

第五届连云港技能状元大赛茶艺师赛项

理论考核样题

样题一

一、单项选择题

- 文明用语是()与品茶的客人交流的重要交际工具,具有体现礼貌和提高服务的双重特性。
A、茶艺师
B、展现素养和传达礼仪
C、管理容易
D、门卫
E、保洁
- 关于茶叶标准的分类,与其他三项不是同一分类的是()。
A、国际标准
B、出口商品茶标准
C、国内商品茶标准
D、企业标准
- 我国现行的国家推荐性标准茶叶分类标准(GB/T30766-2014)规定了茶叶的分类原则,下列()不属于该分类原则。
A、茶树品种
B、鲜叶原料
C、生产地域
D、创制人
- 《茶叶卫生标准》规定茶叶中氟氯氰菊酯的含量不能超过()。
A、0.2mg/kg
B、1mg/kg
C、10mg/kg
D、20mg/kg
- 茯砖茶的“黄花”成分主要是()。
A、茶多酚
B、氨基酸
C、冠突散囊菌
D、黄曲霉
- 茶叶销售场所卫生管理要求,从业人员每()应进行一次健康检查。
A、三年
B、两年
C、一年
D、五年
- 劳动关系发生纠纷,对仲裁裁决不服的,可以向()提起诉讼。
A、检察院
B、税务工商局
C、卫生局
D、人民法院
- 消费者享有下列权利,描述正确的是()。
A、监督权
B、不可以结成社团
C、无选择权
D、无获得相关知识权
- 下列不是中式点心类的是()。
A、蛋糕
B、包子
C、茶叶蛋
D、豆腐干
- 品茗环境要求干净整洁、()、宽敞明亮。
A、幽静典雅
B、安静雅致
C、清静高雅
D、宁静优雅
- 茶叶在冲泡过程中,在茶汤中不加调料,称为()。
A、煮饮法
B、调饮法
C、清饮法
D、撮泡法
- 在冲泡茶的基本程序中,温壶烫杯的目的是()同时使茶具得到再次清洗。
A、主要是清洗茶具
B、提高壶(杯)的温度
C、将壶(杯)预热避免破碎
D、主要是起到消毒杀菌的作用

13. 不同茶类由于加工方法不同,其维生素的含量有不同,以下描述正确的是()。
- A、一般绿茶多于红茶 B、一般红茶多于绿茶
C、劣质茶多于优质茶 D、夏、秋茶多于春茶
14. 在冲泡茶的基本程序中煮水的环节讲究不同()所需水温不同。
- A、茶叶品种 B、茶叶用量 C、茶叶色泽 D、茶具
15. 冲泡红茶后其尝滋味过程中,可领略(),具不同的特色风味,喝起来适口。
- A、茶香和配料香 B、茶香和回甘 C、花香和甜醇 D、配料香和甜醇
16. 六大茶类根据制作方法和多酚氧化程度不同判断,从外观由绿向()、黄、青褐、黑色渐变。
- A、青绿 B、绿黄 C、黄绿 D、红绿
17. 红茶制作的关键工序是()。
- A、萎凋 B、杀青 C、渥堆 D、发酵
18. 下列茶树中,植株无明显主干的是()茶树。
- A、乔木型 B、小乔木型 C、灌木型 D、都一样
19. 以下()不属于台湾乌龙的主要代表茶。
- A、东方美人 B、翠玉 C、单丛 D、金萱
20. 清香型铁观音色泽()。
- A、翠绿 B、黄绿 C、乌褐 D、乌黑
21. 普洱生茶与熟茶的差异从叶底上看, ()不是生茶叶底会出现的特征。
- A、黄绿色 B、有弹性 C、暗绿色 D、红棕色
22. 茶树对土壤酸碱度很敏感,它只能生长在()土壤中。
- A、碱性 B、弱碱性 C、酸性 D、弱酸性
23. 茶叶保存应注意水分的控制,当茶叶水分含量()时,就会加速茶叶的变质。
- A、超过 4% B、达到 5% C、不足 5% D、超过 5%
24. 茶艺服务人员应耐心地加以解释,决不要(),把宾客逼至窘境,
- A、轻重缓急 B、不闻不问 C、买卖先后 D、穷追不放
25. 在茶艺服务中要注意茶具色彩的选择。如单独使用(),在马来西亚人则被认为是消极的。
- A、黑色 B、白色 C、黄色 D、红色
26. 土耳其人煮茶,讲究()功夫。
- A、调制 B、调味 C、搅拌 D、投放
27. 以下()图案为日本人视为禁忌的图案。
- A、兰花 B、梅花 C、樱花 D、荷花
28. 以下对于六大茶类的英文描述正确的是()。
- A、Black tea is semi-fermented tea. B、Oolong tea is fermented tea.
C、Green tea is non-fermented tea. D、White tea is semi-fermented tea.
29. VIP 宾客所用的茶品、茶食必须符合(),茶具要进行精心的挑选和消毒。
- A、国家标准 B、宾客要求 C、特殊要求 D、质量要求
30. 茶艺服务人员在为信奉佛教的宾客服务时,可行()。
- A、合十礼 B、鞠躬礼 C、注目礼 D、伸手礼
31. 感谢外国宾客对你得夸奖,你可以说()
- A、It is very kind of you to say so.
B、您好
C、I'm sorry, there is no one by that name here.
D、Than you for waiting
32. 当茶黄素和茶红素含量高且比例适当时,茶汤滋味浓而鲜爽且富刺激性,是()品

质好的表现。

- A、绿茶 B、乌龙茶 C、白茶 D、红茶

33. 形似“蟠桃，色泽银白隐翠”的茶是()。

- A、临海蟠毫 B、南京雨花茶 C、都匀毛尖 D、信阳毛尖

34. ()具有“外形条索肥壮重实，色泽乌润显毫，香气似桂圆香或焦糖香，收敛性强”的特征。

- A、祁红 B、滇红 C、宜红 D、正山小种

35. 一般来说，泡茶水温与茶叶中有效物质在水中的溶解度()。

- A、成反比 B、成正比 C、没有关联 D、不成比例

36. 在冲泡君山银针时要用()以上的开水，并且在冲入开水后要立即盖上一块玻璃片。

- A、80℃ B、85℃ C、90℃ D、95℃

37. 茶席设计的焦点是()。

- A、主角设计 B、配角设计 C、空间设计 D、主体设计

38. 茶席设计中以茶事为题材，分为重大的茶文化历史事件、特别有影响的茶文化事件、()。

- A、自己喜爱的事件 B、自己关注的事件
C、自己参与的事件 D、自己喜爱的茶文化事件

39. 品茗环境主要是营造一种()的茶文化氛围，让茶人享受天然健康的饮料，轻松的享受生活。

- A、清雅、和谐、谦让、友好 B、清雅、和睦、礼让、友善
C、高雅、和谐、谦逊、友好 D、优雅、和睦、谦虚、友善

40. ()经常作为茶艺表演的背景音乐。

- A、古筝曲 B、民族器乐曲 C、钢琴曲 D、流行曲

41. 固定茶会席如果不设舞台，可以将干泡台设在茶会室内的()，成一字行或U字形。

- A、中心 B、一侧中心
C、茶会坐席中心 D、参与茶会人员中间

42. 日本茶会在()月，茶会中使用炉这一道具来生火，因此又被称为炉的季节。

- A、11-4 B、3-7 C、5-10 D、7-12

43. 茶具组合的类别一般是()、金属类、紫砂类、玻璃类和竹子类。

- A、瓷器类 B、纸杯 C、茶道组 D、茶席布

44. 茶席编创的基本环节包括茶席设计、程式设计、仪容设计和()。

- A、环境设计 B、礼仪设计 C、语言设计 D、动作设计

45. ()演示台比较简单，只要有桌椅及演奏者席位即可。

- A、小型 B、大型 C、专业 D、大众

46. 中国插花认为()是作品的灵魂，不十分拘泥形式。

- A、意境 B、艳丽 C、独特 D、造型

47. 茶席插花所选的花材限制较小，可有以下方法()选择。

- A、山间野地 B、田头屋角
C、采购 D、山间野地、田头屋角、花店采购

48. ()是焚香散发香气方式之一。

- A、与煤同烧 B、加油燃烧 C、与柴合烧 D、自然散发

49. 表演仿古茶艺时，服装需要符合朝代。比如表演点茶法，一般穿着()

- A、唐代服装 B、汉代曲裾 C、宋代褙子 D、清代服装

50. 将乐插茶的茶叶其实不全是茶叶，除采用老茶树叶外，更多的是采摘许多野生植物的嫩叶，经洗净、()、发酵、晒干等工序而大量制备。

- A、蒸煮 B、揉捻 C、焖煮 D、闷黄

51. 罐罐茶主要用具就是罐子，最早用放入罐子是()。
- A、小瓦罐 B、小铁罐 C、小竹罐 D、小银罐
52. ()是将茶罐先烤热，加入菜籽油，再投进适量茶叶翻炒，有茶香味时，即倒进清水，加食盐或白糖烧沸即可。
- A、豆子茶 B、酥油茶 C、油炒茶 D、咸茶
53. 制作姜盐豆子茶时，生姜应()。
- A、搯碎 B、切片 C、敲开 D、整块
54. 制作酥油茶时，先()加热，然后倒入大木桶里用力上下抽打。
- A、奶汁 B、砖茶 C、酥油 D、油茶
55. 旅居荷兰的阿拉伯人喜欢饮甘冽、味浓的()。
- A、冰红茶 B、咸奶茶 C、薄荷绿茶 D、乌龙茶
56. 法国人饮用的茶叶及采用的品饮方式，因人而异，但是以饮用()茶的人最多，饮法与英国人类似。
- A、花茶 B、白茶 C、绿茶 D、红茶
57. 在波兰 70、80 年代，中国()由于香味醇厚，滋味好，一直被视为上品。
- A、祁门红茶 B、云南红茶 C、浙江绿茶 D、福建乌龙茶
58. 毛里塔尼亚最喜欢喝中国的()，进口不少中国产的眉茶和珠茶。
- A、绿茶 B、花茶 C、红茶 D、乌龙茶
59. 埃及人喜欢喝浓厚醇冽的红茶，但不喜欢在茶汤中加()。
- A、汤 B、牛奶 C、蔗糖 D、白糖
60. 俄罗斯人有时在红茶中添加()。利用水果中的果酸，去除红茶中的涩味。
- A、果酱 B、牛奶 C、糖 D、柠檬
61. 宋代以()茶最为出名于世界。
- A、贡茶 B、点茶 C、散茶 D、叶茶
62. “欲把西湖比西子，从来佳茗似佳人”是来自()的作品
- A、李白 B、黄庭坚 C、苏轼 D、杜甫
63. 茶艺表演者在()需要神情专注、眼神不摇曳，目光亲切可近。
- A、准备中 B、表演中 C、结束时 D、开始时
64. 西晋杜育的《荈赋》：“惟兹初成，沫成华浮，焕如积雪，晔若春敷。”描绘了()。
- A、茶叶采摘场景 B、茶树的生长环境
C、品茶时的场地 D、茶汤之美感
65. 茶艺师用玻璃杯冲泡绿茶摇香时，通常是缓慢摇香__，再快速摇转动()。
- A、一圈、两圈 B、两次、三次 C、两圈、三圈、 D、一次、三次
66. 茶艺师要泡出色、香、味俱佳的茶汤，不仅需要掌握()，还要在实践中不断积累经验方可技艺精深。
- A、茶与水的比例 B、泡茶的水温 C、冲泡的时间
D、冲泡次数 E、茶叶的特性
67. 潮汕炉，一般为()烧制的小风炉，以潮汕地区生产的最为著名。
- A、黑泥 B、红泥 C、紫砂泥 D、青泥
68. 第一泡茶的水冲满后，盖上壶盖，为了使茶壶的温度里应外合，在茶壶外围再浇淋一些开水，称为“()”。
- A、祥龙行雨 B、关公巡城 C、重洗仙颜 D、再注甘露
69. 冲泡茉莉花茶一般是使用“()”。
- A、三才杯 B、玻璃杯 C、茶盅 D、盖碗
70. 安溪茶艺中的“行云流水”指的是()。
- A、斟茶 B、刮沫

C、刮净瓯底的余水

D、洗杯

71. 从艺创作来看,中国古典美学包括三个层次,即以()为核心

A、神思

B、兴象

C、入而能出

D、静

72. 茶艺表演中的形象塑造很重要,茶艺师需要配合()来使得表演的身份变化更加真实

A、服饰

B、装饰

C、音乐

D、表情

73. 用()材质做成的茶叶贮藏罐防潮、防氧化、防光、防异味都有较好的效果。

A、金

B、银

C、铜

D、锡

74. ()冲泡绿茶即可以观赏茶叶的形态又可以清晰的观察到茶汤的净度。

A、玻璃壶

B、紫砂壶

C、挂釉陶壶

D、泥壶

75. 青瓷釉中的呈色物质是__,含量在()

A、氧化铁,5%

B、氧化铁,2%

C、氧化铜,2%

D、氧化铜,5%

76. ()指的是以茶馆硬件合理配置和茶馆软件合理流程为目标的茶馆内部经营体系。

A、茶馆计划

B、茶馆目标

C、茶馆管理

D、茶馆宣传

77. 茶艺人员在对商品、服务介绍时,应观察顾客心里,着重做好四件事,以下不属于这四件事的是()。

A、引起顾客的注意

B、培养对方的兴趣

C、增强对方的欲望

D、知道商品的用途

78. 下面不属于展销会的特点是()。

A、能有限引起注意

B、直观、形象、生动

C、是高效的沟通方式

D、促销售

79. 展览会理想的工作人员应具备一是具有专业展览项目知识,二是善交际,三是()。

A、会多门外语

B、年轻人比较适宜

C、仪表端庄、大方

D、形象靓丽

80. 茶艺馆成本管理中主要有()、采购、验收、贮存、发料、生产加工、茶品服务、成本核算等

A、日常维护

B、茶单计划

C、人工成本

D、营业费用

二、判断题

81. ()职业道德是指从事一定职业的人们,在工作和劳动过程中,应当遵循的与其职业活动紧密相联系的相关记录和制度。

82. ()茶艺服务是一种“面对面”的服务,茶艺人员与品茶对象间的语言交流和感情反应非常直接。

83. ()尽心尽职具体体现在茶艺师在茶艺服务中充分发挥主观能动性,用自己最大的努力尽到自己的职业责任。

84. ()提高自己的学历水平不属于培养职业道德修养的主要途径。

85. ()出售直接入口的散装茶品应有防蝇、防尘设施,所用销售使用工具班前应彻底清洗消毒,并选用无毒、清洁的材料运装。

86. ()冲泡手法不是茶艺技能最重要的技法。

87. ()茶树叶片的叶缘有锯齿。

88. ()窖花茶主要是利用茶叶中含有的高分子棕榈酸和萜烯类化合物具有吸收异味的特点而形成的。

89. ()茶叶中茶多酚有抑制动脉硬化,增强毛细血管功能等。

90. ()茶具随着茶席的发展显示出不同时代的审美趣味,这与茶自身的发展和饮茶方式水演进是同步合拍的。

91. ()茶席中的挂画,是指以挂轴的形式,悬挂在茶席背景中书与画的统称。

92. ()清饮法,即茶叶在冲泡过程中,茶汤中添加少许调料。
93. ()压盖式茶叶罐取茶时,双手要捧住茶叶罐,右手大拇指、食指与中指捏住盖钮,向上提盖即可。
94. ()雕塑瓷人称神奇珍品,薄胎瓷是我国传统工艺美术品。
95. ()长江以北一带,大多喜爱选用有玻璃壶冲泡花茶,以保持花香,尔后将茶汤倾入茶盅杯饮用。
96. ()紫砂壶的干燥收缩率小,烧成温度范围较窄,生坯强度大,烧成变形率低。
97. ()潮汕工夫茶艺的“四宝”名称是玉书碾、潮汕炉、孟臣罐、若琛杯。
98. ()茶艺服务人员在产品展示推销时,必须主次分明,抓住重点,忌讳推荐无重点。
99. ()茶艺人员在对顾客送别时,要对自己的工作善始善终,可以只对购买的顾客着重送别。
100. ()展销会结束后应做好评估,以总结经验、吸取教训,指导今后的工作。

样题二

一、单项选择题

1. 道德主要是依靠社会舆论、()和内心信念所维持。
A、法律法规 B、行为约束 C、传统习惯 D、集体意识
2. 下列选项中,不属于培养职业道德修养主要途径的是()。
A、努力提高自己的学历水平 B、理论联系实际
C、努力做到“慎独” D、检点自己的言行
3. 文明用语是通过外在形式表现出来的,如说话的()等。
A、语速、语态、表情 B、语气、表情、声调
C、语速、表情、声调 D、语气、语态、语速
4. 职业道德能够通过对个人的()进行要求,从而调节、提高从业人员的素质。
A、道德准则 B、道德标准 C、道德行为 D、道德规范
5. 关于茶叶中的农药残留,以下()的含量不能超过 0.2mg/kg。
A、DDT B、敌敌畏 C、甲胺磷 D、草甘磷
6. 下列符合茶艺馆卫生管理要求的是()。
A、每个员工都可以从事消毒工作
B、服务人员上班应搞好个人卫生
C、经营场所不必设机械通风及空调设备,厕所不必设洗手设施和机械通风装置
D、座位套不用清洗
7. 下列关于劳动者的权益,描述错误的是()。
A、劳动者享有平等就业和选择职业的权利
B、取得劳动报酬的权利
C、休息休假的权利
D、不享有劳动安全卫生保护的权利
8. 经营者应履行的义务,描述错误的是()。
A、依法约定或履行义务。 B、产品质量安全问题与经营者无关
C、接受消费者的监督 D、提供真实信息,标明真实名称和标记
9. 生活茶艺与()一样对茶汤的质量要求较高。

- A、营业型茶艺 B、表演型茶艺 C、养生型茶艺 D、健康茶艺
10. 茶艺表演中的“四艺”是指挂画、插花、焚香、()。
- A、品茶 B、点茶 C、斗茶 D、鉴茶
11. 品茗环境的营造中, ()影响品茗情趣。
- A、插花 B、挂画 C、播放 DJ 音乐 D、焚香
12. 冲泡普洱茶的水温一般选择()。
- A、60℃ B、70℃ C、90℃ D、100℃沸水
13. 茶叶随着浸泡时间的延长约()分钟后, 茶叶中的茶多酚物质被陆续浸提出来, 这时的茶汤苦涩味等相对增加。
- A、3 B、4 C、5 D、6
14. “甘露润莲心”即是在开泡前向杯中注入少许热水, 起到()的作用。
- A、烫杯 B、赏茶 C、润茶 D、泡茶
15. 在冲泡茶的基本程序中, 煮水的环节讲究根据茶叶品种不同, 所需()不同。
- A、水质 B、煮水器皿 C、时间 D、水温
16. 乌龙茶艺()意指刮沫。
- A、行云流水 B、流云拂月 C、沐淋瓯杯 D、春风拂面
17. 白茶制作的关键工序是()。
- A、萎凋 B、杀青 C、做青 D、发酵
18. 名优绿茶制作采摘鲜叶的标准是()。
- A、单芽 B、驻芽二至三叶
C、一芽三至四叶 D、中开面一芽一叶
19. 以下()不属于闽南乌龙茶的主要代表茶。
- A、铁观音 B、大红袍 C、佛手 D、本山
20. 清香型铁观音色泽()。
- A、翠绿 B、黄绿 C、乌褐 D、乌黑
21. 普洱生茶与熟茶的差异从叶底上看, ()不是生茶叶底会出现的特征。
- A、黄绿色 B、有弹性 C、暗绿色 D、红棕色
22. 对茶树来说, 根系生长最适宜的地温是()左右。
- A、25℃ B、10℃ C、20℃ D、28℃
23. 茶树对土壤酸碱度很敏感, 它只能生长在()土壤中。
- A、碱性 B、弱碱性 C、酸性 D、弱酸性
24. 光照对茶树的生长有一定的影响, 主要是光的__与光的()。
- A、强度和性质 B、亮度和光波 C、强度和光波 D、光谱和长短
25. 茶叶保存应注意光线照射, 因为光线可加速各种(), 对茶叶储存极为不利。
- A、化学反应 B、物理反应 C、分解反应 D、脂质反应
26. 茶艺服务人员在接待外宾时, 绝不能有任何()的意识, 应本着“来者都是客”的态度来接待。
- A、轻重缓急 B、不闻不问 C、买卖先后 D、看客施礼
27. 土耳其人煮茶, 讲究()功夫。
- A、调制 B、调味 C、搅拌 D、投放
28. 以下()图案为日本人视为禁忌的图案。
- A、兰花 B、梅花 C、樱花 D、荷花
29. 以下对于六大茶类的英文描述正确的是()。
- A、Black tea is semi-fermented tea. B、Oolong tea is fermented tea.
C、Green tea is non-fermented tea. D、White tea is semi-fermented tea.
30. 在服务中, 如有宾客要求到一个指定位置, 应()。

- A、说服其到更合适的位置
B、询问是否有其他客人预订
C、尽量满足其要求
D、加收其他费用方可
31. 新加坡人视()为不吉利。
A、红色、白色
B、紫色、黑色
C、绿色、蓝色
D、金色、银色
32. 茶叶审评时, 开汤审评的顺序是()。
A、嗅香气、尝滋味、看汤色、评叶底
B、嗅香气、看汤色、尝滋味、评叶底
C、看汤色、嗅香气、尝滋味、评叶底
D、尝滋味、嗅香气、看汤色、评叶底
33. 以下()是乌龙茶中发酵最重的茶。
A、凤凰单丛
B、白毫乌龙茶
C、岭头单丛
D、冻顶乌龙茶
34. 温度越高, 茶叶品质变化越快, 平均每升高 10℃, 茶叶色泽褐变速度将增加()倍。
A、2-4
B、3-5
C、3-4
D、2-5
35. 硬水中的铁离子如果大于(), 与茶多酚结合, 茶汤即变黑褐色, 上浮一层铁镜, 又称“锈油”, 口感涩味, 无法饮用。
A、0.0001
B、0.0003
C、0.0005
D、0.0006
36. 在冲泡君山银针时要用()以上的开水, 并且在冲入开水后要立即盖上一块玻璃片。
A、80℃
B、85℃
C、90℃
D、95℃
37. 茶叶中的生物碱里包括茶碱、__和()。
A、果胶和可可碱
B、可可碱和咖啡碱
C、果胶和咖啡碱
D、可可碱和咖啡碱
38. 进行茶艺表演前, 要根据茶叶的()选择能发挥茶叶的最佳品质的器具。
A、品种
B、性质
C、香气
D、特性
39. 茶席设计的一半结构方式为()以及中心结构式。
A、离散结构式
B、多元结构式
C、平行结构式
D、重叠结构式
40. “茶席设计”一词最早出现是()年童启庆所著《影像中国茶道》。
A、2000
B、2002
C、2008
D、2010
41. 以下()不是空间设计的格局类型。
A、离散型分布格局
B、平行分布格局
C、均匀型分布格局
D、线状分布格局
42. 固定茶会席如果不设舞台, 可以将干泡台设在茶会室内的(), 成一字行或 U 字行。
A、中心
B、一侧中心
C、茶会坐席中心
D、参与茶会人员中间
43. 茶席编创的基本环节包括茶席设计、程式设计、仪容设计和()。
A、环境设计
B、礼仪设计
C、语言设计
D、动作设计
44. 茶席插花所选的花材限制较小, 可有以下方法()选择。
A、山间野地
B、田头屋角
C、采购
D、山间野地、田头屋角、花店采购
45. 品茗焚香时()。
A、浓香的茶需配合焚较淡的香品
B、乌龙茶需配合焚较淡的香品
C、幽香的茶需配合焚较淡的香品
D、浓香的茶需配合焚较淡的香品
46. 茶艺表演中挂画、()、焚香、点茶统称为四艺。
A、服装
B、插花
C、茶具
D、古玩
47. 最适合传统茶艺表演的音乐是()
A、通俗音乐
B、世界流行音乐
C、中国古典音乐
D、外国摇滚音乐
48. 安溪乌龙茶艺一般选择 ()音乐。
A、雨打芭蕉
B、百鸟啁啾
C、平湖秋月
D、南音名曲
49. 茶会布置中()具有较强的刺激性, 常用作醒目的标志。

- A、黄色 B、绿色 C、红色 D、黑色
50. “龙虎斗”是源于(), 是一种强身保健的良药。
A、回族 B、汉族 C、壮族 D、纳西族
51. 法国人饮红茶时喜欢用冲泡或煮的方法, 和()饮红茶的习俗类似。
A、英国人 B、日本人 C、美国人 D、德国人
52. 在波兰 70、80 年代, 中国()由于香味醇厚, 滋味好, 一直被视为上品。
A、祁门红茶 B、云南红茶 C、浙江绿茶 D、福建乌龙茶
53. ()在肯尼亚的出现是近几年的事。
A、绿茶 B、红茶 C、白茶 D、乌龙茶
54. 美国的茶叶市场, 18 世纪以武夷茶为主, 19 世纪以绿茶为主, 20 世纪以()为主数量剧增, 占绝大部分市场。
A、花茶 B、乌龙茶 C、白茶 D、红茶
55. 在巴基斯坦烹煮红茶, 一般煮 3-5 分钟后随即用过滤器去()。
A、茶末 B、茶沫 C、茶渣 D、茶汤
56. 从()世纪起, 茶叶通过英国贸易陆续进入摩洛哥沿海地区。
A、16 B、17 C、18 D、19
57. 到土耳其没喝过特别的()就好像没有到过土耳其一样。
A、红茶 B、苹果茶 C、白茶 D、奶茶
58. 提出美德最高主体, 美学德真意所在是“大音希声, 大象无形”的人是()
A、孔子 B、庄子 C、老子 D、墨子
59. 茶艺服务人员进行服务时就要充分体现礼、雅、柔、美、静的()要求。
A、表达艺术 B、表演艺术 C、行为艺术 D、服务艺术
60. 依照布局逆顺序一一收好(), 端起奉茶盘。
A、茶叶 B、茶巾 C、茶具 D、水壶
61. 研究表明, 在茶水比例为 1: 50、水温 100 度下, 冲泡时间为 3 分钟的茶, 茶多酚类化合物溶出量为()。
A、0.765 B、0.86 C、0.668 D、0.7007
62. 茶艺师在端盘时要注意, 茶盘与身体的距离是()。
A、一拳 B、一掌 C、半拳 D、半掌
63. 茶艺师要泡好一杯茶, 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
64. 茶艺师在泡茶时注水的手法有高冲法, 它适用于()的冲泡。
A、原料比较成熟的茶叶 B、外形比较卷紧的茶叶
C、需要快速出汤的茶叶 D、原料细嫩的茶叶
65. 茶艺演示中, 不适合用端取法取用的器物有()。
A、赏茶盘 B、茶巾盘 C、茶点 D、花瓶
66. 冲泡优质龙井茶的水温应以()左右为宜。
A、75℃ B、80℃ C、85℃ D、90℃
67. 安溪茶艺中的“行云流水”指的是()。
A、斟茶 B、刮沫
C、刮净瓯底的余水 D、洗杯
68. 宋代以()茶最为出名于世界
A、贡茶 B、点茶 C、散茶 D、叶茶
69. 茶艺表演中的形象塑造很重要, 茶艺师需要配合()来使得表演的身份变化更加真实
A、服饰 B、装饰 C、音乐 D、表情

70. 红毛茶审评, 外形以条索的()为主。
A、松紧 B、老嫩 C、整碎 D、净度
71. 紫砂壶从质地上选择主要是看()。
A、温润度 B、湿度 C、手感 D、粗糙度
72. 用()材质做成的茶叶贮藏罐防潮、防氧化、防光、防异味都有较好的效果。
A、金 B、银 C、铜 D、锡
73. 明代在釉下青花轮廓线内添加釉上彩而烧成的一种瓷器, 由于釉下彩与釉上彩绘争奇斗艳, 故名()。
A、珐琅彩 B、唐三彩 C、斗彩 D、青花
74. 茶艺服务人员与顾客进行交往, 通过语言符号和非语言符号实现信息交流过程, 下面不属于非语言符号的方式是()。
A、目光体态 B、姿势 C、声调 D、字句
75. 茶艺人员在对商品、服务介绍时, 应观察顾客心里, 着重做好四件事, 以下属于这四件事的是()。
A、介绍商品的性能 B、积极推介
C、增强对方的欲望 D、知道商品的用途
76. ()选择商品观察细微, 比较注重外观包装、质量和价格, 挑选和比较费时较多。
A、女性顾客 B、男性顾客 C、青年顾客 D、老年顾客
77. 以下()不是茶艺师导购时有效争取顾客的要点。
A、必须做到观察入微, 现场反应敏捷
B、以诚实服务
C、摸清顾客心理
D、应从顾客急于了解之处开始, 分清轻重缓急
78. 展销会的特点: 直观、形象、(), 能产生强烈的传播效果。
A、效果好 B、生动 C、促品牌 D、促销售
79. 展览会应明确主题和目的, 才能统筹安排, 下面属于未来明确主题和目的而统筹安排工作是()。
A、收集各自参展资料 B、搞好宣传报道
C、选择展览场地 D、培训参展员工
80. 茶艺馆的成本和费用的结构有()成本比例大的特点
A、变动 B、固定 C、人工 D、营业

二、判断题

81. ()茶艺师是每个茶艺馆的主体, 承担了茶艺馆的绝大部分工作及职责。
82. ()掌握好泡茶的基本技艺, 就能使茶叶发挥出最佳品质。
83. ()温润泡, 即“洗茶”, 使茶叶更加干净。
84. ()灌木型茶树植株较矮小, 近地面处枝干丛生, 或从根颈处发出, 分枝稠密。
85. ()黑茶具有干茶色泽偏深, 红中带乌黑。
86. ()荷兰人喜爱饮佐以牛乳或柠檬的红茶。
87. ()在服务时, 根据 VIP 宾客的等级来配备茶品是不礼貌的。
88. ()低山茶比高山茶更耐冲泡。
89. ()插花在不同的线条和造型变化中, 融入一定的思想和情感而完成的花卉再造形象。
90. ()茶席花器的选择, 选择插花的花器需体现原始、自然、朴实之美。
91. ()在茶艺表演中, 为了让观众充分的品味茶香, 一般不主张熏香。
92. ()油炒茶的罐罐只有鹅蛋大小, 每次可以喝三盅以上。

93. () “竹筒茶”是回族人们别具风味的一种茶饮料。
94. () 美国是个移民国家，很有包容性，饮茶习惯与中国人相同。
95. () 中国茶艺体现，实际是由哲学理念、礼仪规范、艺术表现、技术要求整合在一起的。
96. () 在历代的茶事艺文作品中，人文信息是最重要的内容，它对于欣赏者和研读者的意义在于提供了极好的人文参照性。
97. () 茶壶泡茶就是为了美观，没有其他好的优点。
98. () 陶土茶具最初是粗造的土陶，然后逐步演变为比较坚实的硬陶，再发展为表面敷釉的釉陶。
99. () 随着时代发展，茶具从通用化向专业化发展。
100. () 茶馆管理人员应该具备：专业性、艺术性、亲和性和创造性。

样题三

一、单项选择题

1. 道德主要是依靠社会舆论、() 和内心信念所维持。
- A、法律法规 B、行为约束 C、传统习惯 D、集体意识
2. 钻研业务、() 具体体现在茶艺师不但要主动、热情、耐心、周到地接待品茶客人，而且必须熟练掌握不同茶品的冲泡方法。
- A、精益求精 B、尽心尽职 C、提高竞争力 D、真诚守信
3. 国内商品茶标准可分为四大类，如企业标准(QB)；除此之外下列() 不属于该分类。
- A、国家标准 B、行业标准
- C、出口商品茶标准 D、地方标准
4. 我国现执行国标 GB9679—88《茶叶卫生标准》中茶叶的卫生质量不包括()。
- A、检验方法标准：如 GB8313—87《茶多酚测定》
- B、农药残留
- C、重金属
- D、有害微生物等
5. 关于茶叶中的农药残留，以下() 的含量不能超过 0.2mg/kg。
- A、DDT B、敌敌畏 C、甲胺磷 D、草甘磷
6. 茶叶销售场所卫生管理要求，从业人员每() 应进行一次健康检查。
- A、三年 B、两年 C、一年 D、五年
7. 卫生法第二十六条规定，茶馆经营人员必须定期进行健康检查，其时间为() 个月。
- A、3 B、6 C、12 D、18
8. 四艺的配合品尝是茶艺的完整呈现，品茶重() 之美。
- A、味觉 B、视觉 C、触觉 D、嗅觉
9. 泡茶的水含有较多的铜和铁等变价的金属离子会催化氧化()，生成过氧化氢，使原来的抗氧化性的绿茶，变成成为促氧化剂，产生活性自由基，影响健康。
- A、茶多酚 B、儿茶素 C、酚酸 D、咖啡碱
10. () 茶叶浸泡时间越长，内含物质越多，其茶汤更加醇厚甘甜。
- A、特级 B、一级 C、二级 D、三级
11. 泡一杯鲜爽、清澈明亮的茶，对一般普通绿茶约浸泡() 分钟后饮较好。
- A、3-4 B、2-3 C、3-5 D、1-3

12. “甘露润莲心”即是在开泡前向杯中注入少许热水,起到()的作用。
A、烫杯 B、赏茶 C、润茶 D、泡茶
13. 红茶茶艺中的“清泉初沸”是在热水壶中用来泡茶的泉水经加热,微沸,壶中上浮的水泡,仿佛()已生。
A、鱼眼 B、蟹眼 C、虾眼 D、连珠
14. 不同茶类由于加工方法不同,其维生素的含量有不同,以下描述正确的是()。
A、一般绿茶多于红茶 B、一般红茶多于绿茶
C、劣质茶多于优质茶 D、夏、秋茶多于春茶
15. 在冲泡茶的基本程序中,煮水的环节讲究根据茶叶品种不同,所需()不同。
A、水质 B、煮水器皿 C、时间 D、水温
16. 乌龙茶艺()意指刮沫。
A、行云流水 B、流云拂月 C、沐淋瓯杯 D、春风拂面
17. 红茶表演程序中“十八相送”指的是()。
A、投梅 B、投枣 C、洗茶 D、投茶
18. 冲泡茉莉花茶一般是选用()。
A、盖碗 B、紫砂壶 C、陶壶 D、泥壶
19. 白茶制作的关键工序是()。
A、萎凋 B、杀青 C、做青 D、发酵
20. 红茶的发源地是()。
A、福建武夷山 B、安徽祁门 C、湖北宜昌 D、云南临沧
21. 普洱生茶与熟茶的差异从叶底上看,()不是生茶叶底会出现的特征。
A、黄绿色 B、有弹性 C、暗绿色 D、红棕色
22. 茶树叶片的叶缘离叶基()处没有锯齿。
A、1/2 B、1/3 C、1/4 D、1/5
23. 茶树在日平均温度下生长虽快但()易趋粗老。
A、芽 B、叶 C、芽叶 D、枝条
24. 茶树对土壤酸碱度很敏感,它只能生长在()土壤中。
A、碱性 B、弱碱性 C、酸性 D、弱酸性
25. 引发茶叶变质的主要因素有()等。
A、温度 B、热气 C、暖流 D、寒流
26. 土耳其人煮茶,讲究()功夫。
A、调制 B、调味 C、搅拌 D、投放
27. 对有急事的客人,服务人员可为其提供(),待客人离开时要为匆忙服务不周表示歉意。
A、加速服务 B、减免服务 C、标准服务 D、特殊服务
28. She is busy now, please call back later.的中文意思是()
A、抱歉这里没有这个人 B、您好
C、她正在忙着请稍后再打来 D、谢谢您久等了
29. 新加坡人视()为不吉利。
A、红色、白色 B、紫色、黑色 C、绿色、蓝色 D、金色、银色
30. 当茶黄素和茶红素含量高且比例适当时,茶汤滋味浓而鲜爽且富刺激性,是()品质好的表现。
A、绿茶 B、乌龙茶 C、白茶 D、红茶
31. ()不是高山茶鲜叶应具有的特征。
A、节间短 B、节间长 C、新梢肥壮 D、叶色深绿
32. 如果用碱性水泡茶,茶多酚在碱性水中很容易被氧化,黄绿色的茶汤很快变成()。

- A、黄色 B、橙色 C、红色 D、铁锈色
33. 关于水温对茶汤品质的说法正确的是()
- A、冲泡茶叶水温过低, 茶汤容易变黄
B、水温越高, 溶解度越小
C、少数民族饮用的砖茶, 要求水温更高, 要将砖茶敲碎, 放在锅中熬煮
D、要用什么温度的水泡茶, 将水烧到所要求的温度即可泡茶
34. 茶叶中咖啡碱的药理作用,以下描述错误的是()
- A、使神经中枢兴奋, 产生疲劳, 降低劳动效率
B、抵抗酒精、烟碱的毒害作用
C、对中枢和末梢血管系统及心波有兴奋和强心作用
D、有利尿、调节体温的作用
35. 茶席布置时器具搭配要合理, 色彩应(), 具有艺术感。
- A、统一 B、协调 C、多样 D、朴素
36. ()一词在当地日本常有使用, 多指“茶屋”。
- A、茶席 B、茶座 C、茶桌 D、茶室
37. 茶席设计题材有三大类, 以下哪一类不属于三大类()。
- A、以茶品为题材 B、以茶事为题材 C、以茶人为题材 D、以喜好为题材
38. ()经常作为茶艺表演的背景音乐。
- A、古筝曲 B、民族器乐曲 C、钢琴曲 D、流行曲
39. ()的直接作用就是使茶席中对器物不直接接触及桌面或地面。
- A、铺垫 B、托盘 C、茶巾 D、茶盘
40. 茶席设计以茶人为题材, 分为以古代茶人为题材、()、以身边茶人为题材。
- A、以自己喜欢的人为题材 B、以名人为题材
C、以现代茶人为题材 D、以朋友为题材
41. 一般大型茶艺演示, 后面座位不设()。
- A、椅子 B、桌面 C、席位 D、位置
42. 插花中“岁寒三友”则以()、翠竹、红梅组成。
- A、青松 B、黄菊 C、香樟 D、梧桐
43. 人类用香开始于神灵崇拜, 至今已经有()年历史
- A、200 B、800 C、1500 D、4000
44. 有明确记载的茶艺服饰出现在()
- A、秦代 B、汉代 C、唐代 D、宋代
45. 茶艺音乐与()相符合, 有助于人们对表演效果对肯定与认同。
- A、人物 B、主题 C、场景 D、故事
46. 茶会布置中()具有较强的刺激性, 常用作醒目的标志。
- A、黄色 B、绿色 C、红色 D、黑色
47. “龙虎斗”是源于(), 是一种强身保健的良药。
- A、回族 B、汉族 C、壮族 D、纳西族
48. 傣族竹筒茶其选料有采自千年茶园的晒青毛茶或新鲜茶叶、()以及甘甜清澈的天然善泉水。
- A、蔗糖 B、白糖 C、牛奶 D、蜜蜂
49. 制作酥油茶时, 先()加热, 然后倒入大木桶里用力上下抽打。
- A、奶汁 B、砖茶 C、酥油 D、油茶
50. ()人喜爱饮佐以糖、牛奶或者柠檬的红茶。
- A、荷兰 B、埃及 C、日本 D、俄罗斯
51. 南美人喝马黛茶一般用()从茶中慢慢吸着品味。

- A、勺子 B、调羹 C、吸管

52. 从()世纪起,茶叶通过英国贸易陆续进入摩洛哥沿海地区。
A、16 B、17 C、18 D、19

53. 美国人大多数人喜欢饮冰茶,饮用时,会先在冷饮茶中放()。
A、炼乳 B、盐块 C、方糖 D、冰块

54. 英国人普遍喜欢饮茶,()的英国人每天饮茶。
A、0.6 B、0.7 C、0.8 D、0.9

55. 俄罗斯人在冬天饮茶,会在茶汤里加()以预防感冒。
A、可乐 B、甜酒 C、啤酒 D、白酒

56. 清饮法,即茶叶在冲泡过程中,其茶汤中()调料。
A、添加 B、不加 C、加少许 D、加大量

57. 一饮涤昏寐,情思爽朗满天地;再饮清我神,忽如飞雨洒轻尘;三饮便得道,何须苦心破烦恼()。
A、皎然 B、元稹 C、卢仝 D、李白

58. 野有蔓草,零露漙兮。有美一人,清扬婉兮。邂逅相遇,适我愿兮。是出自于()本作品。
A、诗经 B、论语 C、大学 D、中庸

59. 宋代以()茶最为出名于世界。
A、贡茶 B、点茶 C、散茶 D、叶茶

60. “尘虑一扫静,清风两腋生”形容的时和()有关
A、茶 B、打扫卫生 C、天气 D、温度

61. 利用()科学地泡好茶,是茶艺表演的基础。
A、茶具 B、茶叶 C、水 D、动作

62. ()是退场环节的必备流程。
A、备具 B、收具 C、整理 D、摆放

63. 在唐代袁高的笔下,()在于揭示名重一时的贡茶背后茶农的苦难及负担,给唐代贡焙烙下一道深深的伤痕。在某些专题方面,“以史为镜”,通过茶事艺文可以看出其历史的沿革演变或得失成败的教训。
A、《茶录》 B、《茶山诗》
C、《湖州贡焙新茶》 D、《葬赋》

64. 《茶录》是蔡襄在皇佑三年(1051年)为朝奉郎、右正言、同修起居注时,进呈宋仁宗的一篇关于()的文章。
A、茶的烹试之法及茶器 B、茶的采摘等加工工艺
C、茶事艺文 D、茶业发展

65. 茶艺师要泡出色、香、味俱佳的茶汤,不仅需要掌握(),还要在实践中不断积累经验方可技艺精深。
A、茶与水的比例 B、泡茶的水温 C、冲泡的时间
D、冲泡次数 E、茶叶的特性

66. 茶艺师在端盘时要注意,茶盘与身体的距离是()。
A、一拳 B、一掌 C、半拳 D、半掌

67. 茶艺师在泡茶时注水的手法有高冲法,它适用于()的冲泡。
A、原料比较成熟的茶叶 B、外形比较卷紧的茶叶
C、需要快速出汤的茶叶 D、原料细嫩的茶叶

68. 冲泡优质龙井茶的水温应以()左右为宜。
A、75℃ B、80℃ C、85℃ D、90℃

69. 当公道杯中的茶汤所剩不多时则应改为()的手法,以示向嘉宾行礼致敬。

- A、点茶 B、低斟 C、留置 D、点斟
70. 茶艺演示讲解词一般不首先应该介绍()
A、茶艺演示的单位 B、茶艺队
C、演示队员名称 D、茶叶冲泡的程序
71. 茶艺表演中的形象塑造很重要, 茶艺师需要配合()来使得表演的身份变化更加真实
A、服饰 B、装饰 C、音乐 D、表情
72. 黄茶()审评看梗叶完整性、条形、色泽。
A、外形 B、内质 C、色泽 D、嫩度
73. 选购整套瓷质茶具, 把整套茶具放在同一()上, 看是否整体周正平稳
A、光线下 B、手上 C、茶席上 D、水平面
74. 不是紫砂壶优点的一项是()。
A、紫砂壶的冷热急变性能极好, 传热导性高。
B、紫砂壶的冷热急变性能极好, 传热导性低。
C、壶盖紧密, 能较长时间保持茶汤的色香味, 推迟茶叶变质发馊的时间。
D、平整光滑, 富有光泽, 经茶水冲泡后, 表面的光泽会越变越浑厚。
75. ()冲泡绿茶即可以观赏茶叶的形态又可以清晰的观察到茶汤的净度。
A、玻璃壶 B、紫砂壶 C、挂釉陶壶 D、泥壶
76. 用()茶具泡茶, 既无熟汤味, 又可保持茶的真香。
A、金银 B、紫砂 C、玻璃 D、瓷
77. 茶叶有(), 所以茶叶储藏不易与有气味物品存放。
A、吸湿性 B、吸光性 C、吸附性 D、串味性
78. ()选择商品观察细微, 比较注重外观包装、质量和价格, 挑选和比较费时较多。
A、女性顾客 B、男性顾客 C、青年顾客 D、老年顾客
79. 春饮花茶, 夏饮绿茶, 秋饮乌龙茶, 冬饮红茶。当然, 这是在茶艺馆消费品的季节性调配中的()原则。
A、温差分明 B、四季分明 C、茶点分明 D、地区分明
80. 茶艺馆的成本和费用的结构有()成本比例大的特点
A、变动 B、固定 C、人工 D、营业

二、判断题

81. ()职业道德是指从事一定职业的人们, 在工作和劳动过程中, 应当遵循的与其职业活动紧密相联系的相关记录和制度。
82. ()人们在品茗过程中得到了茶艺从业人员所提供的各种服务, 能开拓了视野, 陶冶了情操, 净化了心灵。
83. ()对从业人员来说, 刻苦钻研、精益求精是一种必然的要求。
84. ()预包装食品标签通则是 GB7718-2011。
85. ()茶艺工作者应时刻注意理智地调节自己的言行, 使自己的言行符合职业道德准则。
86. ()茶艺服务人员在接待国外宾客时, 要以“民间外交官”的姿态出现, 特别要注意维护国格和人格, 维护好国家的形象。
87. ()日本人禁菊花图案, 茶艺服务时不要使用。
88. ()茶多酚的英文单词是 contain。
89. ()在服务时, 同样的问题, 不要重复向同一位客人询问, 以免引起客人反感。
90. ()信阳毛尖的品质特征是条索紧直浑圆, 两端略尖, 锋苗挺秀, 形似松针, 色泽深绿, 略显白毫, 汤色清澈杏黄。

91. ()福建三大功夫红茶包括：正山小种、政和工夫红茶和坦洋工夫红茶。
92. ()茶人在品茗时，为了增加品茗的情趣，可以播放古筝曲等快节奏的纯音乐。
93. ()插花不需要融入一定的思想和情感而完成，只需要自然朴实即可。
94. ()音乐是我国古代文化人的必修课。
95. ()红条茶滋味要求醇厚带甜，发酵较充分，包括工夫红茶和小种红茶。
96. ()陶土茶具最初是粗造的土陶，然后逐步演变为比较坚实的硬陶，再发展为表面敷釉的釉陶。
97. ()为顾客拿递物品时，得体的做法是一气呵成。若简单好取，可以由顾客自取。
98. ()在导购、推销中先高后低地展示产品，可通过让顾客品尝来强化其感官印象，加深其对茶叶商品的兴趣和认识程度。
99. ()展览会选择场地师不应选择交通拥挤，无停车场所的地方。
100. ()展销会结束后应做好评估，以总结经验、吸取教训，指导今后的工作。评估时间可以在展览完几个月再开始。

样题四

一、单项选择题

1. 遵守职业道德原则，热爱茶艺工作，不断提高服务质量是茶艺师()的基本准则。
A、职业道德 B、开展工作 C、爱岗敬业 D、职业要求
2. 真诚守信对茶艺人员来说是一种()，它的基本作用是树立自己的信誉，树立起值得他人信赖的道德形象。
A、茶人的威严 B、职业态度
C、爱岗敬业的表现 D、技能提升的表现
3. ()茶的主要品质特征是“红汤红叶味甘”。
A、黑茶 B、红茶 C、乌龙茶 D、绿茶
4. 我国现行的国家推荐性标准——茶叶分类标准代码是()。
A、GB/T30766-2014 B、GB5749—85
C、GB11680—89 D、GB5749—85
5. 茯砖茶的“黄花”成分主要是()。
A、茶多酚 B、氨基酸 C、冠突散囊菌 D、黄曲霉
6. 食品生产经营人员的行为很重要，下列描述有错误的是()。
A、经常保持个人卫生，生产、销售食品时，必须将手洗净，穿戴清洁的工作衣、帽
B、从业人员穿戴清洁工作衣帽，不留长指甲、长胡须，不戴戒指，不涂指甲油
C、操作时不吸烟等
D、销售直接入口食品时，不必使用专用售货工具
7. 卫生法第二十六条规定，茶馆经营人员必须定期进行健康检查，其时间为()个月。
A、3 B、6 C、12 D、18
8. 用人单位享有()权利。
A、无权自主选择录用求职者
B、按公司意愿支付劳动者工资
C、可暂缓建立、健全劳动者安全卫生制度
D、必须依法参加社会保险，缴纳社会保险费
9. 经营者应履行的义务不包括()。

- A、出具购货凭证或服务单据,保证质量 B、不承担售后服务
C、保证公平交易 D、维护消费者的人格权
10. 接待客人的形式是属于()。
A、生活型茶艺 B、营业型茶艺 C、表演型茶艺 D、养生型茶艺
11. 泡茶的水含有较多的铜和铁等变价的金属离子会催化氧化(),生成过氧化氢,使原来的抗氧化性的绿茶,变成成为促氧化剂,产生活性自由基,影响健康。
A、茶多酚 B、儿茶素 C、酚酸 D、咖啡碱
12. 冲泡普洱茶的水温一般选择()。
A、60℃ B、70℃ C、90℃ D、100℃沸水
13. 红茶茶艺中的“清泉初沸”是在热水壶中用来泡茶的泉水经加热,微沸,壶中上浮的水泡,仿佛()已生。
A、鱼眼 B、蟹眼 C、虾眼 D、连珠
14. 不同茶类由于加工方法不同,其维生素的含量有不同,以下描述正确的是()。
A、一般绿茶多于红茶 B、一般红茶多于绿茶
C、劣质茶多于优质茶 D、夏、秋茶多于春茶
15. 在冲泡茶的基本程序中,煮水的环节讲究根据茶叶品种不同,所需()不同。
A、水质 B、煮水器皿 C、时间 D、水温
16. 乌龙茶茶艺中重要的冲泡技巧是讲究()。
A、高冲水低斟茶 B、低冲水高斟茶 C、高冲水高斟茶 D、低冲水低斟茶
17. 白茶茶艺中的()程序被誉为“百味一杯里”。
A、闻香 B、观色 C、品茶 D、回味
18. 冲泡茉莉花茶一般是选用()。
A、盖碗 B、紫砂壶 C、陶壶 D、泥壶
19. 以下()原料不适合加工成黑茶。
A、粗老叶 B、老梗 C、一芽三至五叶 D、一芽一叶
20. 以下()不属于乌龙茶四大产区。
A、福建 B、广东 C、广西 D、台湾
21. 清香型铁观音色泽()。
A、翠绿 B、黄绿 C、乌褐 D、乌黑
22. 从外形色泽上看下列哪项不是生茶应具有色泽()。
A、青绿 B、暗绿 C、黄绿 D、褐色
23. 茶树叶片的叶缘离叶基()处没有锯齿。
A、1/2 B、1/3 C、1/4 D、1/5
24. 当地温()以上时,茶树的根系停止生长。
A、25℃ B、35℃ C、40℃ D、28℃
25. 茶叶的保存应注意氧气的控制,()的氧化及茶黄素,茶红素的氧化聚合都和氧气有关。
A、维生素 B B、维生素 C C、维生素 A D、维生素 D
26. 在茶馆业务交往中递交名片,宜在()或对方有此要求时进行。
A、自我介绍 B、离别时刻 C、交谈过程中 D、现场服务
27. 在茶艺服务中要注意茶具色彩的选择。如单独使用(),在马来西亚人则被认为是消极的。
A、黑色 B、白色 C、黄色 D、红色
28. 土耳其人喝茶用的是()、小匙、小碟。
A、瓷杯 B、玻璃杯 C、铜杯 D、铝杯
29. 以下对于六大茶类的英文描述正确的是()。

- A、Black tea is semi-fermented tea. B、Oolong tea is fermented tea.
C、Green tea is non-fermented tea. D、White tea is semi-fermented tea.
30. VIP 宾客所用的茶品、茶食必须符合(), 茶具要进行精心的挑选和消毒。
A、国家标准 B、宾客要求 C、特殊要求 D、质量要求
31. 不同的宗教有不同的礼仪与(), 并且都很讲究遵守。
A、戒律 B、信仰 C、制度 D、规章
32. 在服务中, 如有宾客要求到一个指定位置, 应()。
A、说服其到更合适的位置 B、询问是否有其他客人预订
C、尽量满足其要求 D、加收其他费用方可
33. 新加坡人视()为不吉利。
A、红色、白色 B、紫色、黑色 C、绿色、蓝色 D、金色、银色
34. ()的品质特征具有“香橼香”。
A、铁观音 B、永春佛手 C、诏安八仙茶 D、大红袍
35. ()具有“色泽为金、黄、黑相间, 水、香、味似果、蜜、花等综合香型”。
A、祁红 B、滇红 C、金骏眉 D、正山小种
36. 茶叶中的生物碱里包括茶碱、__和()。
A、果胶和可可碱 B、可可碱和咖啡碱
C、果胶和咖啡碱 D、可可碱和咖啡碱
37. 泡茶器具要选择简洁实用而且符合()的。
A、茶叶类别 B、茶性 C、客人喜好 D、泡茶方法
38. 茶席设计的焦点是()。
A、主角设计 B、配角设计 C、空间设计 D、主体设计
39. 在茶席设计中, ()的选择与搭配应符合茶性, 色彩协调, 简洁实用, 方便操作。
A、茶巾 B、插花 C、茶具 D、台布
40. 固定茶会席如果不设舞台, 可以将干泡台设在茶会室内的(), 成一字行或 U 字形。
A、中心 B、一侧中心
C、茶会坐席中心 D、参与茶会人员中间
41. 茶席设计中以茶人为题材, 分为以古代茶人为题材、()、以身边茶人为题材。
A、以自己喜欢的人为题材 B、以名人为题材
C、以现代茶人为题材 D、以朋友为题材
42. 青花瓷茶具到()代中后期才开始批量生产, 景德镇成为我国青花瓷茶具的主要生产地。
A、元 B、明 C、清 D、民国
43. 东方式插花中, ()是插花的主要依托和装饰。
A、花朵 B、枝条 C、剑山 D、花器
44. 焚香的香炉种类十分繁多, 在质地上有()。
A、铜、铁 B、陶、瓷
C、铜、铁、陶、瓷 D、铜、陶
45. 与()有关的佛语、道义、儒训等字句, 如“茶禅一味”、“吃茶去”、“饮即到”等可用于挂画。
A、宗教 B、道教 C、佛教 D、茶
46. 传统服饰的茶艺运用要注意把握三个方面的特性, ()、地域性和民族性
A、时尚性 B、鲜明性 C、特殊性 D、时代性
47. 茶艺演示表演服饰的式样多、款式多, 但应与所表演的()相符合,
A、主题 B、人物 C、色彩 D、节目
48. 茶席设计重在()。

- A、实用功能 B、美观大方 C、可观赏性 D、民俗特色
49. 将乐擂茶常在配料中加一些金银花、淡竹叶等,其作用是()。
- A、清热解暑 B、预防感冒 C、治疗肠炎 D、祛湿驱寒
50. 傣族竹筒茶其选料有采自千年茶园的晒青毛茶或新鲜茶叶、()以及甘甜清澈的天然善泉水。
- A、蔗糖 B、白糖 C、牛奶 D、蜜蜂
51. 制作姜盐豆子茶时,生姜应()。
- A、搯碎 B、切片 C、敲开 D、整块
52. 制作酥油茶时,先()加热,然后倒入大木桶里用力上下抽打。
- A、奶汁 B、砖茶 C、酥油 D、油茶
53. 埃及人泡茶器具也很讲究,喜欢用()。
- A、陶器 B、金属器具 C、玻璃器具 D、瓷器
54. 新加坡的饮茶习俗其特色是()。
- A、肉骨茶 B、玳玳花茶 C、冰茶 D、腌茶
55. 美国人饮茶与()相似,喜欢饮加奶和糖的红茶。
- A、英国人 B、德国人 C、土耳其人 D、日本人
56. 一般情况下,土耳其茶喝起来比较()。
- A、不苦 B、甘甜 C、苦 D、甘鲜
57. 俄罗斯人有时在红茶中添加()。利用水果中的果酸,去除红茶中的涩味。
- A、果酱 B、牛奶 C、糖 D、柠檬
58. 大抵禅道惟在妙悟,诗道亦在妙悟。是宋代()说的。
- A、宋徽宗 B、陆游 C、欧阳修 D、严羽
59. 茶艺服务人员在进行服务时就要充分体现礼、雅、柔、美、静的()要求。
- A、表达艺术 B、表演艺术 C、行为艺术 D、服务艺术
60. ()表演中,为了让观众充分了解茶艺表演中的有关内容,茶艺师可以一边自己操作一边自己讲解。
- A、茶艺 B、冲泡 C、销售 D、培训
61. 利用()科学地泡好茶,是茶艺表演的基础。
- A、茶具 B、茶叶 C、水 D、动作
62. 在音乐茶会中,如果是音乐会,那么()就只能扮演配角了。
- A、茶 B、点心 C、水果 D、鲜花
63. 在茶叶冲泡的基本程序中,()的主要目的是为了提高茶具的温度。
- A、将水煮沸 B、温壶(杯) C、用随手泡 D、用电磁炉
64. 盖碗泡茶时可使用沏法注水,要求右手提壶,左手持盖碗成()角,水先慢淋在碗盖内壁壁上,再慢慢流入盖碗中。
- A、45 度 B、90 度 C、15 度 D、30 度
65. 在龙井茶艺中,“玉壶养太和”,指的是()。
- A、投茶 B、润茶 C、凉汤 D、浸茶
66. 传统潮汕工夫茶艺必须选用乌龙茶,最好选用“凤凰单丛”、“()”。
- A、凤凰水仙 B、岭头单丛 C、大叶奇兰 D、饶平色种
67. 第一泡茶的水冲满后,盖上壶盖,为了使茶壶的温度里应外合,在茶壶外围再浇淋一些开水,称为“()”。
- A、祥龙行雨 B、关公巡城 C、重洗仙颜 D、再注甘露
68. 冲泡茉莉花茶一般是使用“()”。
- A、三才杯 B、玻璃杯 C、茶盅 D、盖碗
69. 从艺创作来看,中国古典美学包括三个层次,即以()为核心

- A、神思 B、兴象 C、入而能出 D、静
70. 茶艺演示讲解词一般不首先应该介绍()
A、茶艺演示的单位 B、茶艺队
C、演示队员名称 D、茶叶冲泡的程序
71. 绿茶()项目包括外形、汤色、香气、滋味和叶底。
A、审评 B、检测 C、生化 D、评比
72. ()瓷器素有“薄如纸，白如玉，明如镜，声如磬”的美誉。
A、福建德化 B、湖南长沙 C、浙江龙泉 D、江西景德镇
73. 若琛杯即为品茗杯。若琛杯为()翻口小杯。
A、黑瓷 B、白瓷 C、青瓷 D、紫砂
74. ()冲泡绿茶即可以观赏茶叶的形态又可以清晰的观察到茶汤的净度。
A、玻璃壶 B、紫砂壶 C、挂釉陶壶 D、泥壶
75. 明代在釉下青花轮廓线内添加釉上彩而烧成的一种瓷器，由于釉下彩与釉上彩绘争奇斗艳，故名()。
A、珐琅彩 B、唐三彩 C、斗彩 D、青花
76. 茶艺服务人员在待机接触顾客时，必须明确两点，一是积极主动，二是()。
A、举止规范 B、面带笑容 C、语言亲切 D、选准时机
77. 茶艺人员在对商品、服务介绍时，应观察顾客心里，着重做好四件事，以下属于这四件事的是()。
A、介绍商品的性能 B、积极推介
C、增强对方的欲望 D、知道商品的用途
78. 茶艺人员对所销售的商品，需掌握其要领：要做“一懂”、“四会”、“八知道”，()不属于其要领。
A、会维修 B、会生产 C、会使用 D、会调试
79. 按展销会时间分类，可分为长期展销会、定期更换内容的展销会和()。
A、短期展销会 B、专题性展销会 C、综合性展销会 D、一次性展销会
80. 茶艺馆的成本和费用的结构有()成本比例大的特点
A、变动 B、固定 C、人工 D、营业

二、判断题

81. ()茶艺工作者应时刻注意理智地调节自己的言行，不断促进自己心理品质的完美，使之符合职业道德规范。
82. ()人们在品茗过程中得到了茶艺从业人员所提供的各种服务，能开拓了视野，陶冶了情操，净化了心灵。
83. ()茶艺师的职业道德不仅包括具体的职业道德水平，而且还包括反映职业道德本质特征的道德原则。
84. ()唐代以后出现茶艺表演中的“四艺”，也称文人“四般闲事”。
85. ()黑茶具有干茶色泽偏深，红中带乌黑。
86. ()红茶中，当茶黄素和茶红素含量高且比例适当时，茶汤滋味浓而鲜爽且富刺激性，是红茶品质好的表现。
87. ()信阳毛尖的品质特征是条索紧直浑圆，两端略尖，锋苗挺秀，形似松针，色泽深绿，略显白毫，汤色清澈杏黄。
88. ()低山茶比高山茶更耐冲泡。
89. ()蒸馏水萃取的茶汤沉淀少，滋味甘醇。
90. ()茶席空间的背景音乐一般选用纯音乐，健康抒情的流行曲也可以选用。
91. ()插花是为体现茶的精神，追求崇尚自然、朴实秀雅的风格。

92. ()茶席插花的限制性较大，在选材时较困难，要精心准备。
93. ()中国茶艺体现，实际是由哲学理念、礼仪规范、艺术表现、技术要求整合在一起的。
94. ()茶事艺文包含着相当丰富的人文信息、历史信息、技术信息和艺术信息。
95. ()投茶量因人而异，在可能的情况下，茶艺师应力求事先征询来宾的喜好。
96. ()紫砂壶的选购首先看造型、外观。即先看壶嘴、壶把、壶体的均衡；其次泥色的变化、造型的类别变化。
97. ()一般瓷化程度好的、无损伤的瓷器，敲击的声音应该清脆悦耳，而质量较差的茶具则声音相对沉闷沙哑。
98. ()根据交往途径的不同，可将交往分为直接交往和间接交往。间接交往是指利用语言、面部表情、身体姿态等面对面的交往。
99. ()在一定时间内举行，展览结束后即行拆除，如“广州出口商品交易会”“吃、穿、用商品展销会”等，属于定期展销会。
100. ()关于茶艺馆经营应诚实信用，产品明码标价。

样题五

一、单项选择题

1. 职业道德的原则，就是一系列道德规范中所体现出的最根本的、最具代表性的()。
- A、道德风尚 B、道德标准 C、道德价值 D、道德准则
2. 遵守职业道德原则，热爱茶艺工作，不断提高服务质量是茶艺师()的基本准则。
- A、职业道德 B、开展工作 C、爱岗敬业 D、职业要求
3. 我国现行的国家推荐性标准——茶叶分类标准代码是()。
- A、GB/T30766-2014 B、GB5749—85
- C、GB11680—89 D、GB5749—85
4. 欧盟、日本对茶的农药残留限量多达 296 项，限量标准要比我国标准严格，如氟氰戊菊酯仅 0.1 (mg/kg)、六六六 (HCB) 仅 0.02 (mg/kg) 比我国严()。
- A、5 倍 B、10 倍 C、15 倍 D、20 倍
5. 食品生产经营人员的行为很重要，下列描述有错误的是()。
- A、经常保持个人卫生，生产、销售食品时，必须将手洗净，穿戴清洁的工作衣、帽
- B、从业人员穿戴清洁工作衣帽，不留长指甲、长胡须，不戴戒指，不涂指甲油
- C、操作时不吸烟等
- D、销售直接入口食品时，不必使用专用售货工具
6. 茶叶包装除了外表美观大方之外，选用材料必须质量可靠，合乎()。
- A、规格标准 B、行业标准 C、卫生标准 D、质量标准
7. 劳动者享有()。
- A、接受职业技能培训的权利
- B、不是每个人都有接受职业技能培训的权利
- C、没有参与职业技能培训的权利
- D、不能私自参加职业技能培训
8. 劳资关系发生纠纷时，以下程序正确的()①申请调解②申请仲裁③提起诉讼。
- A、①②③ B、③②① C、①③② D、②①③
9. 茶点大致可分为干果类、鲜果类、()、西点类和中式点心类。

- A、甜点类 B、糖果类 C、咸点类 D、果脯类
10. 下列冲泡手法中()寓意为客人为茶中知音。
A、凤凰三点头 B、双手内旋 C、高冲法 D、回旋斟水法
11. 不同茶类由于加工方法不同,其维生素的含量有不同,以下描述正确的是()。
A、一般绿茶多于红茶 B、一般红茶多于绿茶
C、劣质茶多于优质茶 D、夏、秋茶多于春茶
12. 乌龙茶艺的主要生产地域是漳泉、潮汕、闽北和()。
A、崇安 B、临安 C、西安 D、台湾
13. 冲泡红茶后其尝滋味过程中,可领略(),具不同的特色风味,喝起来适口。
A、茶香和配料香 B、茶香和回甘 C、花香和甜醇 D、配料香和甜醇
14. 最常用于冲泡花茶的器具是()。
A、三才杯 B、瓷壶 C、紫砂壶 D、玻璃杯
15. 根据茶叶发酵程度分()为不发酵茶。
A、白茶 B、黑茶 C、绿茶 D、红茶
16. 红茶制作的关键工序是()。
A、萎凋 B、杀青 C、渥堆 D、发酵
17. 以下()原料不适合加工成黑茶。
A、粗老叶 B、老梗 C、一芽三至五叶 D、一芽一叶
18. 下列茶树中,植株无明显主干的是()茶树。
A、乔木型 B、小乔木型 C、灌木型 D、都一样
19. 以下()不属于台湾乌龙的主要代表茶。
A、东方美人 B、翠玉 C、单丛 D、金萱
20. 清香型铁观音色泽()。
A、翠绿 B、黄绿 C、乌褐 D、乌黑
21. 红茶的发源地是()。
A、福建武夷山 B、安徽祁门 C、湖北宜昌 D、云南临沧
22. 从外形色泽上看下列哪项不是生茶应具有色泽()。
A、青绿 B、暗绿 C、黄绿 D、褐色
23. 当温度气温在()以上,且持续几天高温,茶树生长便受到抑制,叶片出现灼伤。
A、45℃ B、35℃ C、30℃ D、50℃
24. 光照对茶树的生长有一定的影响,主要是光的__与光的()。
A、强度和性质 B、亮度和光波 C、强度和光波 D、光谱和长短
25. 茶叶的保存应注意氧气的控制,维生素 C 的氧化及茶黄素,()的氧化聚合都和氧气有关。
A、茶褐素 B、茶色素 C、叶黄素 D、茶红素
26. 在工作岗位说要求茶艺师“有声”服务,即在服务过程中必须合理使用()。
A、接待三声 B、询问之声 C、服务之声 D、问候之声
27. 以下对于六大茶类的英文描述正确的是()。
A、Black tea is semi-fermented tea. B、Oolong tea is fermented tea.
C、Green tea is non-fermented tea. D、White tea is semi-fermented tea.
28. 宗教茶艺的特点为气氛庄严肃穆,茶具古朴典雅,以“天人合一”、()为宗旨,强调修身养性或以茶释道。
A、客来敬茶 B、推广茶文化 C、茶禅一味 D、提高茶艺
29. 感谢外国宾客对你得夸奖,你可以说()
A、It is very kind of you to say so.
B、您好

C、I'm sorry, there is so one by that name here.

D、Than you for waiting

30. 红茶的呈味物质, 茶红素是茶汤()的主体物质。

A、刺激性和鲜爽度

B、浓度和醇度

C、刺激性和醇度

D、浓度和鲜度

31. 根据舌头各部分味蕾对不同味感感受能力不同, 舌根最易感受()。

A、苦味

B、涩味

C、咸味

D、鲜味

32. 条索纤细、卷曲成螺、茸毛披露是()的品质特点。

A、皖南屯绿

B、信阳毛尖

C、洞庭碧螺春

D、西湖龙井

33. 紫外线可促进植物色素或()的氧化, 特别是叶绿素易受广的照射而退化。

A、醇类

B、脂类

C、醛类

D、酮类

34. 关于水温对茶汤品质的说法错误的是()

A、冲泡茶叶水温过高, 茶汤容易变黄

B、水温越高, 溶解度越小

C、少数民族饮用的砖茶, 要求水温更高, 要将砖茶敲碎, 放在锅中熬煮

D、无论用什么温度的水泡茶, 都应将水烧开之后, 再冷却至所要求的温度

35. 目前所能见到的有代表性的唐代茶画有两幅, 均为人物画。一幅是《萧翼赚兰亭图》和()。

A、调琴啜茗图

B、烹茶仕女图

C、宣和画谱

D、陆羽煎茶图

36. ()周文棠先生所著《茶道》一书, 对茶席设计对解释和童启庆基本相似。

A、2003 年

B、2008 年

C、2002 年

D、2013 年

37. 茶席设计的焦点是()。

A、主角设计

B、配角设计

C、空间设计

D、主体设计

38. 茶席设计题材有三大类, 以下哪一类不属于三大类()。

A、以茶品为题材

B、以茶事为题材

C、以茶人为题材

D、以喜好为题材

39. 品茗环境主要是营造一种()的茶文化氛围, 让茶人享受天然健康的饮料, 轻松的享受生活。

A、清雅、和谐、谦让、友好

B、清雅、和睦、礼让、友善

C、高雅、和谐、谦逊、友好

D、优雅、和睦、谦虚、友善

40. 日本茶会在()月, 茶会中使用炉这一道具来生火, 因此又被称为炉的季节。

A、11-4

B、3-7

C、5-10

D、7-12

41. 茶席设计以茶人为题材, 分为以古代茶人为题材、()、以身边茶人为题材。

A、以自己喜欢的人为题材

B、以名人为题材

C、以现代茶人为题材

D、以朋友为题材

42. 茶席插花所选的花材限制较小, 随处可得()。

A、花朵

B、枝条

C、花材

D、花篮

43. ()插花用花不多, 也可适当从野外或庭院中采集一些。

A、会议

B、茶艺

C、生活

D、庆典

44. 人类用香开始于神灵崇拜, 至今已经有()年历史

A、200

B、800

C、1500

D、4000

45. 与()有关的佛语、道义、儒训等字句, 如“茶禅一味”、“吃茶去”、“饮即到”等可用于挂画。

A、宗教

B、道教

C、佛教

D、茶

46. 茶艺音乐与()相符合, 有助于人们对表演效果对肯定与认同。

A、人物

B、主题

C、场景

D、故事

47. 制作姜盐豆子茶时, 生姜应()。

- A、搥碎 B、切片 C、敲开 D、整块
48. 制作酥油茶时, 先()加热, 然后倒入大木桶里用力上下抽打。
A、奶汁 B、砖茶 C、酥油 D、油茶
49. 制作蒙古咸奶茶时将滤清后的茶汤继续熬煮, 用大勺子将牛奶()加入。
A、全部 B、二分之一 C、三分之一 D、逐勺
50. 旅居荷兰的阿拉伯人喜欢饮甘冽、味浓的()。
A、冰红茶 B、咸奶茶 C、薄荷绿茶 D、乌龙茶
51. 在波兰 70、80 年代, 中国()由于香味醇厚, 滋味好, 一直被视为上品。
A、祁门红茶 B、云南红茶 C、浙江绿茶 D、福建乌龙茶
52. 毛里塔尼亚的饮茶历史起源于()世纪。
A、15 B、16 C、17 D、18
53. 在巴基斯坦饮茶, 除了机关、工厂, 大多采用()。
A、烹煮法 B、泡茶法 C、清饮法 D、调饮法
54. 新加坡饮长茶的()相当大, 非常过瘾。
A、杯子 B、罐子 C、茶壶 D、瓶子
55. 从()世纪起, 茶叶通过英国贸易陆续进入摩洛哥沿海地区。
A、16 B、17 C、18 D、19
56. 在英国()是一种习俗, 从 18 世纪延续至今。
A、下午茶 B、甜品 C、葡萄酒 D、咖啡
57. 俄罗斯人有时在红茶中添加()。利用水果中的果酸, 去除红茶中的涩味。
A、果酱 B、牛奶 C、糖 D、柠檬
58. ()即在茶汤中加入各种配料, 以佐汤味的一种饮用方法。
A、撮泡法 B、清饮法 C、煮饮法 D、调饮法
59. 茶艺演示讲解词一般首先应该()
A、介绍茶艺演示的单位、茶艺队、演示队员名称
B、介绍茶艺表演的茶类和产地历史
C、介绍冲泡中使用的茶具和茶具的特点
D、介绍茶叶冲泡的程序和原理
60. 以下()为奉茶时肢体语汇的表达。
A、托盘、敬茶 B、投茶、赏茶 C、沏泡、注水 D、点茶、出汤
61. 在豪华高贵的茶会中, 书法应用方面限制()。
A、较多 B、较少 C、较浅 D、较深
62. 茶会中有音乐, 就会更加()。
A、活泼 B、幽雅 C、悦耳 D、愉悦
63. 《茶录》是蔡襄在皇佑三年 (1051 年) 为朝奉郎、右正言、同修起居注时, 进呈宋仁宗的一篇关于()的文章。
A、茶的烹试之法及茶器 B、茶的采摘等加工工艺
C、茶事艺文 D、茶业发展
64. 女性茶艺师在提水壶时的动作要求放松, 切忌()。
A、肩关节放松 B、四指张开 C、手心朝下
D、手腕转动 E、肘关节下坠
65. 泡茶水温的高低, 与茶的老嫩、条形松紧有关。茶叶原料粗老、紧实要比细嫩、松散的茶汁浸出要__得多, 所以冲泡水温要()。
A、快、低 B、快、高 C、慢、低 D、慢、高
66. 茶艺师在泡茶时注水的手法有高冲法, 它适用于()的冲泡。
A、原料比较成熟的茶叶 B、外形比较卷紧的茶叶

- C、需要快速出汤的茶叶 D、原料细嫩的茶叶
67. 西湖龙井茶有“四绝”之美称,即“色绿、形美、香郁、()”。
- A、味浓 B、味甘 C、味鲜 D、味醇
68. 当公道杯中的茶汤所剩不多时则应改为()的手法,以示向嘉宾行礼致敬。
- A、点茶 B、低斟 C、留置 D、点斟
69. 茶艺演示讲解词一般不首先应该介绍()
- A、茶艺演示的单位 B、茶艺队
- C、演示队员名称 D、茶叶冲泡的程序
70. 玻璃茶具质地透明,(),便于观赏茶姿。
- A、导热慢 B、导热快 C、不会导热 D、能保温
71. 若琛杯即为品茗杯。若琛杯为()翻口小杯。
- A、黑瓷 B、白瓷 C、青瓷 D、紫砂
72. ()冲泡绿茶即可以观赏茶叶的形态又可以清晰的观察到茶汤的净度。
- A、玻璃壶 B、紫砂壶 C、挂釉陶壶 D、泥壶
73. 陶土茶具最初制作产品是()。
- A、土陶 B、硬陶 C、釉陶 D、彩陶
74. 明代在釉下青花轮廓线内添加釉上彩而烧成的一种瓷器,由于釉下彩与釉上彩绘争奇斗艳,故名()。
- A、珐琅彩 B、唐三彩 C、斗彩 D、青花
75. 茶艺服务人员在待机接触顾客时,必须明确两点,一是积极主动,二是()。
- A、举止规范 B、面带笑容 C、语言亲切 D、选准时机
76. 运用“黄金分割线”陈列原则,在商品陈列中,()是商品货架的最佳陈列位置。
- A、下段 B、中上段 C、上段 D、中下段
77. 春饮花茶,夏饮绿茶,秋饮乌龙茶,冬饮红茶。当然,这是在茶艺馆消费品的季节性调配中的()原则。
- A、温差分明 B、四季分明 C、茶点分明 D、地区分明
78. 举办展销会,经费的计划,预算和使用是不可忽视的,还应有一定的预备金,一般占总费用的()为宜。
- A、5-10% B、1-3% C、5-8% D、10-30%
79. 举办展销会,经费预算包括以下场地使用费、设计建造费、()。
- A、其他费用 B、参观会议人员的交通费
- C、运输费、保险费、工作人员酬金等 D、展览效果评估费
80. 茶艺馆成本管理中主要有()、采购、验收、贮存、发料、生产加工、茶品服务、成本核算等
- A、日常维护 B、茶单计划 C、人工成本 D、营业费用

二、判断题

81. ()茶艺工作者应时刻注意理智地调节自己的言行,不断促进自己心理品质的完美,使之符合职业道德规范。
82. ()尽心尽职具体体现在茶艺师在茶艺服务中充分发挥主观能动性,用自己最大的努力尽到自己的职业责任。
83. ()是茶艺人员与品茶的客人交流的重要交际工具,同时具有体现礼貌和提供服务的双重特性。
84. ()夏茶氨基酸的含量低而茶多酚的含量高,所以茶味苦涩。
85. ()茶叶用量根据不同的茶具、不同的茶叶等级而定,细嫩的茶用量多。
86. ()茶艺师服务过程中,当客人提出一些失礼的要求时,应耐心地加以解释,委婉

的完成茶事接待过程。

87. ()一杯拉茶，佐以印度面包或马来椰浆饭，是中层阶级的美味早餐。
88. ()成人茶礼是韩国茶日的重要活动之一，具体是指通过茶礼仪式，对已满 16 岁的少男少女进行传统文化和礼仪教育。
89. ()为生病的客人服务时，需主动询问客人哪里不舒服，看是否有特殊需要，以便及时帮助客人。
90. ()平和白芽奇兰的香气清高持久，兰花香味浓郁。
91. ()茶叶中茶多酚有抑制动脉硬化，增强毛细血管功能等。
92. ()茶席设计的最高境界是蕴含不平凡的生命意义，空间机能与优雅风韵并存。
93. ()小型茶艺演示一般在桌面靠前方放置盆花、插花或其他盆景。
94. ()插花是为体现茶的精神，追求崇尚自然、朴实秀雅的风格。
95. ()湖南的桃江擂茶按照当地习俗若只一碗，应留一点在碗内，等到欲离开主人家时，再一口气喝完，然后告辞。
96. ()潮汕式泡茶以五泡为止，前三泡冲出的茶汤浓淡要均匀一致。
97. ()红条茶滋味要求醇厚带甜，发酵较充分，包括工夫红茶和小种红茶。
98. ()黄茶总的品质特点是黄汤黄叶。
99. ()茶艺服务人员在产品展示推销时，必须主次分明，抓住重点，忌讳推荐无重点。
100. ()中药学的理论，还应注意食物的配伍问题。食物的配伍分协同与颀颀两方面，茶艺师应有所了解。