。

A、特级、一至三级

B、特、一至五级

C、茶芯、茶片

D、一至六级、茶芯、茶片

答案：D

53. 冬天鼻腔粘膜干枯，嗅觉迟钝，评茶前用()有利于提到嗅觉功能。

A、“滴鼻净”开窍

B、用鼻通开窍

C、开水熏吸

D、带口罩

答案：C

54. 患有神经衰弱或睡眠不好的人，不宜过量饮茶，特别是浓茶，应适量饮茶，且注意饮茶的浓度和时间。因为，茶叶中含有能兴奋中枢和周围神经系统的成分。

()

A、芳香物质

B、咖啡碱

C、茶氨酸

D、茶多酚

答案：B

55. ()名茶被誉为“头泡香高、二泡味浓、三四泡幽香犹存”

A、铁观音

B、太平猴魁

C、涌溪火青

D、顾渚紫笋

答案：B

56. 为减少直射光对评茶的影响，评茶室宜()。

A、座北向南；

B、座南向北；

C、座东向西；

D、座西向东。

答案：B

57. 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

答案：B

58. 大叶种工夫红茶的内质品质特征是()。

- A、香气甜香浓郁，滋味鲜醇醇厚
- B、香气鲜嫩甜香，滋味醇厚甘爽
- C、香气高鲜嫩甜香，滋味鲜醇嫩甜
- D、香气带蜜味与熟果香，滋味甜醇

答案：A

59. 下列()与作为评茶员的条件无关。

- A、嗅觉神经
- B、色盲
- C、慢性传染病
- D、容貌端庄。

答案：D

60. 乌龙茶评茶计价如外形评四等，内质评三等，应以()计价。

- A、二等
- B、三等
- C、四等
- D、五等

答案：B

61. 可将绿茶内充于干燥的废弃热水瓶内，盖好瓶塞用()封口。

- A、橡胶
- B、密封圈
- C、蜡
- D、胶水

答案：B

62. 综合评定应注意的事项以下描述正确的是()。

- A、分清茶类，明确该茶类审评侧重点
- B、不同茶类，外形规格不同，但对形状的要求相
- C、毛茶外形内质五项因子综合评定
- D、不须与标准实物样或收购参考样对比进行

答案：A

63. 抽气充氮是保管较为先进方法，但要求茶叶含水量在()，否则不利储藏。

- A、2—5%;
- B、7%;
- C、9%
- D、12%。

答案：A

64. ()是职业道德的基本要求

- A、爱岗敬业
- B、诚实守信
- C、办事公道
- D、服务群众

答案：A

65. . 根据茶汤汤色易变原则，在()内观察汤色较为准确

- A、3.min
- B、5.min

C、10.min

D、15.min

答案：C

66. 根据等级评分标准，乌龙茶一级铁观音定为()分。()

A、101以上

B、91-100

C、81-90

D、71-80

答案：B

67. . 某茶厂从199. 6. -200. 0. 年茶叶的销售量分别为8. . 97. t、8..36.t、8..13.

t、9..98.t、8..7.t, 试用移动平均法预测200. 1. 年销售量为()。

A、8..15t

B、8..52t

C、8..83

D、9..01

答案：C

68. 肉桂名茶具有独特的姜味或桂皮香属于()香。

A、茶类香

B、品种香

C、产地香

D、季节香

答案：A

69. 以下绿茶一般没有经过揉捻机进行揉捻的是()。

- A、珠茶
- B、龙井茶
- C、信阳毛尖
- D、黄山毛峰

答案：B

70. 下列()不属于杀青叶适度的标志。

- A、绿转为暗绿
- B、无红梗红叶
- C、手捏叶软
- D、青草气明显

答案：D

71. 干仓普洱是将新加工的普洱茶放入相对湿度多少以下仓库里进行贮藏，让其慢慢陈化的普洱。()

- A、60%
- B、70%
- C、80%
- D、90%

答案：C

72. 西湖龙井茶品质特征中色泽要求()。

- A、糙米色
- B、枯黄色

C、深黄

D、墨绿色

答案：A

73. ()茶素有“青蒂绿腹红镶边”的美誉。

A、乌龙茶；

B、红茶；

C、绿茶；

D、普洱茶。

答案：A

74. 茶汤的色度，主要从()三方面评比。()

A、正常色、劣变色、陈变色

B、色度、亮色、浑浊度

C、明亮、晦暗、混浊

D、金黄、橙黄、清黄

答案：A

75. 下列()有利于评茶室空气新鲜。

A、座南朝北

B、落水管不设盛水弯头

C、地板打蜡

D、吸烟。

答案：A

76. 香气()只适宜描述茉莉花茶。

- A、清高
- B、鲜灵
- C、纯和
- D、清香

答案：B

77. 下列评茶术语中的()不适宜用于描述绿茶的香气特征。()

- A、嫩香
- B、高火香
- C、甜香
- D、清香

答案：C

78. “叶底叶色不一致，杂乱”的特征用下列评茶术语描述：()

- A、老嫩不匀
- B、老嫩欠匀
- C、杂乱
- D、花杂

答案：D

解析：在茶叶审评中，对于茶叶的外观品质，评茶员会使用专业的术语来描述。

“叶底叶色不一致，杂乱”的特征表示茶叶的叶底颜色并不统一，呈现出多种颜色，这通常是因为茶叶采摘时的老嫩程度不一致导致的。选项A“老嫩不匀”通常用来描述茶叶的老嫩程度不一致，但更多侧重于茶叶的嫩度；选项B“老嫩欠匀”则是指茶叶的老嫩程度不够均匀，但程度较轻；选项C“杂乱”是一个较为

笼统的描述，可以用于多种情况，但不够精确；选项D“花杂”则是专门用来描述茶叶叶底颜色不一致，杂乱的情况，符合题目中的描述。因此，正确答案是D“花杂”。

79. 有下列()的人员不适合当评茶员

- A、口才较差
- B、无传染病
- C、色盲
- D、容貌一般

答案：C

80. 装白茶的密封袋或容器要求要无毒、无异味()。

- A、防水
- B、防潮
- C、透气
- D、真空

答案：B

81. 红茶香气出现香气新鲜、活泼，具有舒爽的感觉运用()术语描述。

- A、鲜爽
- B、浓烈
- C、鲜甜
- D、甜和

答案：A

解析：红茶的香气新鲜、活泼，具有舒爽的感觉，可以用鲜爽这个术语来描述。

这个术语用来形容茶叶的口感和香气，表示茶水清新、爽口，给人一种愉悦的口感体验。其他选项如浓烈、鲜甜、甜和虽然也可能用于描述红茶的口感和香气，但与题目描述不符。

82. 抓茶一把，用力紧握，微感刺手，条无显著折断，手捻成碎片，枝梗用力折断，但梗皮不脱离，用力小时呈弯曲状，香气正常。问其含水量为（）。

A、5%

B、7%

C、8%

D、10%

答案：C

解析：根据题中描述，茶叶的含水量在8%左右。这是因为当茶叶含有较多水分时，其质地变软，易于被手抓碎、弯曲，同时香气也不会受太大影响。而当水分含量过低时，茶叶质地会变硬，不易被手捏碎，且可能存在其他问题。因此，选项C是正确答案。

83. 铁观音的精制加工采用的毛茶拼配制方式是（）。

A、单级拼和，单级付制，多级回收

B、多级拼和，多级付制，单级回收

C、单级拼和，阶梯式付制

D、单级拼和，交叉付制

答案：B

84. 圆炒青叶特点是（）。

- A、黄绿明亮
- B、深绿较壮实
- C、嫩绿匀整
- D、暗褐

答案：B

解析：这道题目考察茶叶的外观特征，根据选项中的描述，圆炒青叶的特点是深绿较壮实。这是因为圆炒青是一种炒青工艺，茶叶经过这种工艺后，其颜色和形态都会发生变化，呈现出深绿色且较为壮实的特征。因此，B选项是正确的。

85. 下列哪一种绿茶，在加工过程中其干燥工序是采用全烘干的方式。（）

- A、黄山毛峰
- B、碧螺春茶
- C、龙井茶
- D、信阳毛尖茶

答案：A

86. 以等级实物标准样为依据，某茶品质总分为75分应定为（）级。

- A、一级
- B、二级
- C、三级
- D、四级

答案：C

87. 抓茶一把，用手紧握，感觉刺手，发出“沙沙”响，条能压碎尚脆，手捻成粉末，枝梗轻折即断，香气高，问其含水量为（）。

A、5%

B、7%

C、8%

D、10%

答案：B

88. 名优绿茶审评方法采用()方法。

A、五项因子

B、六项因子

C、八项因子

D、乌龙茶审评方法

答案：A

89. 条索紧直、完整，显锋毫，香气较高雅，滋味较鲜醇，汤色清澈明亮，叶底嫩绿完整属于()绿茶的品质特征。

A、炒青

B、烘青

C、半烘炒

D、晒青

答案：B

解析：根据题目描述，该绿茶的品质特征是条索紧直、完整，显锋毫，香气较高雅，滋味较鲜醇，汤色清澈明亮，叶底嫩绿完整。这些特征符合烘青绿茶的品质特点。因此，答案为B。

90. 毛峰外形审评注重()

- A、色泽、嫩度、
- B、色泽形态、
- C、色泽、条索、
- D、嫩度、净度

答案：A

91. 茶号“9389”代表()绿茶贸易标准样。()

- A、特贡超特级
- B、特贡特级
- C、贡熙一级
- D、贡熙二级

答案：C

92. 大红袍属于武夷岩茶中的()。

- A、奇种
- B、单枞
- C、名枞
- D、名种

答案：C

解析：大红袍是武夷岩茶中的名枞，具有独特的品质和口感。因此，选项C“名枞”是正确答案。

93. 龙泉剑茗属于()外形名茶。()

- A、针形
- B、片型

C、矛型

D、眉形

答案：C

94. 对于绿茶中的红梗红叶茶，根据其程度的轻重，也可对其等价进行()处理。

A、打折

B、不得收购

C、降级

D、不得销售

答案：A

95. 出口眉茶标准样分为()花色品种。

A、特珍、珍眉、秀眉

B、雨茶、秀眉、贡熙

C、特级、一至二级

D、特珍、珍眉、雨茶、秀眉、贡熙

答案：D

96. ()是社会主义职业道德的基本准则。()

A、爱岗敬业

B、诚实守信

C、集体主义

D、为人民服务

答案：C

解析：社会主义职业道德是社会主义社会各行各业的劳动者在职业活动中必须共同遵守的基本行为准则。它是判断人们职业行为优劣的具体标准，也是社会主义道德在职业生活中的反映。社会主义职业道德的基本准则是集体主义。因为集体主义贯穿于社会主义职业道德规范的始终，是正确处理国家、集体、个人关系的最根本的准则，也是衡量个人职业行为和职业品质的基本准则，是社会主义社会的客观要求，是社会主义职业活动获得成功的保证。因此，选项C是正确答案。

97. 茶叶含水量在()下较耐贮藏。()

A、3-5%

B、6%

C、9%

D、12%

答案：A

98. 乌龙茶审评时，选110ml的倒钟形杯，请问其投叶量是()。

A、3g

B、4g

C、5g

D、7g

答案：C

99. 茉莉花茶香气“透素”的主要原因是()

A、鲜花质量不好

B、下花量过多

C、下花量不足

D、茶坯质量不好

答案：C

100. 绿茶杀青过程主要原理是()。()

A、使多酚氧化酶活性钝化

B、使多酚氧化酶活性增强

C、使叶片失水

D、使叶片造型

答案：A

101. 鲜叶为单芽的原料，杀青后用理条机理直并用加压棒加压，其形状应呈现出：

()

A、燕尾形

B、月牙形

C、全芽略扁形

D、全芽针形

答案：C

102. 审评名优绿茶，宜用()用茶量。

A、3g

B、4g

C、5g

D、7g

答案：A

103. 评茶人员在从事茶叶品质评定这一职业时应相互学习，相互()。

A、交流

B、求证

C、批评

D、帮助

答案：A

104. 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

105. .外形特征“圆结重实、光滑、墨绿光亮”属于珠茶()级

A、特级

B、一级

C、二级

D、三级

答案：A

106. .下列()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、水槽落水不设盛水弯头

D、增设气窗

答案：C

107. 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

108. 乌龙茶正茶在净度上的要求描述有错误的是()。

A、高级茶要求干净、整齐

B、中级茶要求整齐

C、茶粗平伏

D、脚茶长短一致

答案：D

解析：根据乌龙茶净度的要求，高级茶要求干净、整齐，中级茶要求整齐，而脚茶长短不一，并非一致。因此，选项D是错误的描述。

109. 齐山翠眉属于()外形名茶。

A、扁形

B、片形

C、眉形

D、雀舌形

答案：C

110. 高爽有()或略有嫩香或带花香的为甲档绿茶。

- A、毫香
- B、清香
- C、豆香
- D、栗香

答案：D

111. “平绿”投茶宜采用()方式。()

- A、上投法
- B、中投法
- C、下投法
- D、随意

答案：C

解析：“平绿”是绿茶的一种，投茶方法对于茶叶的浸泡和口感有很大的影响。

根据投茶方式的不同，绿茶通常采用下投法或中投法。而下投法是指将茶投入茶杯或茶壶中，然后注入热水，这种方法比较适合于细小轻盈的茶叶，如龙井、碧螺春等。因此，答案为C,即“平绿”投茶宜采用下投法。

112. 春茶的祁红具有特殊的“玫瑰香”属于()。

- A、品种香
- B、季节香
- C、产地香
- D、茶类香

答案：B

113. 下列()有碍于评茶室空气新鲜。

- A、增设气窗；
- B、落水管设盛水弯头；
- C、地板打蜡；
- D、远离实验室。

答案：C

114. 茶叶干燥时，由于机具温度过高在干茶上留下的烫斑，正确描写的术语是：

()

- A、破口
- B、爆点
- C、焦点
- D、突点

答案：B

115. 茶叶“失风”是因为茶叶具有()特性

- A、吸湿性
- B、吸附性
- C、陈化性
- D、光化反应

答案：C

116. ()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

117. 茶叶标准样品制备是结合茶叶企业生产实际和国内国际()需求进行制备的。

A、消费市场

B、茶叶市场

C、品饮方式

D、茶叶种类

答案：B

118. “平绿”属于()类绿茶。()

A、长炒青

B、圆炒青

C、烘炒青

D、蒸青

答案：B

119. 中国出口量最大的茶类是()

A、红茶

B、绿茶

C、乌龙茶

D、黑茶

答案：B

120. 西湖龙井茶与其它产区龙井茶相比的主要品质差异特色在于()

A、香气和滋味

B、汤色

C、平扁光滑度

D、身骨重实度

答案：A

121. 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

122. 玉绿茶属于（）类绿茶。

A、长炒青

B、圆炒青

C、扁炒青

D、蒸青

答案：D

123. 审评香气，冬天要求要快的原因是（）

A、温度较低

B、环境干燥

C、天高气爽

D、光线较弱

答案：A

124. 六安瓜片属于()外形名茶。

- A、扁形
- B、针形
- C、螺形
- D、片形

答案: D

125. 某批铁观音对样审评, 加权平均后的品质总分为95分, 应定()级。()

- A、特级
- B、一级
- C、二级
- D、三级

答案: B

126. 普洱散茶外形主要评比()。

- A、形状
- B、色泽
- C、匀净度
- D、光洁度

答案: C

127. 条形乌龙茶采用柱形杯进行审评时, 其浸泡时间为()分钟。

- A、2
- B、4
- C、5

D、6

答案：C

128. 加工白茶的原料一般采自品种茶树的鲜叶。()

A、少毫

B、多毫

C、无毫

D、金毫

答案：B

129. 参与集体评茶时，要(),宽厚待人，共同评好茶叶。

A、注重团结

B、多提意见

C、正义执言

D、宽容理解

答案：A

130. 将揉捻叶放在阳光下照射，会产生()。

A、香气淡飘；

B、青臭气；

C、酸味；

D、闷黄味。

答案：B

131. 名优绿茶适宜用精茶杯碗开汤审评的原因是其()

A、外形匀整

B、香气高爽

C、色泽绿翠

D、条索紧细

答案：A

132. 评茶室要求干燥，因此不宜()

A、设在楼上

B、地面用多孔板架空

C、增设除湿机

D、透光窗下种植乔木树种

答案：D

133. 为保评茶室干燥，可以()。

A、地板打蜡

B、不能使用除湿机

C、地板用多孔板架空地板

D、透光窗种植乔木树种。

答案：C

134. 职业是人们在社会生活中，对社会所承担的()和所从事的专门业务。

A、部分责任

B、所有规范

C、规定守则

D、一定职责

答案：D

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/315024032324011302>