

2024 年茶艺师（中级）考试题库附答案

试题 1

1、【单选题】（）位于四川峨嵋山神水阁前。泉水清澈澄碧悦人，水质甘冽适口，治病健身，延年益寿，被清人邢丽江评为“天下第一泉”。

（ A ）

A、玉液泉

B、碧玉泉

C、月儿泉

D、陆子泉

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】（）即在茶汤中添加其他物品，如盐、糖、奶、葱、橘皮、薄荷、桂圆、红枣等。（ D ）

A、渝饮

B、清饮

C、撮泡

D、调饮法

4、【单选题】()消暑解渴，养胃生津，提神解乏，每人只要早上喝两盅，上山耕耘，一天内不觉干渴。(D)

A、面罐茶

B、豆子茶

C、酥油茶

D、油炒茶

5、【单选题】1968年，福鼎白琳茶厂在制作传统白茶的基础上，应港商要求制成“()”。(A)

A、新工艺白茶

B、白牡丹

C、白毫银针

D、安吉白茶

6、【单选题】“滇红”茸毫显露为其品质特点之一。其毫色可分淡黄、()、金黄等类。(B)

A、金丝

B、菊黄

C、浅黄

D、深黄

7、【单选题】上茶食时，茶艺服务人员应从()的固定位置上，轻轻落盆(盘)，并介绍茶肴名称、特点。(C)

A、冲茶水

B、宾客前面

C、左侧

D、右侧

8、【单选题】下列()不属于铁观音茶叶的滋味类型。(A)

A、清鲜型

B、浓醇型

C、醇厚型

D、平和型

9、【单选题】下列()属于行茶程序的第三阶段(完成阶段)。

(D)

A、奉茶

B、介绍茶叶

C、结账

D、环境清理

10、【单选题】下列()是茶艺馆服务人员应该掌握的销售与服务知识。(B)

A、茶叶审评

B、客户心理

C、本店的各类茶的品质特征及价格

D、泡茶技巧

11、【单选题】下列不是中式点心类的是()。(A)

A、蛋糕

B、包子

C、茶叶蛋

D、豆腐干

12、【单选题】下列不是西点类的是()。(D)

A、蛋糕

B、吐司

C、曲奇饼

D、豆腐干

13、【单选题】下面不属于工夫红茶类别的茶叶是()。(D)

A、滇红

B、祁红

C、闽红

D、正山小种

14、【单选题】乌龙茶茶汤色泽变化主要是()、茶黄素和茶多酚。

(A)

A、茶红素

B、黄酮类

C、糖式物

D、花青素

15、【单选题】乔木型茶树最低分枝高度一般离地面()以上。

(A)

A、30cm

B、50cm

C、20cm

D、40cm

16、【单选题】以下除()外均属于茶叶中的无机化合物。(C)

A、多种矿物质是

B、氟

C、钙

D、镁

17、【单选题】儿茶素的含量约占茶多酚总量的()。(D)

A、30%

B、40%

C、50%

D、70%

18、【单选题】冲泡乌龙茶的水温一般选择()。(D)

A、70℃

B、90℃

C、80℃

D、100℃沸水

19、【单选题】冲泡拉茶时,须预先准备两只有耳()质杯。(C)

A、锡

B、铜

C、铁

D、瓷

20、【单选题】品茗环境的营造中，()影响品茗情趣。(C)

- A、插花
- B、挂画
- C、播放 DJ 音乐
- D、焚香

21、【单选题】品饮绿茶时，二开茶重在品尝绿茶的()。(C)

- A、滋味和花香
- B、回甘和茶香
- C、回味和甘醇
- D、回味和花香

22、【单选题】在为蒙古族宾客服务时，当宾客将手平伸，在杯口上盖一下，这表明宾客()。(C)

- A、把茶添满
- B、赶快添水
- C、不再喝茶
- D、再加一点

23、【单选题】在各种茶叶的冲泡过程中，茶叶的用量、()和茶叶浸泡时间是泡茶技巧的三个基本要素。(B)

- A、水质
- B、冲泡水温
- C、壶温
- D、水量

24、【单选题】在菜单策划前，要确立目标市场，为了解宾客的需要，根据宾客的()、喜好设计菜单。(D)

A、类型

B、经济能力

C、习惯

D、口味

25、【单选题】在茶汤中加入()以上的铅时，味涩有毒。(D)

A、0.03mg/L

B、0.05mg/L

C、0.08mg/L

D、1mg/L

26、【单选题】在茶汤中加入少于()的铅时，使茶味淡薄而稍带酸味。(A)

A、0.04mg/L

B、0.05mg/L

C、0.06mg/L

D、1mg/L

27、【单选题】如果贯穿于行动之中的道德原则不同，则他们所体现的()也是不一样的。(A)

A、道德价值

B、道德结果

C、行动结果

D、社会价值

28、【单选题】官窑的产地在()。(C)

A、河南临汝

B、河北曲阳

C、浙江杭州

D、浙江龙泉

29、【单选题】庐山云雾内质的品质特点是()。(B)

A、香气清纯，滋味甜爽，汤色橙黄明净，叶底嫩黄匀亮

B、汤色明亮、叶嫩匀齐、香凛持久，醇厚味甘

C、汤色艳亮，香气鲜郁高长，滋味浓厚鲜爽，富有刺激性，叶底红匀嫩亮

D、香气清高、味道甘鲜

30、【单选题】日平均温度为 10℃左右()便开始萌发生长。

(D)

A、嫩叶

B、新梢

C、叶片

D、越冬芽

31、【单选题】服务人员()要了解是否有 VIP 宾客预订，包括时间、人数、特殊要求等都要清楚。(B)

A、每周

B、每天

C、每一小时

D、每半天

32、【单选题】根据发酵程度分，红茶是属于()。(A)

A、全发酵

B、不发酵

C、半发酵

D、后发酵

33、【单选题】潮汕炉即为烧开水用的火炉，以()作燃料。(A)

A、木炭

B、酒精

C、煤

D、木材

34、【单选题】用茶过程中，如果客人面前有热水瓶或电热煮水器，

应随时保持这些器具中有()的开水。(A)

A、一半

B、三分之二

C、充足

D、三分之一

35、【单选题】由于乌龙茶制作时选用的是较成熟的芽叶做原料，属

半发酵茶，冲泡时需用()的沸水。(C)

A、70~80℃

B、90℃左右

C、100℃

D、80~90℃

36、【单选题】碧螺春宜选用()的投茶方式。(A)

A、上投法

B、中投法

C、下投法

D、以上三种方法都可以

37、【单选题】碧螺春的原产地是()。(B)

A、浙江

B、江苏

C、贵州

D、安徽

38、【单选题】职业有别，年龄不一，性别不同，对茶具的要求也不一样。以下说法错误的是()。(C)

A、中年人讲求茶的韵味，因此，多用茶壶泡茶；

B、年轻人以茶会友，因此，多用茶杯沏茶。

C、女人习惯于用较大素净的壶或杯斟茶；

D、体力劳动者常选用大杯或大碗，大口急饮。

39、【单选题】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。(B)

A、职业本质

B、职业特点

C、职业认知

D、职业习惯

40、【单选题】茶叶中有机化合物不包括()。(C)

A、茶多酚

B、氨基酸

C、可可碱

D、维生素类

41、【单选题】茶叶的保存应注意氧气的控制，茶中()的氧化和氧气有关。(A)

A、多酚类化合物

B、蛋白质类

C、维生素类

D、脂肪类

42、【单选题】茶树对土壤酸碱度很敏感，它只能生长在()土壤中。(C)

A、碱性

B、弱碱性

C、酸性

D、弱酸性

43、【单选题】茶艺师为客人添加茶水时，应走到客人座位的()。(C)

A、右侧

B、右侧

C、前面

D、后面

44、【单选题】茶艺师送客遇拐弯或台阶处应()客人。(A)

A、示意

B、不用示意

C、示范

D、保护

45、【单选题】茶艺馆工作间人员的分工主要有烧水、泡(发)茶、洗茶具、分装茶叶以及()。(A)

A、点心制作

B、收银员

C、茶艺师

D、迎宾

46、【单选题】茶道是以()为契机的综合文化体系。(A)

A、饮茶

B、置茶

C、煮茶

D、品茶

47、【单选题】茶道是以一定的()为基调。(B)

A、精神内涵

B、环境气氛

C、思想追求

D、哲学美学

48、【单选题】要以科学的态度认真对待自己的()，练就过硬的茶艺的操作技能，这样才能更好地适应茶艺工作。(D)

A、学习经验

B、职业技能

C、学习态度

D、职业实践

49、【单选题】黄山毛峰外形的品质特点是()。(B)

A、芽头肥壮，紧实挺直，芽身金黄，满披白毫

B、形似雀舌，匀齐壮实，锋显毫露，色如象牙，鱼叶金黄

C、条索紧结，肥硕雄壮，色泽乌润，金毫特显

D、形似瓜子的单片，自然平展，叶缘微翘，大小均匀，色泽绿中带霜(宝绿)

50、【判断题】X6132型万能铣床的电气元件安装时，要求元件之间、元件与箱壁之间的距离在各个方向上保持均匀。() (√)

51、【判断题】1915年，太平猴魁在巴拿马万国博览会上获一等金质奖章和奖状。(√)

52、【判断题】“教人者，人恒教之”，只有尊敬别人，才能赢得别人对你的尊敬。(√)

53、【判断题】中国茶道是源自远古的茶图腾信仰。(√)

- 54、【判断题】中式点心类有包子、粽子、汤圆、豆腐干、茶叶蛋、笋干等。（ √ ）
- 55、【判断题】乌龙茶紫砂壶茶艺中“鲤鱼翻身”是将品茗杯倒扣在闻香杯上。（ √ ）
- 56、【判断题】人们在品茗过程中得到了茶艺从业人员所提供的各种服务，能开拓了视野，陶冶了情操，净化了心灵。（ √ ）
- 57、【判断题】以精美的茶具作为礼品，是现代生活口味高尚的表现。（ × ）
- 58、【判断题】低档茉莉花茶的冲泡水温一般选择80℃。（ × ）
- 59、【判断题】俗话说：“高山云雾出好茶”的科学道理是由于茶树的生长对漫射光和紫外线要求较多。（ √ ）
- 60、【判断题】俗话说：“泡茶可修身养性，品茶如品味人生。”古今品茶都讲究要平心静气，因此冲泡绿茶前都要点香除杂念。（ √ ）
- 61、【判断题】冲泡的技法常常是茶艺动作中最有观赏性的动作，优美的冲泡动作往往让人感到美不胜收。（ √ ）
- 62、【判断题】劳资关系发生、最新解析、纠纷，当事人可以走以下程序：申请调解——调解不成，申请仲裁——仲裁裁决不服可提起诉讼。（ √ ）
- 63、【判断题】《建设工程安全生产管理条例》规定，建设单位和注册建筑师等注册执业人员应当对其设计负责。（ × ）

64、【判断题】喝茶是待客礼仪以及解渴的生理需求，随意一饮而尽。

(√)

65、【判断题】在广东，服务员倒茶时，客人一般以食指轻扣桌面表示谢意。(×)

66、【判断题】在生活、工作和社交场合中，同样一种意思，表达不一样，效果也会相差甚远。(√)

67、【判断题】安溪铁观音外形是条索紧结、肥壮、沉重，似蜻蜓头。色泽砂绿，鲜润，红点明。(√)

68、【判断题】宋代的煎茶方法在唐代的基础上又迈进了一步。(×)

69、【判断题】宋代的饮茶之风非常盛行，形成了奢华极致的宫廷茶道。(√)

70、【判断题】宫廷茶艺的特点是场面宏大、气氛庄严、茶具奢华、等级森严且带有政治色彩。(√)

71、【判断题】将乐擂茶的基本原料中其茶叶不全是茶叶，可以野生植物的嫩叶。(√)

72、【判断题】小乔木型茶树分枝稠密，根系分布较浅，侧根发达。(×)

73、【判断题】广东乌龙茶主要有凤凰单丛和凤凰水仙，岭头单丛，石古坪乌龙等。(√)

74、【判断题】惠孟臣是第一位紫砂壶名家，也是历史上第一个留下名字的壶艺家。(×)

75、【判断题】明代饮茶鼎盛，并形成了饮茶方法史上一次重大变革。

(√)

76、【判断题】普洱茶的冲泡方法可分为煮饮法和冲泡法。

(√)

77、【判断题】普洱茶的品饮之前先鉴别生茶与熟茶。闻干茶香生茶具有独特的陈香。(×)

78、【判断题】普通红茶的碎末也归为红碎茶分类。(×)

79、【判断题】清代，普洱茶开始入贡朝廷，名声大振。(√)

80、【判断题】满足服务对象的需求是茶艺工作的根本目的。

(×)

81、【判断题】煎茶法在用茶的制作过程中先将茶饼在文火上炙烤后趁热碾茶。(×)

82、【判断题】熟练掌握生活茶艺及表演艺术是茶艺馆人员服务的基本技能要求。(√)

83、【判断题】白茶冲泡约3分钟后，茶汤呈橙黄色或杏黄色，即可品饮。(×)

84、【判断题】白茶的茶性寒，能清凉降炎，有“清茶”之称。

(√)

85、【判断题】经营者应履行的义务包括：依法约定或履行义务；接受消费者的监督；保证安全；提供产品虚假信息等。(×)

86、【判断题】绿茶是最早出现的茶类。(√)

- 87、【判断题】职业道德的风尚是指导整个茶艺活动的总方针。
(×)
- 88、【判断题】苏轼的《试院煎茶》一诗把煎茶之道描写得细致入微。
(√)
- 89、【判断题】茶叶中各种物质在沸水中浸出的快慢，与茶叶的老嫩有关，但与加工方法无关。(×)
- 90、【判断题】茶叶冲泡的基本程序是备具、煮水、备茶、温壶(杯)、置茶、冲泡、奉茶、收具。(√)
- 91、【判断题】茶叶的冲泡技艺不断创新，茶具也不断变化与创新，但应根据茶具、茶性的基础上，进行选配。(√)
- 92、【判断题】茶席设计只需考虑整体布局的美观性，不需要考虑它的实用性。(×)
- 93、【判断题】茶点大致可分为干果类、糖果类、西点类和中式点心类。(×)
- 94、【判断题】茶的滋味美中的“鲜”指品茶人的心理感受到舒适、美妙、有活力。(×)
- 95、【判断题】茶艺展示过程中，尤其重视鉴赏茶的的汤色之美，宜用内壁洁白的素瓷杯。(√)
- 96、【判断题】茶艺服务人员也可采用伸手礼来迎接印度或尼泊尔宾客。(×)
- 97、【判断题】蒸馏水萃取的茶汤沉淀少，滋味甘醇。(×)
- 98、【判断题】衡量斗茶胜负的标准是看汤色和汤痕。(×)

99、【判断题】闽红工夫系福建闽南茶品。（ × ）

100、【判断题】黄庭坚《阮郎归》一词十分精细地表现了饮茶后慷慨激昂的感受。（ × ）

试题 2

1、【单选题】（ ）也是茶艺工作者茶艺活动动机的体现。（ B ）

- A、职业道德观念
- B、职业道德原则
- C、职业道德品质
- D、职业道德规范

2、【单选题】（ ）代的千叟茶宴也视为宫廷茶艺。（ A ）

- A、清
- B、明
- C、宋
- D、唐

3、【单选题】（ ）是一把缩小了的瓦陶壶，高柄长嘴，架在风炉之上，专做烧水之用。（ B ）

- A、潮汕风炉
- B、玉书碾
- C、孟臣罐
- D、紫砂壶

4、【单选题】（ ）是新石器时代的重要发明。（ B ）

- A、竹木茶具

B、陶土茶具

C、漆器茶具

D、瓷器茶具

5. 【单选题】()者,有祥和融洽,和睦友谊之意。(B)

A、和

B、融

C、睦

D、敬

6. 【单选题】()选择商品观察细微,比较注重外观包装、质量和价格,挑选和比较费时较多。(A)

A、女性顾客

B、男性顾客

C、青年顾客

D、老年顾客

7. 【单选题】《茶叶卫生标准》规定茶叶中氟氟氟菊酯的含量不能超过()。(B)

A、0.2mg/kg

B、1mg/kg

C、10mg/kg

D、20mg/kg

8. 【单选题】下列()不属于地名加上富有想像力的名称。(D)

A、敬亭绿雪

B、南京雨花

C、恩施玉露

D、碧螺春

9、【单选题】下列()不属于紫砂壶选购的注意事项。(D)

A、造型

B、功能

C、质地

D、价格

10、【单选题】下列()是茶艺馆服务人员应该掌握的销售与服务知识。(B)

A、茶叶审评

B、客户心理

C、本店的各类茶的品质特征及价格

D、泡茶技巧

11、【单选题】下列茶树中，植株无明显主干的是()茶树。(C)

A、乔木型

B、小乔木型

C、灌木型

D、都一样

12、【单选题】下面()选项不属于茶艺师服务过程的基本程序?(A)

A、茶前准备

B、茶中服务

C、回访服务

D、茶后工作

13、【单选题】与茶叶关系密切的国家标准,以下描述错误的是()。

(D)

A、国家强制性标准 GB13432—92《特殊营养食品标签》

B、GB11680—89《食品包装用原纸卫生标准》

C、GB13107—91《植物性食品中稀土限量卫生标准》

D、GB5749—85《生活用水卫生标准》

14、【单选题】乌龙茶紫砂壶茶艺表演时,孟臣沐霖是将开水注入紫砂壶和()中,持壶摇晃数下,以巡回往复的方式注入闻香杯和品茗杯中。(A)

A、公道杯

B、品茗杯

C、玻璃杯

D、闻香杯

15、【单选题】乔木型茶树最低分枝高度一般离地面()以上。(A)

A、30cm

B、50cm

C、20cm

D、40cm

16、【单选题】从外形色泽上看下列哪项不是生茶应具有的颜色()。

(D)

A、青绿

B、暗绿

C、黄绿

D、褐色

17、【单选题】以下()不属于闽北乌龙茶的主要代表茶。(B)

A、水仙

B、凤凰单丛

C、肉桂

D、大红袍

18、【单选题】以下()不是茶艺馆经营管理的工作任务。(C)

A、研究市场需求，明确经营方向

B、营造宜人的品茗环境

C、工作人员的管理和配备

D、提供优质周到的服务

19、【单选题】以乌龙茶、普洱茶为茶坯制作的花茶应选用()的白开水冲泡。(A)

A、100℃沸水

B、95℃以上

C、90℃~95℃

D、85℃~90℃

20、【单选题】候汤这道程序是掌握烧水程度，汤嫩则沫浮，汤老则茶沉，一般宜选用()的沸水。(B)

- A、80℃左右
- B、90℃左右
- C、100℃左右
- D、85℃左右

21、【单选题】关于茶艺馆卫生管理，以下描述错误的是()。(D)

- A、认真执行《公共场所卫生管理条例》和《文化娱乐场所卫生标准》，服从卫生监督部门的监督、检测
- B、必须持有有效的《公共场所卫生许可证》，从业人员每年应进行一次健康检查
- C、建立日常卫生保洁制度，并应有专人负责督促检查
- D、加强卫生宣传工作，不用设置吸烟室

22、【单选题】劳动者享有()。(A)

- A、接受职业技能培训的权利
- B、不是每个人都有接受职业技能培训的权利
- C、没有参与职业技能培训的权利
- D、不能私自参加职业技能培训

23、【单选题】品茗环境的营造中，()影响品茗情趣。(C)

- A、插花
- B、挂画
- C、播放 DJ 音乐
- D、焚香

24、【单选题】土耳其人喝茶用的是()、小匙、小碟。(B)

- A、瓷杯
- B、玻璃杯
- C、铜杯
- D、铝杯

25、【单选题】根据建设部的有关规定,施工单位()的工人,必须接受三级安全培训教育,经考核合格后,方能上岗。(B)

- A、转岗
- B、新入场
- C、变换工种
- D、从事特种作业

26、【单选题】在()一书中提到明朝南方地区以沸水冲泡末茶的饮法。(D)

- A、《续茶经》
- B、《茶录》
- C、《大观茶论》
- D、《茶考》

27、【单选题】在()书中就有记载的一种烹煎方法。(B)

- A、《大观茶论》
- B、《茶经》
- C、《茶录》
- D、《神农本草》

28、【单选题】在各种茶叶的冲泡过程中，茶叶的用量、()和茶叶浸泡时间是泡茶技巧的三个基本要素。(B)

- A、水质
- B、冲泡水温
- C、壶温
- D、水量

29、【单选题】头道茶经烘烤、煮沸而成，滋味苦涩，故而谓之苦茶，茶汤通常()，一饮而尽。(B)

- A、六分满
- B、五分满
- C、八分满
- D、九分满

30、【单选题】孟臣罐即为泡茶的茶壶，为宜兴紫砂壶，以()为贵。(C)

- A、特大
- B、中
- C、小
- D、大

31、【单选题】宋徽宗时，()泉水成为宫廷贡品。(A)

- A、无锡惠山泉
- B、镇江中泠泉
- C、北京玉泉

D、济南趵突泉

32、【单选题】客人进房后，通常请宾客坐上位，因此入座时常请宾客坐在主人的()。(B)

A、对面

B、右侧

C、旁边

D、左侧

33、【单选题】将不同茶类的商品、不同口感系列的茶叶进行陈列，是运用商品陈列中的()原则。(B)

A、平衡

B、层次

C、焦点

D、造型

34、【单选题】我们通常说的“五声十字”是指“请、谢谢、您好、()、再见”。(C)

A、不客气

B、没关系

C、对不起

D、麻烦您

35、【单选题】我国古代的宫廷茶艺中比较有名的是()与梅妃斗茶。(C)

A、宋代皇帝

B、唐德宗

C、唐玄宗

D、唐宣宗

36.【单选题】根据季节变化和客人的口味在基本配料的基础上添加一些中草药等。如冬天、春天一般加()，夏天加()，秋天加()。

(A)

A、生姜，鱼腥草，贡菊

B、肉桂，贡菊，藜香

C、藜香，金银花，生姜

D、鱼腥草，薄荷，杭白菊

37.【单选题】泡茶器具要选择简洁实用而且符合()的。(B)

A、茶叶类别

B、茶性

C、客人喜好

D、泡茶方法

38.【单选题】泡茶水温的高低，与茶的老嫩、条形松紧有关。茶叶原料()要比()的茶汁浸出要慢得多，所以冲泡水温要高。(A)

A、粗老紧实、细嫩松散

B、粗老松散、细嫩紧实

C、细嫩紧实、粗老松散

D、细嫩松散、粗老紧实

39.【单选题】玉壶养太和是绿茶茶艺中的()程序。(B)

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/338003067060006044>