

## 茶艺师《初级茶艺师考试试题》新版

姓名:\_\_\_\_\_ 年级:\_\_\_\_\_ 学号:\_\_\_\_\_

题型	选择题	填空题	解答题	判断题	计算题	附加题	总分
得分							

评卷人	得分

- 1、单项选择题：茶艺师坐着泡茶时，以下（ ）姿势是不正确的。A. 双腿并拢  
B. 翘二郎腿  
C. 双手平放在工作台上  
D. 挺胸、收腹
- 2、单项选择题：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
- 3、单项选择题：茶海是用来（ ）。A. 取茶渣  
B. 均匀茶汤浓度  
C. 盛取干茶  
D. 嗅茶香
- 4、单项选择题：今人泡茶用软水，因为软水中含其他（ ），茶叶有效成份的溶解度高。A. 溶质少  
B. 溶质多  
C. 杂质少  
D. 矿物质少
- 5、问答题：简述货代选择承运人应考虑的因素。
- 6、单项选择题：花茶品饮在冲泡3分钟后，左手端杯，右手拇指和中指捏住盖钮，向内翻转碗盖，（ ）。A. 品滋味  
B. 赏茶型  
C. 闻盖香  
D. 观汤色
- 7、单项选择题：清饮红茶品饮时，要（ ）。A. 先观其色，再闻其香  
B. 先尝其味，再闻其香  
C. 先闻其香，再观其色  
D. 先尝其味，再观其色
- 8、问答题：论述茶叶在预防口腔疾病中的作用。
- 9、单项选择题：下列（ ）职责不属于茶艺馆迎宾员的主要职责。A. 在茶馆进口处，礼貌地迎接宾客，引领到适当坐位，拉椅让座  
B. 通知区域领班或服务人员，及时送上茶单及其他服务

- C. 将宾客平均分配到不同的区域，平衡工作量  
D. 核查帐单，保证在宾客结帐前帐目准确
- 10、单项选择题：下列（ ）属于茶叶国家强制性标准的内容。A. 茶叶感官审评方法  
B. 检验方法标准  
C. 衡量检验方法  
D. 微生物检验
- 11、单项选择题：红茶与绿茶是（ ）。A. 茶叶的不同加工产品  
B. 茶树的两个变种  
C. 茶树的两个变型  
D. 茶属的两个近缘种
- 12、单项选择题：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
- 13、单项选择题：古人对泡茶水温十分讲究，认为“水老”，茶汤品质（ ）。A. 茶叶下沉，新鲜度提高  
B. 茶叶下沉，新鲜度下降  
C. 茶浮水面，鲜爽味减弱  
D. 茶浮水面，鲜爽味提高
- 14、填空题：茶叶的内质审评包括（ ）、汤色、滋味、叶底四项。
- 15、单项选择题：要泡好一杯茶，需要掌握的要点有：选茶、（ ）备器、冲泡、品尝。A. 观色  
B. 择水  
C. 闻香  
D. 赏茶
- 16、判断题：绿茶杀青中老叶多采取“老杀”。
- 17、问答题：请解释化学致癌三阶段致癌学说。
- 18、问答题：茶叶中三种生物碱的种类与主要性质？
- 19、问答题：茶叶变质的原因？
- 20、单项选择题：黄茶冲泡时，取君山银针茶约（ ），放入茶杯待泡。A. 1 克  
B. 2 克  
C. 3 克  
D. 4 克
- 21、单项选择题：古人对泡茶水温十分讲究，认为“水老”，茶汤品质（ ）。A. 茶叶下沉，新鲜度提高  
B. 茶叶下沉，新鲜度下降  
C. 茶浮水面，鲜爽味减弱  
D. 茶浮水面，鲜爽味提高
- 22、填空题：祁门红茶产自安徽省祁门县，其特有的香气被称为（ ）。
- 23、判断题：茶艺师在工作时不能使用有香气的化妆品。
- 24、单项选择题：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

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/495314021033011212>