

2021年茶艺师（初级）考试题库（含答案）

- 1、【单选题】安溪铁观音的品质特点：外形条索，呈青蒂绿腹蜻蜓头状。（ A ）
- A、卷曲、壮结、重实
 - B、紧结、乌润
 - C、壮结、光滑
 - D、紧结、重实
- 2、【单选题】当宾客入座后，服务员将茶单，并适时地为宾客介绍茶叶，由宾客自己选定。（ C ）
- A、当宾客需要时，再交给宾客
 - B、随意放在宾客座位上，让宾客自己看
 - C、双手递交给宾客
 - D、拿在手上读给宾客听
- 3、【单选题】茶叶保存应注意光线照射，因为光线能促进植物色素或脂质的加速茶叶的变质。（ D ）
- A、分解
 - B、化合
 - C、还原
 - D、氧化
- 4、【单选题】一般要求茶艺馆服务人员营业时（ ）。（ D ）
- A、必须着长裙
 - B、可以穿自备的中式服装
 - C、着干净、整洁的便装

D、保持工作服洁净、整齐

5、【单选题】从事不同职业者选择茶饮时，矿工、司机则多饮()。(D)

A、乌龙茶

B、白茶

C、清凉茶

D、绿茶

6、【单选题】茶艺师向顾客推荐茶饮时，要根据()进行推荐。(B)

A、茶艺馆的经营状况

B、顾客特点和季节情况

C、茶饮价格

D、茶艺师表演特长

7、【单选题】识别高山茶与平地茶，平地茶的外形条索()。(D)

A、紧结，身骨较重实

B、壮粗，身骨重实

C、软散，身骨轻飘

D、细瘦，身骨较轻

8、【单选题】福建工夫茶冲泡时，温润泡既可以使茶水清新纯洁，又可避免的现象。(B)

A、一泡茶、二泡水

B、一泡水、二泡茶

C、一泡热、二泡凉

D、一泡凉、二泡热

9、【单选题】当劳资关系发生纠纷时，纠纷初起阶段解决纠纷的机构有()。(C)

A、劳动仲裁委员会

B、劳动争议仲裁委员会

C、本单位劳动争议调解委员会

D、人民法院

10、【单选题】下列()标准是与茶叶关系密切的国家强制性标准。(C)

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》

11、【单选题】花茶冲泡时，用茶则从茶叶罐中量取茶叶入碗，一般置茶()。(B)

A、1-2克

B、2-3克

C、3-4克

D、4-5克

12、【单选题】福建工夫茶的冲泡程序为()。(D)

A、备具、洁具、赏茶、置茶、温润泡

B、备具、赏茶、洁具、置茶、温润泡、正式冲泡

C、备具、洁具、赏茶、置茶、温润泡、淋壶、正式冲泡

D、备具、洁具、赏茶、置茶、温润泡、正式冲泡、淋壶、洗杯、斟茶、奉茶

13、【单选题】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。(C)

A、五六成满。

B、六七成满。

C、七八成满。

D、八九成满。

14、【单选题】擂茶在宋代称为。(B)

A、米粥

B、茗粥

C、黍粥

D、面粥

15、【单选题】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。(B)

A、单间

B、适当的位置

C、大厅

D、空位入座

16、【单选题】茶树扦插育苗繁殖后代的意义是能充分保持母株的()。(A)

A、性状和特性

B、优质和高产特性

C、抗病和抗旱能力

D、开花结实的能力

17、【单选题】井水属于地下水，在地层渗透过程溶入许多矿物质和盐类，当铁的含量大于0.3毫克/升时，用于泡茶茶汤品质。(D)

A、汤色加深，汤味变淡

B、汤色加深，汤味变涩

C、汤色变淡，汤味带咸

D、汤色黑褐，汤味苦涩

18、【单选题】黑茶品饮时，冲泡为了更好地观赏汤色，一般选用()。(B)

A、瓷杯或盖杯

B、白瓷或透明玻璃小品杯

C、瓷碗或盖碗

D、有色玻璃杯

19、【单选题】砖茶的“烧心”是由()大量滋生引起。(A)

A、黑曲霉

B、蜡叶枝孢霉

C、簇孢匍柄霉

D、互隔交链孢霉

20、【单选题】茶具这一概念最早出现于王褒《僮约》中“武阳买茶，烹茶尽具”。(B)

A、原始时期

B、西汉时期

C、战国时期

D、三国时期

21、【单选题】湿看夏绿茶的品质特点是茶汤滋味()，汤色青绿。(D)

A、浓厚稍涩

B、淡薄有涩

C、醇浓回甘

D、欠厚稍涩

22、【单选题】判断好茶的客观标准从茶叶的条索外形来看，最好要具备()。(B)

A、色泽、香气一致

B、色泽、大小、长短都要一致

C、大小匀整、香气浓郁

D、滋味、香气一致

23、【单选题】江河湖水泡茶，取水应在远离人烟的地方，水()。(B)

A、含泥砂少

B、含污染物少

C、含矿物质少

D、含氧气较多

24、【单选题】茶艺师在较正式的场合作自我介绍时，通常可以介绍自己所在的()、部门及具体职务。(C)

A、城市

B、地址

C、茶艺馆

D、岗位

25、【单选题】科学饮茶的基本要求中，正确选择茶叶包括根据()等方面进行选择。(B)

A、季节、气候和包装

B、季节、气候和体质

C、季节、气候和价格

D、季节、气候和器具

26、【单选题】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。(B)

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

27、【单选题】用经过氯化处理自来水泡茶，茶汤品质()。(B)

A、汤味变淡

B、香气变淡

C、汤味带咸

D、汤色变暗

28、【单选题】茶叶销售包装时，要注意做到。(D)

A、使用透明包装袋，让顾客明白消费

B、慢慢仔细包装，避免茶叶散落

C、用透气度大的纸包装

D、选用避光、防潮、不透气的材料

29、【单选题】黄茶冲泡时，取君山银针茶约，放入茶杯待泡。(C)

A、1 克

B、2 克

C、3 克

D、4 克

30、【单选题】黄茶君山银针品饮时，可以说君山银针是一种以()的特种茶。(B)

- A、观色为主
- B、赏景为主
- C、闻香为主
- D、赏味为主

31、【单选题】茶文化的三个主要社会功能是。(C)

- A、修身、齐家、入仕
- B、寡欲、清心、勤俭
- C、雅志、敬客、行道
- D、益思、明目、健身

32、【单选题】() 又称“三才碗”，蕴含“天盖之，地载之，人育之”的道理。(B)

- A、紫砂壶
- B、盖碗
- C、兔毫盏
- D、茶盅

33、【单选题】科学饮茶的基本要求是()。(A)

- A、正确选择茶叶、正确冲泡方法和正确的品饮
- B、正确选择茶叶和正确冲泡方法
- C、正确冲泡方法和正确的品饮
- D、正确选择茶叶和正确的品饮

34、【单选题】台湾乌龙茶冲泡时公道杯用来()茶汤。(D)

- A、冷却
- B、保温

C、冲淡

D、中和

35、【单选题】在茶艺演示冲泡茶叶过程中的基本程序是：备器、煮水、备茶、温壶（杯）、置茶、冲泡、奉茶、。（ B ）

A、送客

B、收具

C、奉茶点

D、喝茶

36、【单选题】解决劳资关系发生的纠纷程序是（ ）。（ A ）

A、调解、仲裁、诉讼

B、单位解聘雇员、雇员上诉

C、仲裁、上诉

D、调解、上诉

37、【单选题】茶艺馆领班的主要职责有（ ）。（ B ）

A、每天负责准备好充足的货品及用品

B、带领服务员做好班前准备工作与班后收尾工作

C、帮助宾客存放衣帽雨伞等物品

D、抓成本控制，严格堵塞漏洞

38、【单选题】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 ）

A、绿润

B、油润

C、乌润

D、红润

39、【单选题】在茶艺馆营业中服务员要取低处物品,下列()姿势是不正确的。(A)

A、弯下身体翘起臀部

B、下蹲时右脚在前,左脚在后,右小腿垂直于地面,全脚着地

C、左腿在后与右腿交叉重叠,左膝由后面向右侧,左脚跟抬起脚掌着地

D、交叉式蹲势时两脚前后靠紧,合力支撑身体

40、【单选题】茶艺师在工作中礼节具体体现在语言上的礼节和()的礼节。(C)

A、服饰上

B、仪态上

C、行为举止上

D、地域文化上

41、【单选题】审评红、绿、黄、白毛茶的审评杯碗规格,杯容量。(B)

A、180ml

B、200ml

C、220ml

D、160ml

42、【单选题】当茶艺师坐着泡茶时,以下()姿势是正确的。(D)

A、双膝分开

B、提壶时肩膀一边高一边低

C、身体紧贴桌子边沿

D、自然放松、面带微笑

43、【单选题】在《劳动法》中对劳动者纪律和道德观念方面的素质要求是。(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/716014131240010035>