

茶艺师《中级茶艺师考点巩固》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：在为VIP宾客提供服务时，茶具应（ ），并提前20分钟将茶品、茶具摆好。
A. 可先冲洗
B. 精心挑选
C. 当面消毒
D. 选用名贵茶具
- 2、判断题：黄茶按鲜叶老嫩不同，分为蒙顶茶、黄大茶、太平猴魁三大类。
- 3、单项选择题：茶点大致可以分为干果类、鲜果类、（ ）、西点类、中式点心五大类。
A. 甜点类
B. 糖果类
C. 水果类
D. 小吃类
- 4、单项选择题：西湖龙井茶内质的品质特点是（ ）。
A. 汤色碧绿、滋味甘醇鲜爽
B. 清香幽雅、浓郁甘醇、鲜爽甜润
C. 内质清香，汤绿味浓
D. 香高馥郁，味浓醇和，汤色清澈明亮
- 5、单项选择题：《空山鸟语》是拟（ ）的古典名曲。
A. 山间流水
B. 禽鸟之声
C. 林间蝉噪
D. 田野蛙鸣
- 6、判断题：茶树扦插繁殖后代，能充分保持母株高产和抗性的特性。
- 7、单项选择题：炒青、烘青、晒青是（ ）按干燥方式不同划分的三个种类。
A. 绿茶
B. 红茶
C. 青茶
D. 白茶
- 8、单项选择题：信阳毛尖内质特点是（ ）。
A. 汤色碧绿、滋味甘醇鲜爽
B. 清香幽雅、浓郁甘醇、鲜爽甜润
C. 内质清香、汤绿味浓
D. 香高馥郁、味浓醇和、汤色清澈明亮
- 9、单项选择题：香草、沉香木是制作（ ）的主要原料。
A. 燃烧香品
B. 熏灸香品
C. 自然散发香品

D. 树脂性香品

- 10、判断题：在《劳动法》中对劳动者纪律和道德观念方面的素质要求是遵守劳动纪律和职业道德。
- 11、单项选择题：绿茶的发酵度：0。故属于不发酵茶类。其茶叶颜色翠绿，茶汤（ ）。A. 橙黄
B. 橙红
C. 黄绿
D. 绿黄
- 12、单项选择题：黑茶的加工工艺为（ ）A. 鲜叶-杀青-揉捻（做形）-干燥
B. 鲜叶-杀青-揉捻-闷黄-干燥
C. 鲜叶-杀青-揉捻-渥堆-干燥
D. 萎凋-做青-杀青-揉捻（做形）-干燥
E. 萎凋-揉捻-发酵-干燥 F. 萎凋-轻揉-干燥
- 13、单项选择题：皖南屯绿外形的品质特点是（ ）。A. 外形扁平光滑，形如碗钉
B. 条索纤细、卷曲成螺、茸毛披露
C. 外形细、圆紧、直、光、多白毫
D. 外形匀整，条索紧结，色泽灰绿光润
- 14、单项选择题：内质清香，汤绿叶浓是（ ）的品质特点。A. 信阳毛尖
B. 西湖龙井
C. 皖南屯绿
D. 洞庭碧螺春
- 15、单项选择题：茶树性喜温暖、（ ），对纬度的要求南纬 45° 与北纬 38° 间都可以种植。A. 干燥
B. 潮湿
C. 水湿
D. 湿润
- 16、判断题：黑茶按加工法和形状不同分为条型和片型两类。
- 17、单项选择题：“茶味人生细品悟”喻指茉莉花茶艺的（ ）。A. 回味
B. 赏茶
C. 论茶
D. 鉴茶
- 18、单项选择题：茶艺的主要内容是（ ）。A. 表演和欣赏
B. 泡茶和饮茶
C. 种植和加工
D. 精制和营销
- 19、单项选择题：安溪乌龙茶艺使用的（ ）的制作原料是竹。A. 茶盘、茶罐、茶船、茶荷
B. 茶匙、茶斗、茶夹、茶通
C. 茶盘、茶杯、茶针、水孟
D. 茶箸、茶托、漏斗、茶通
- 20、单项选择题：龙井茶冲泡中（ ）的作用是预防烫伤茶芽。A. 烫杯
B. 温润泡
C. 凉汤
D. 浸润
- 21、判断题：茶艺师应有优雅端庄站姿，给人以热情可靠、落落大方之感。
- 22、单项选择题：祁门工夫红茶内质的品质特点是（ ）。A. 茶汤青绿明亮，滋味鲜醇回甘。头泡香高，

二泡味浓，三四泡幽香犹存

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/745342040033011212>