

2021 茶艺师考试（初级）模拟测试题

1. 用玻璃杯用具泡茶的准备中，主泡器包含玻璃杯、茶船、茶海。

答案：错误

2. 判断()毛巾、水杯、餐具等消毒后，应清洗掉残留的消毒剂。

A、正确 B、错误

答案：A

3. 职业道德品质，是人们在长期的职业实践中，逐步形成的职业观念、职业良心、职业技能和文化底蕴等。（ ）

答案：×

4. 茶艺师着长裙在服务或茶艺表演中，在走动时步幅可以大些，可以提裙小跑。

答案：错误

5. 判断题台湾乌龙茶冲泡时，洗杯要将闻香杯和品茗杯中的烫杯水倒掉，并一对对地放在杯垫上，闻香杯在左，品茗杯在右。

（ ）

答案：√

6. 判断题弘扬中国茶文化，振兴中国茶业经济是茶艺馆在广告宣传时的外包装。（ ）

答案：×

7. 判断题绿茶温润泡时，用水温 90℃-100℃，注水量为茶杯容量的 1/2，冲泡时间掌握在 30 秒钟以内。（ ）

答案：×

8. 判断题茶叶的保存应注意温度的控制，温度越高，茶叶品质越趋于缓慢陈化。（ ）

答案：×

9. 判断题潮汕工夫茶主要冲泡器具中，品杯多选薄胎白瓷小杯，只有乒乓球的半球大。（ ）

答案：√

10. 职业道德品质，是人们在长期的职业实践中，逐步形成的职业观念、职业良心和职业自豪感等。（ ）

答案：√

11. 唐宋时期茶具是和其他食物公用木制或陶制的碗，一器多用，没有专用茶具。（ ）

答案：×

12. 红茶的呈味物质构成，茶黄素、茶褐素、花青素等。

答案：错误

13. 判断题由于冲泡乌龙茶的温度要求较高，因此在茶艺冲泡过程中增加过滤网和随手泡两样茶具，以避免冲泡中温度降低。

（ ）

答案：×

14. 判断题茶叶保存应注意水分的控制，当其水分含量超过 5% 时，就会加速茶叶的变质。（ ）

答案：√

15. 判断题在冲泡茶的基本程序中煮水的环节讲究根据茶叶的品种来掌握水温。（ ）

答案：√

16. 判断题茶艺馆的迎宾员的职责不仅仅是站在门口礼貌迎送出入茶馆的宾客，还包含有导客入座，合理安排宾客入座等工作。

（ ）

答案：√

17. 判断题夏暑宜饮白茶，因白茶加工时，是在自然环境中直接晒干，不炒不揉。（ ）

答案：×

18. 判断题在茶馆的营业中，有专人在门口进行迎宾，主要根据来客的身份引导入座，先消费，再说明收费定价标准。（ ）

答案：×

19. 判断题茶则是用来从茶叶罐中盛取干茶的器具，并用于欣赏干茶的外形及茶香。（ ）

答案：√

20. 判断题乌龙茶属青茶类，为半发酵茶，其茶叶呈深绿或青褐色，茶汤呈密绿或密黄色。（ ）

答案：√

21. 用盖碗冲泡绿茶时，冲入开水后，应迅速将碗盖斜盖在碗上，使盖沿与碗间留一空隙。（ ）

答案：√

22. 判断题最早记载茶为药用的书籍是《大观茶论》。（ ）

答案：×

23. 山东省济南市是我国著名的泉城。有关济南泉水的记载，最早见于《春秋》。

答案：正确

24. 用人单位有权自主选择录用求职者，按自己的意愿支付劳动者工资。

答案：错误

25. 在红茶加工过程中，将条形茶切成短细的碎茶而成，故命名为红碎茶。

答案：正确

26. 在乌龙茶茶具的准备中，主泡器包含茶船、壶承、紫砂壶、盖置、壶垫、茶海、闻香杯、品茗杯、杯托。

答案：正确

27. 冲泡名优绿茶最佳选配的器具是玻璃杯。

答案：正确

28. 信阳毛尖外形细、圆紧、直、光、多白毫是。

答案：正确

29. 判断题茶叶中主要药用成分有咖啡碱、茶多酚、氨基酸、维生素、矿物质等。（ ）

答案：√

30. 绿茶类属不发酵茶。故其茶叶颜色翠绿、汤色绿黄。

答案：正确

31. 判断题花茶冲泡二饮后，茶碗中留下 1/4 茶汤，续水两次，再多次仍有余香。（ ）

答案：×

32. 瓷器茶具按色泽不同可分为白瓷、青瓷和黑瓷茶具等。（ ）

答案：√

33. 一般绿茶中多酚类的含量高于红茶。（ ）

答案：√

34. 一般冲泡乌龙茶，投茶量视喝茶人的多少而定。

答案：错误

35. 为营造品茶氛围，品茶环境布置的基本格调讲求：“华、净、雅、洁”。（ ）

答案：×

36. 冲泡各种乌龙茶、普洱茶和沱茶，必须用 100℃ 的滚沸开水冲泡。（ ）

答案：√

37. 从事不同职业者选择茶饮时，脑力劳动者则以饮红茶、乌龙茶为优。

答案：错误

38. 城市茶艺馆用梅雨水泡茶，效果也不错。

答案：错误

39. 要泡好一杯茶，需要掌握的茶艺六要素有：选茶、择水、备器、雅室、冲泡、品尝。

答案：正确

40. 引发茶叶变质的主要因素中有“光线”这一因素。

答案：正确

1. 保育员应具备的具体知识是：普通文化知识、专业理论知识和（ ）等实践知识。

A、语言 B、教育技能 C、理论 D、教学方法

答案：B

2. （ ）值越小，溶液的酸碱度越小。（ ）

A、pH
B、pF
C、ppb
D、ppt

答案：A

3. 要泡好一壶茶，需要掌握茶艺的（ ）要素。（ ）

A、7
B、6
C、5
D、3

答案：B

4. 在冲泡茶的基本程序中的（ ）环节讲究根据茶叶品种不同，达到的要求不同。（ ）

A、选水

- B、煮水
- C、奉茶
- D、收具

答案：B

5. 在味觉的感受中，舌头各部位的味蕾对不同滋味的感受不一样，易感受鲜味。（ ）

- A、舌尖
- B、舌心
- C、舌根
- D、舌两侧

答案：B

6. 茶叶中的水溶性维生素主要是（ ）族和B族维生素。（ ）

- A、A
- B、C
- C、E
- D、K

答案：B

7. 从事不同职业者选择茶饮时，脑力劳动者宜饮（ ）为优。（ ）

- A、绿茶白茶
- B、绿茶、茉莉花茶
- C、乌龙茶普洱茶
- D、乌龙茶、红茶

答案：B

8. “卫生许可证”是由（ ）签发的。（ ）

- A、县级以上卫生行政部门
- B、当地工商行政管理局
- C、当地税务局
- D、由所在管辖区派出所

答案：A

9. 茶叶保存应注意温度的控制。温度平均每升高 10℃，茶叶褐变速度将增加()倍。()

- A、3—5
- B、2—3
- C、1—2
- D、1.0

答案：A

10. 不同慢性疾病者选择不同茶饮，高胆固醇、动脉硬化者可饮()。()

- A、乌龙茶、绿茶和白茶
- B、普洱茶、绿茶和白茶
- C、红茶、绿茶和白茶
- D、乌龙茶、普洱茶和白茶

答案：D

11. 保育员应为婴幼儿准备()，以便婴幼儿排便时使用。

- A、清洁的卫生纸
- B、图书
- C、玩具
- D、食物

答案：A

12. 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

答案：B

13. 闽红“三大工夫”茶，由于茶叶产地不同，()不同，品质风格不同，分为白琳工夫、坦洋工夫、政和工夫。()

- A、工艺技术
- B、栽培方法

- C、茶树品种
- D、采摘方法

答案：C

14. 在冲泡条索紧结的台湾冻顶乌龙茶时，投干茶用量以()。
()

- A、占壶的 1/2 体积为参考
- B、壶的二三成满即可
- C、占壶的 2/3 体积
- D、喝茶的人数为参考

答案：B

15. 贸易标准样是茶叶对外贸易中()和货物交接验收的实物依据。()

- A、毛茶收购
- B、成交计价
- C、交接验收
- D、检验产品

答案：B

16. 贸易标准样是茶叶对外贸易中()和货物交接验收的实物依据。()

- A、成交计价
- B、毛茶收购
- C、对样加工
- D、茶叶销售

答案：A

17. 通常泡茶用水的总硬度不超过()。()

- A、200G
- B、250G
- C、300G
- D、350G

答案：B

18. 乌龙茶审评的杯碗规格，杯呈倒钟形，高 52mm，容量()。
()

- A、95ml
- B、100ml
- C、105ml
- D、110ml

答案：B

19. 为体现礼节，茶艺师在服务中要注意“三轻”，即()。
()

- A、问候声轻、介绍声轻、送客声轻
- B、说话轻、走路轻、操作轻
- C、走路轻、泡茶轻、奉茶轻
- D、点茶轻、泡茶轻、奉茶轻

答案：B

20. ()是大众首选的自来水软化的方法。()

- A、过滤离心
- B、无氨蒸馏
- C、磁化处理
- D、静置煮沸

答案：D

21. 茶艺馆的经营管理的重点是：抓货源管理、()、抓内部管理三个方面。()

- A、抓人员培训
- B、抓考勤管理
- C、抓岗位职责管理
- D、抓人才管理

答案：D

22. 审评红、绿、黄、白茶的审评杯碗规格，碗容量()。

()

A、160ml

B、180ml

C、190ml

D、200ml

答案：D

23. 泡茶用水量应因茶类而异，一般来说，红茶、绿茶、花茶类每克茶叶的冲泡()毫升沸水为好。()

A、80-90

B、70-80

C、60-70

D、50-60

答案：D

24. ()瓷胎薄质，釉层饱满，釉面显现纹片，纹片形状多样。

()

A、哥窑

B、钧窑

C、汝窑

D、越窑

答案：A

25. 为营造品茶氛围，品茶环境布置的基本格调讲求：“幽”、“净”、“雅”、()。()

A、“洁”

B、“华”

C、“贵”

D、“和”

答案：A

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/957156122045006041>