

学习及考试资料整理汇编

——备考冲刺篇——

（考点或配套习题突击训练专用）

最新茶艺师（初级）操作证考试题及答案（含答案）

1、【单选题】（ ）具有泡茶不失原味，色香味皆韵，茶叶不易霉馊质的优点。（ D ）

- A、白瓷杯
- B、玻璃杯
- C、金属壶
- D、紫砂壶

2、【单选题】（ ）在宋代的名称叫茗粥。（ C ）

- A、饼茶
- B、豆茶
- C、擂茶
- D、末茶

3、【单选题】（ ）茶叶的种类有粗、散、末、饼茶。（ D ）

- A、汉代
- B、元代
- C、宋代
- D、唐代

4、【单选题】90℃左右水温比较适宜冲泡茶叶。（ B ）

- A、绿茶
- B、红茶
- C、沱茶
- D、白茶

5、【单选题】下列（ ）标准是与茶叶关系密切的国家强制性标准。（ A ）

- A、GB113432—92《特殊营养食品标签》
- B、DB33/160—92《珠茶》

C、Q/35NDC.001—92《银毫》

D、D/GX06-87《黄山毛峰》

6、【单选题】世界上第一部()的作者是陆羽。(A)

A、茶书

B、经书

C、史书

D、道书

7、【单选题】为了将茶叶冲泡好，在选择茶具时主要的参考因素是：看场合、看茶叶。(C)

A、看喝茶人的心情

B、看喝茶人的身份

C、看人数

D、看茶具的大小

8、【单选题】乌龙茶品饮时，强调热饮，即冲泡即品饮，因，故饮后杯中仍有余香。(C)

A、杯深、香高、热烫

B、杯高、香清、汤热

C、杯小、香浓、汤热

D、杯厚、香长、汤烫

9、【单选题】以下()现象中，符合《消费者权益保护法》。(B)

A、在顾客消费结束买单时，通告消费细则

B、在顾客很多茶艺师人手不够时，顾客有权要求服务人员提供服务

C、当顾客的物品在营业场所内丢失，茶馆不必承担责任

D、当观察到顾客不懂鉴别茶时，以次充好

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/985141244320011224>