

2025 年“阜创汇”中华茶艺职业技能竞赛

评茶师理论测试题库

一、选择题（第 1—80 题，择正确答案，将相应的字母填入体内的括号中。每题 1 分，满分 80 分）

- 1、() 是为人民服务思想在职业活动中的具体表现。
(A) 办事公道； (B) 诚实守信；
(C) 爱岗敬业； (D) 服务群众。
- 2、时代发展到今天，职业得到了空前的发展，因此职业守则要求评茶员应 ()。
(A) 遵纪守法，讲究公德； (B) 热爱本职，敬业勤业；
(C) 科学严谨，不断进取； (D) 坚持原则，廉洁奉公。
- 3、乌龙茶副茶分为 ()。
(A) 铁观音、色种； (B) 正茶、副茶；
(C) 粗茶、细茶； (D) 粗茶、细茶、脚茶。
- 4、来样标签上标明 S100，问此茶样是 ()。
(A) 铁观音； (B) 色种； (C) 黄金桂； (D) 观音细茶。
- 5、特级黄金桂条索卷曲结实、翠绿、香气清幽似桂。问所用标准 ()。
(A) 不合理； (B) 合理； (C) 待定； (D) 无标准。
- 6、要想将茶叶含水量保持在 60% 以下，储藏环境相对湿度必须控制在 () 以下。
(A) 70%； (B) 60%； (C) 40%； (D) 30%。
- 7、茶叶“失风”是因为茶叶具有 ()。
(A) 吸湿性； (B) 吸附性； (C) 陈化性； (D) 光化反应。
- 8、抽气充氮是保管较为先进方法，但要求茶叶含水量在 ()，否则不利储藏。
(A) 2—5%； (B) 7%； (C) 9%； (D) 12%。
- 9、高级茶最理想的贮藏方法是 ()。
(A) 灰藏法； (B) 抽气充氮； (C) 冷柜； (D) 仓库贮存。
- 10、茶叶似“秋风落叶”干枯松散的原因是 ()。
(A) 原料幼嫩； (B) 做青不足；
(C) 炒青温度过高； (D) 揉捻不足。
- 11、将揉捻叶放在阳光下照射，会产生 ()。
(A) 香气淡飘； (B) 青臭气； (C) 酸味； (D) 闷黄味。
- 12、根据黄金桂品种的特点，宜采用 () 做青技术。
(A) 轻晒轻摇，发酵稍轻； (B) 轻晒重摇，发酵稍轻；
(C) 重晒轻摇，发酵充分； (D) 重晒重摇，发酵充足。
- 13、下列 () 有利于评茶室空气新鲜。
(A) 座南朝北； (B) 落水管不设盛水弯头；
(C) 地板打蜡； (D) 吸烟。
- 14、为改善评茶室的光线，可以 ()。
(A) 安装碘钨灯； (B) 门窗、样柜漆成红色；

- (C) 窗外种植乔木树种; (D) 墙面粉白可加一点纯蓝颜料。
- 15、为保评茶室干燥,可以()。
- (A) 地板打蜡; (B) 不能使用除湿机;
(C) 地板用多孔板架空地板; (D) 透光窗种植乔木树种。
- 16、主评未评出优次时,副评()。
- (A) 不宜穿插参与评茶; (B) 邀请第三者复评;
(C) 与主评评议; (D) 主持评茶。
- 17、审评杯宜要选用()。
- (A) 细腻白瓷杯; (B) 青花瓷杯; (C) 紫砂杯; (D) 玻璃杯。
- 18、为达到光线明快,审评室的墙壁宜刷成()色。
- (A) 青色; (B) 绿色; (C) 奶黄色; (D) 白色。
- 19、有下列()的人员不适合当评茶员。
- (A) 口才较差; (B) 无传染病; (C) 色盲; (D) 容貌一般。
- 20、根据茶汤汤色易变原则,在()内观察汤色较为准确。
- A、3 min B、5min C、10min D、15min
- 21、审评香气,冬天要求要快的原因是()
- A、温度较低 B、环境干燥 C、天高气爽 D、光线较弱
- 22、评茶时,凡遇感冒鼻塞,不宜采用()解除。
- A、“滴鼻净”开窍 B、用鼻通开窍
C、开水熏吸 D、戴口罩
- 23、根据舌得生理特点,舌后部两侧对()最敏感。
- A、鲜味 B、酸味 C、咸味 D、涩味
- 24、每次尝味,较适合得时间为()
- A、2min B、2-3min C、5min D、10min
- 25、庐山云雾茶外销市场以()为主。
- A、日本 B、港、澳地区及欧美 C、非洲 D、南美洲
- 26、石亭绿主销市场是()地区。
- A、武汉、重庆 B、宁、沪、杭
C、港、澳地区、新加坡 D、欧洲共合体
- 27、青城雪芽主销市场是()地区。
- A、京、津 B、京、沪、杭
C、东北三省 D、国内大中城市
- 28、分析研究市场供求趋势宜采用()市场调查法。
- A、询问法 B、观察法 C、资料分析法 D、试销

29、香气审评，品种香应注意区别（ ）

- A、高山、低山、洲地之别 B、品种香、产地香、季节香
C、春茶、夏暑茶、秋茶之分 D、茶类香、地域香

30、汤色审评，茶汤正常色应区别（ ）

- A、明亮、晦暗、混浊 B、色度、亮度、浑浊度
C、浓淡、深浅 D、金黄、橙黄、清黄

31、经市场调查，发现自己单位的系列产品中缺乏高档产品，根据市场需求变化，应采用（ ）策略

- A、主次结合策略 B、产品扩充策略
C、产品特殊策略 D、商标扩展策略

32、在以同一原料为基础，根据消费者特点在产品开发上可采用（ ）策略

- A、同一产品多能化 B、名优产品多样化
C、产品系列化 D、产品特殊化

33、某茶厂从 1996—2000 年茶叶的销售量分别为 8.97t、8.36t、8.13t、9.98t、8.7t，试用移动平均法预测 2001 年销售量为（ ）

- A、8.15t B、8.52t C、8.83t D、9.01t

34、某茶厂 4-6 月的销售额分别为 115 万元、110 万元、120 万元试用加权平均法预测 7 月份的销售量为（ ）

- A、110 万元 B、115 万元 C、115.83 万元 D、116.5 万元

35、（ ）名茶素有“香馨、味厚、色翠、汤清”四绝之美誉。

- A、西湖龙井 B、庐山云雾茶 C、铁观音 D、洞庭碧螺春

36、（ ）名茶极品称为“齐山名片”

- A、安吉白片 B、三角片 C、六安瓜片 D、金山翠芽

37、（ ）名茶具有“三绿”“三香”之特色。

- A、黄山毛峰 B、石亭绿 C、南京雨花茶 D、金亭绿雪

38、（ ）名茶颇具特色，有“金镶玉”之美称。

- A、君山银针 B、蒙顶黄芽 C、黄金桂 D、大红袍

39、玉绿茶属于（ ）类绿茶。

- A、长炒青 B、圆炒青 C、扁炒青 D、蒸青

40、西湖龙井属于（ ）类绿茶。

- A、长炒青 B、圆炒青 C、扁炒青 D、晒青

41、“平绿”属于（ ）类绿茶。

A、长炒青 B、圆炒青 C、烘炒青 D、蒸青

42、（ ）在国际市场上被誉为“香槟乌龙”

A、文山包种 B、冻顶乌龙 C、木栅铁观音 D、高山乌龙茶

43、碧螺春属于（ ）外形名茶。

A、扁形 B、针形 C、螺型 D、片型

44、龙泉剑茗属于（ ）外形名茶。

A、针形 B、片型 C、矛型 D、眉形

45、庐山云雾茶属于（ ）外形名茶。

(A) 扁形 (B) 片形 (C) 曲条形 (D) 兰花形

46、品质特点“条索较紧，色泽较深暗，香气高雅，滋味鲜醇，汤色清澈明亮，叶底嫩绿完整。”属于（ ）名优绿茶。

(A) 烘青型名茶 (B) 蒸青型名茶 (C) 炒青型名茶 (D) 烘炒型名茶

47、名优绿茶外形主要看（ ）

(A) 色泽、造型 (B) 色泽、嫩度 (C) 色泽、整碎 (D) 条索、色泽

48、名优绿茶，宜用（ ）水温泡茶。

(A) 85—90° C (B) 90—95° C (C) 98° C (D) 100° C

49、“平绿”投茶宜采用（ ）方式。

(A) 上投法 (B) 中投法 (C) 下投法 (D) 随意

50、扁炒青外形评审主要看（ ）。

(A) 嫩度、色泽 (B) 条索、整碎 (C) 色泽、形态 (D) 条索、净杂

51、蒸青外形评审注重（ ）。

(A) 紧直、色泽 (B) 嫩度、松紧 (C) 色泽、条索 (D) 色泽、形态

52、蒸青绿茶分为（ ）档次。

(A) 高档、中档、低档 (B) 特、一至三级 (C) 特级、一至五级 (D) EE、E、S 级

53、烘青茶坯加工级别标准样分为()。

(A) 特级、一至三级 (B) 特、一至五级 (C) 茶芯、茶片 (D) 一至六级、茶芯、茶片

54、外形特征“色枯、较空、匀状”属于贡熙（ ）级。

(A) 特级 (B) 一级 (C) 二级 (D) 三级

55、外形特征“一芽一叶开展、扁平光洁。”属于龙井（ ）级。

(A) 特二级 (B) 特三级 (C) 一级 (D) 二级

56、外形特征“圆扁、枯黄”属于珠茶（ ）级。

(A) 三级 (B) 四级 (C) 五级 (D) 不列级级

57、外形特征“欠紧直、色黄绿”属于蒸青绿茶（ ）级。

(A) 一级 (B) 二级 (C) 三级 (D) 四级

58、（ ）名优绿茶具有“汤清绿亮，见‘雪飘’”。

(A) 天山绿茶 (B) 峨眉毛峰 (C) 敬亭绿雪 (D) 黄山毛峰

- 59、西湖龙井“体型肥胖、外表带茸毛、色泽灰暗或暗绿”的原因是（ ）。
（A）早春气温低又早采 （B）茶园遮荫 （C）高温辉锅 （D）外地鲜叶在龙井产地炒制
- 60、洞庭碧螺春香气青香持久带（ ）。
（A）兰花香 （B）花果香 （C）栗香 （D）甜香
- 61、常用“扁平光滑”描述（ ）扁直平坦、光洁平滑的外形。
（A）旗枪 （B）大方 （C）西湖龙井 （D）浙江龙井
- 62、常用“苹果绿”来描述（ ）外形、汤色、叶底色泽。
（A）西湖龙井 （B）齐山名片 （C）天山绿茶 （D）顾渚紫笋
- 63、茶汤呈“棕色乳状凝体”的原因是（ ）。
（A）茶汤温度下降产生冷后浑 （B）“CTC”茶加奶 （C）优异敬亭绿雪茶汤“雪飘”
（D）茶叶茸毛含量较多
- 64、小种红茶的松烟香或桂圆香属于（ ）。
（A）茶类香 （B）品种香 （C）地域香 （D）附加香
- 65、春茶的祁红具有特殊的“玫瑰香”属于（ ）。
（A）品种香 （B）季节香 （C）产地香 （D）茶类香
- 66、安溪石山铁观音具有独特幽香岩韵属于（ ）香。
（A）茶类香 （B）品种香 （C）地域香 （D）附加香
- 67、肉桂名茶具有独特的姜味或桂皮香属于（ ）香。
（A）茶类香 （B）品种香 （C）产地香 （D）季节香
- 68、茶叶“花杂”的原因是（ ）。
（A）精致茶大小或长短不一 （B）上、中、下三段茶比例不当 （C）色泽杂乱、净度较差花杂 （D）制作过程火温过高
- 69、根据名优绿茶的评分原则，某项因子品质有缺陷定为丙等，给（ ）分。
（A） 94 ± 4 （B） 84 ± 4 （C） 74 ± 4 （D）50—60
- 70、名优绿茶叶底项目的品质系数（权数）为（ ）。
（A）30% （B）25% （C）15% （D）10%
- 71、乌龙茶汤色的品质系数（权数）为（ ）。
（A）30% （B）25% （C）5% （D）只作参考
- 72、根据等级评分标准，乌龙茶二级色种定为（ ）分。
（A）101分以上 （B）91—100分 （C）81—90分 （D）71—80分
- 73、乌龙茶评茶计价如外形评四等，内质评三等，应以（ ）计价。
（A）二等 （B）三等 （C）四等 （D）五等
- 74、标准规定特种绿茶、乌龙茶出口水分不得超过（ ）。
（A）7.0% （B）7.5% （C）8.0% （D）9.0%
- 75、抓茶一把，用力紧握，微感刺手，条无显著折断，手捻成碎片，枝梗用力折断，但梗皮不脱离，用力小时呈弯曲状，香气正常。问其含水量为（ ）。
（A）5% （B）7% （C）8% （D）10%
- 76、茶号“9389”代表（ ）绿茶贸易标准样。
（A）特贡超特级 （B）特贡特级 （C）贡熙一级 （D）贡熙二级
- 77、茶号“9475”代表珠茶（ ）贸易标准样。
（A）二级 （B）三级 （C）四级 （D）五级

78、茶号“9380”代表（ ）绿茶贸易标准样。

(A)雨茶一级 (B)雨茶二级 (C)秀眉特级 (D)秀眉三级

79、茶号“S103”代表（ ）贸易标准样。

(A)特级色种 (B)一级色种 (C)二级色种 (D)三级色种

80、某批铁观音对样审评，加权平均后的品质总分为 95 分，应定（ ）级。

(A)特级 (B)一级 (C)二级 (D)三级

二、判断题：共 20 分，每题 1 分（正确的打“√”，错误的打“×”，错答、漏答均不得分，也不反扣分）。

- () 1、爱岗敬业是社会主义市场经济条件下各行各业职业道德的最基本要求。
- () 2、诚实守信是做人做事的基本准则。
- () 3、名茶就是外形秀丽，内质优异的茶叶珍品。
- () 4、茶汤色泽与水质密切相关。
- () 5、叶基部有“一点红”的龙井 43 比龙井群体成品茶品质优异。
- () 6、凡干湿评略有烟气，尝滋味又尝不出来的应为正品茶。
- () 7、日晒气较轻的茶叶（乌龙茶），评定等级后，按次级给价。
- () 8、采摘芽芯制作的名茶，品质最为优异。
- () 9、外地鲜叶由西湖龙井炒茶师傅炒制的龙井，品质与正宗西湖龙井一样。
- () 10、龙井茶审评，侧重于外形。
- () 11、质检审评，货样相符的，应评为标准级。
- () 12、眉茶精致本身路，在紧门抖出的珍眉头子茶用来做贡熙。
- () 13、绿毛茶精制，通过抖筛后的圆形茶茶坯做特珍或珍眉花色。
- () 14、品质较差的秀眉称为“三角片”。
- () 15、根据外形抖筛紧门规格，屯绿三、四级为 8 孔。
- () 16、糖类物质含量的高低是鲜叶老嫩的标志又可作为辨别真假茶的依据。
- () 17、品质优异的本山可以与同等的铁观音给价。
- () 18、乌龙茶品质审评，若内质得分低于该级最低分数标准，均作降级处理。
- () 19、根据茶叶品质审评结果判定原则，若几项品质因子得分合计为-3 分应评为不合格。
- () 20、纸上得来终觉浅，绝知此事要躬行。

第二章 试题精选

一、理论知识试题

(一) 选择题

- 1、() 是社会主义职业道德的基本准则。
(A) 爱岗敬业; (B) 诚实守信;
(C) 集体主义; (D) 为人民服务。
- 2、() 是职业道德的基本要求。
(A) 爱岗敬业; (B) 诚实守信;
(C) 办事公道; (D) 服务群众。
- 3、办事公道是人民对每个从业者的基本要求, 因此职业守则要求评茶员应 ()。
(A) 遵纪守法, 文明经商; (B) 文明经商, 微笑服务;
(C) 注重调查, 实事求是; (D) 服务群众, 热情周到。
- 4、集体主义是从业者正确处理国家集体、个人关系根本准则, 因此职业守则要求评茶员应 ()。
(A) 热爱本职, 精业勤业; (B) 严守常规, 细心负责;
(C) 团结共事, 宽厚容人; (D) 精通业务, 一丝不苟。
- 5、乌龙茶的产品分为 ()。
(A) 铁观音、色种; (B) 正茶、副茶;
(C) 粗茶、细茶; (D) 茶梗、茶朴。
- 6、乌龙茶的正茶分为 ()。
(A) 铁观音、色种; (B) 正茶、副茶;
(C) 粗茶、细茶; (D) 茶梗、茶朴。
- 7、来样标签上标明 K110, 问此茶样是 ()。
(A) 铁观音; (B) 色种; (C) 黄金桂; (D) 观音细茶。
- 8、来样标签上标明 S110, 问此茶样是 ()。
(A) 铁观音; (B) 色种; (C) 黄金桂; (D) 观音细茶。
- 9、特级铁观音样品外形结实、匀整, 砂绿、翠润。问所用标准 ()。
(A) 不合理; (B) 合理; (C) 待定; (D) 无标准。
- 10、一级铁观音样品香气清高持久, 音韵明显。问所用标准 ()。
(A) 不合理; (B) 合理; (C) 待定; (D) 无标准。
- 11、在 () 以下, 茶叶褐变现象不会发生, 经一年贮存仍保持原有色泽。
(A) 0℃; (B) 5℃; (C) 10℃; (D) 15℃。
- 12、茶叶含水量在 () 下较耐贮藏。
(A) 3-5%; (B) 6%; (C) 9%; (D) 12%。
- 13、茶叶“回潮”是因为茶叶具有 () 特性。
(A) 吸附性; (B) 吸湿性; (C) 陈化性; (D) 光化反应。
- 14、茶叶“串味”是因为茶叶具有 () 特性。
(A) 吸湿性; (B) 吸附性; (C) 陈化性; (D) 光化反应。
- 15、() 适宜纸包和纸袋装茶叶。
(A) 灰藏法; (B) 抽气充氮; (C) 低温贮藏; (D) 仓库贮存。
- 16、小包装精品、高级名茶以 () 贮藏, 效果最好。
(A) 灰藏法; (B) 抽气充氮; (C) 冷柜; (D) 仓库贮存。
- 17、抽气充氮是保管茶叶较先进的方法, 问小包装应用 () 包装。

- (A) 聚乙烯袋; (B) 聚脂聚乙烯袋;
(C) 聚脂铝箔聚乙烯袋; (D) 铝箔袋。
- 18、为防止商品茶变质，仓库保管，相对湿度最好控制在（ ）。
(A) 30%以下; (B) 45-50%; (C) 60%; (D) 65-70%。
- 19、茶叶做青阶段产生红梗红叶的原因是（ ）。
(A) 茶坯堆积过久，发酵过度; (B) 杀青叶温度过低;
(C) 初包揉，叶子在茶巾内时间过长; (D) 鲜叶堆积过久，堆温过高。
- 20、乌龙茶外形花杂的原因是（ ）。
(A) 堆积过久，发酵过度; (B) 雨水青;
(C) 滥采、一把抓; (D) 揉捻不足。
- 21、雨水青无法正常萎凋，将会产生（ ）。
(A) 香气淡飘; (B) 青气味; (C) 日晒味; (D) 水闷味。
- 22、“南风火”天气会使茶叶香气（ ）。
(A) 青气; (B) 香气淡飘; (C) 日晒味; (D) 闷黄味。
- 23、夏暑茶香气较低，应（ ）提高品质。
(A) 以凉代晒; (B) 轻晒轻摇;
(C) 空调做青; (D) 当天采摘，当天制作完成。
- 24、秋冬茶要形成翠绿、高香品质，宜采用（ ）做青技术。
(A) 轻晒轻摇，发酵稍轻; (B) 轻晒重摇，发酵稍轻;
(C) 重晒轻摇，发酵充分; (D) 重晒重摇，发酵充足。
- 25、下列（ ）会影响评茶室空气的纯净度。
(A) 北面开窗，南面开门; (B) 油漆时用新鲜猪血上色;
(C) 水槽落水管不设盛水弯头; (D) 增设气窗。
- 26、下列（ ）有碍于评茶室空气新鲜。
(A) 增设气窗; (B) 落水管设盛水弯头;
(C) 地板打蜡; (D) 远离实验室。
- 27、为减少直射光对评茶的影响，评茶室宜（ ）。
(A) 座北向南; (B) 座南向北; (C) 座东向西; (D) 座西向东。
- 28、在自然光充足情况下，评茶较为准确，因此干评台应（ ）。
(A) 直射光照射得到地方; (B) 南向窗下;
(C) 北向窗下; (D) 西照窗下。
- 29、若要茶叶平衡水分保持在 7%，环境的相对湿度应控制在（ ）。
(A) 45%; (B) 60%; (C) 70%; (D) 85%。
- 30、评茶室要求干燥，因此不宜（ ）。
(A) 设在楼上; (B) 地面用多孔板架空;
(C) 增设除湿机; (D) 透光窗下种植乔木树种。
- 31、茶叶审评室宜设在（ ）。
(A) 闹市区; (B) 交通要道旁;
(C) 娱乐场所旁; (D) 城郊结合区。
- 32、评茶时，工作人员在审评室（ ）。
(A) 可以自由出入; (B) 不宜参与评茶;
(C) 可以高声议论; (D) 可以会客。
- 33、评茶台的台面板最好不用（ ）板材。
(A) 柳桉; (B) 檫树; (C) 乌柏; (D) 油松。

- 34、茶样盘从审评要求应漆成（ ）色。
（A）黑色；（B）白色；（C）淡黄色；（D）淡咖啡色。
- 35、随着照明度增加，视觉疲劳下降。照明度在（ ）以下效果最佳。
（A）370 勒克；（B）1200 勒克；（C）1300 勒克；（D）1500 勒克。
- 36、为判断茶叶真实形状和色泽，审评室宜用（ ）。
（A）氙气灯；（B）碘钨灯；（C）日光灯；（D）紫外线灯。
- 37、下列（ ）与作为评茶员的条件无关。
（A）嗅觉神经；（B）色盲；（C）慢性传染病；（D）容貌端庄。
- 38、下列（ ）有碍于评茶的准确性。
（A）嗜烟酒；（B）嗜茶；（C）爱好书画；（D）爱好体育运动。
- 39、冬天评茶，汤色易变的原因是（ ）。
（A）天气变冷；（B）空气清新；（C）环境干燥；（D）较少噪声。
- 40、温度下降到（ ），茶汤汤色由红亮转红欠亮，并出现冷后浑。
（A）0℃；（B）5℃；（C）10℃；（D）16℃。
- 41、适合嗅香气的温度是（ ）。
（A）30℃；（B）45-55℃；（C）55-60℃；（D）60℃以上。
- 42、温度低于（ ），对微有烟气一类异气的茶叶就难于鉴别。
（A）30℃；（B）25℃；（C）20℃；（D）15℃。
- 43、为提高嗅觉功能，嗅香气的每个嗅香进程最好是（ ）。
（A）2-3 秒；（B）4-5 秒；（C）5-6 秒；（D）10 秒以上。
- 44、冬天鼻腔粘膜干枯，嗅觉迟钝，评茶前用（ ）有利于提高嗅觉功能。
（A）“滴鼻净”开窍；（B）用鼻通开窍；
（C）开水熏吸；（D）带口罩。
- 45、根据舌的生理特点，舌心对（ ）最敏感。
（A）甜味；（B）涩味；（C）咸味；（D）酸味。
- 46、根据舌的生理特点，舌根对（ ）最敏感。
（A）鲜味；（B）苦味；（C）咸味；（D）酸味。
- 47、适合尝滋味的茶汤温度是（ ）。
（A）35-40℃；（B）45-55℃；（C）55-60℃；（D）高于 70℃。
- 48、茶汤温度低于（ ）时尝味就显得迟钝、涩味加重浓度提高。
（A）15℃；（B）20℃；（C）30℃；（D）40℃。
- 49、黄山毛峰名茶主销（ ）。
（A）东北三省；（B）京、津、沪；
（C）宁、杭、沪；（D）港、澳地区。
- 50、碧螺春名茶内销市场以（ ）为主。
（A）东北三省；（B）京、津、沪；
（C）宁、杭、沪；（D）港、澳地区。
- 51、玉露茶主销（ ）。
（A）青海、新疆；（B）日本；
（C）武汉、重庆；（D）港、澳地区。
- 52、六安瓜片主销（ ）。
（A）武汉、重庆；（B）宁、沪、杭；
（C）港、澳地区；（D）日本。
- 53、铁观音主销（ ）。

- (A) 港、澳、东南亚地区和国家; (B) 畅销国内外;
(C) 宁、杭、沪; (D) 京、津、穗。
- 54、顾渚紫笋主销 ()。
(A) 港、澳、东南亚地区和国家; (B) 外销日本;
(C) 京、沪; (D) 京、津、穗。
- 55、为收集新产品在市场供需资料,应采用 () 市场调查法。
(A) 面谈; (B) 信访; (C) 观察; (D) 试销。
- 56、如要调查消费者对茶叶产品的态度,应采用 () 市场调查法。
(A) 询问法; (B) 观察法; (C) 试销; (D) 资料分析法。
- 57、香气审评,茶类香应注意区别 ()。
(A) 高山、低山、洲地之别; (B) 品种香、产地香、季节香;
(C) 春茶、夏暑茶、秋茶之分; (D) 地域香与附加香。
- 58、香气审评,纯正香气应注意区别 ()。
(A) 高山、低山、洲地之别; (B) 品种香、产地香、季节香;
(C) 春季、夏暑茶、秋茶之分; (D) 茶类香、地域香、附加香。
- 59、汤色审评,主要从 () 三方面评比。
(A) 正常色、劣变色、陈变色; (B) 色度、亮度、浑浊度;
(C) 明亮、晦暗、浑浊; (D) 金黄、橙黄、清黄。
- 60、汤色的色度,主要从 () 三方面评比。
(A) 正常色、劣变色、陈变色; (B) 色度、亮度、浑浊度;
(C) 明亮、晦暗、浑浊; (D) 金黄、橙黄、清黄。
- 61、经市场调查,得知一些消费者对仙饮乌龙茶有特殊要求,为提高市场适应能力,应采用 () 策略。
(A) 主次结合策略; (B) 产品扩充策略;
(C) 产品特殊策略; (D) 商标扩展策略。
- 62、经市场调查,发现自己单位的产品比较单一,为提高市场适应能力,应采用 () 策略。
(A) 主次结合策略; (B) 产品扩充策略;
(C) 产品特殊策略; (D) 商标扩展策略。
- 63、为满足消费者对茶叶名、特、优新产品的需求,应采用 () 策略。
(A) 名优产品多样化; (B) 产品系列化;
(C) 同一产品多能化; (D) 产品组分策略。
- 64、茶叶企业根据自身条件,为开发新产品,打开销路可采用 () 策略。
(A) 同一产品多能化; (B) 产品系列化;
(C) 名优产品多样化; (D) 产品特殊化。
- 65、某茶厂 2002 年预测销售特观音 50t,实际销售 55t,试用指数平滑法预测 2003 年的销售量是 ()。
(A) 50t; (B) 54.5t; (C) 55t; (D) 56t。
- 66、某地茶叶实际需求春、夏、暑、秋分别为全年销售量的 40%、15%、15%、30%,实际销售 300t,试预测 2003 年各季的需求量是 ()。
(A) 120t、45t、45t、90t; (B) 90t、45t、45t、120t;
(C) 45t、45t、120t、90t; (D) 45t、45t、90t、120t。
- 67、某茶厂 4—6 月的销售量分别为 105、110、105、115、110、120 万元,试用移动平均法预测 7 月份的销售量为 ()。
(A) 110 万元; (B) 115 万元; (C) 120 万元; (D) 125 万元。

68、某茶厂 4—6 月的销售量分别为 105、110、105、115、110、120 万元试用简单平均法预测 7 月份的销售量为（ ）。

(A) 110 万元； (B) 115 万元； (C) 120 万元； (D) 125 万元。

69、() 茶素有“青蒂绿腹红镶边”的美誉。

(A) 乌龙茶； (B) 红茶； (C) 绿茶； (D) 普洱茶。

70、() 茶素有“色绿、香郁、味醇、形美”四绝佳茗之誉。

(A) 西湖龙井； (B) 铁观音； (C) 黄金桂； (D) 太平猴魁。

71、() 名茶素有“形美、色艳、香浓、味醇”四绝。

(A) 峨嵋竹叶青； (B) 金坛雀舌；
(C) 洞庭碧螺春； (D) 江山绿牡丹

72、() 名茶素有“味美、色翠、香郁、味甘”之誉。

(A) 庐山云雾茶； (B) 西湖龙井；
(C) 白毫乌龙茶； (D) 凤凰单枞。

73、() 名茶具有“一早二奇”和“透天香”之美誉。

(A) 铁观音； (B) 黄金桂； (C) 肉桂； (D) 白牡丹。

74、() 名茶具有“三绿透三黄”之特色。

(A) 黄山毛峰； (B) 都匀毛尖； (C) 望府银毫； (D) 临海蟠毫。

75、() 名茶被誉为“头泡香高、二泡味浓、三四泡幽香犹存”。

(A) 铁观音； (B) 太平猴魁； (C) 涌溪火青； (D) 顾渚紫笋。

76、() 名茶品质优异，号称“吓煞人香”。

(A) 武夷肉桂； (B) 黄金桂；
(C) 东方美人； (D) 洞庭碧螺春。

77、龙井茶属于() 类绿茶。

(A) 长炒青； (B) 圆炒青； (C) 扁炒青； (D) 蒸青。

78、洞庭碧螺春属于() 类绿茶。

(A) 长炒青； (B) 圆炒青； (C) 扁炒青； (D) 蒸青。

79、旗枪属于() 类绿茶。

(A) 长炒青； (B) 圆炒青； (C) 扁炒青； (D) 蒸青。

80、平水珠茶属于() 类绿茶。

(A) 圆炒青； (B) 长炒青； (C) 扁炒青； (D) 晒青。

81、渚紫笋属() 类绿茶。

(A) 炒青； (B) 烘青； (C) 蒸青； (D) 烘炒型。

82、临海蟠毫属于() 类绿茶。

(A) 炒青； (B) 烘青； (C) 烘炒型； (D) 蒸青。

83、大红袍属于武夷岩茶中的()。

(A) 奇种； (B) 单枞； (C) 名枞； (D) 名种。

84、凤凰水仙中品质最好的是()。

(A) 凤凰单枞； (B) 凤凰浪菜； (C) 凤凰水仙； (D) 色钟。

85、南京雨花茶属于() 外形名茶。

(A) 扁形； (B) 针形； (C) 螺形； (D) 兰花形。

86、南京雨花茶属于() 外形名茶。

(A) 扁形； (B) 针形； (C) 螺形； (D) 片形。

87、六安瓜片属于() 外形名茶。

(A) 扁形； (B) 针形； (C) 螺形； (D) 片形。

- 88、涌溪火青属于（ ）外形名茶。
(A) 扁形； (B) 片形； (C) 螺形； (D) 珠形。
- 89、径山茶属于（ ）外形名茶。
(A) 雀舌形； (B) 曲条形； (C) 螺形； (D) 片形。
- 90、齐山翠眉属于（ ）外形名茶。
(A) 扁形； (B) 片形； (C) 眉形； (D) 雀舌形。
- 91、品质特点“外形细紧，色泽绿润，香气高锐，滋味鲜醇，叶底嫩绿”属于（ ）名优绿茶。
(A) 蒸青型名茶； (B) 烘青型名茶；
(C) 炒青型名茶； (D) 烘炒型名茶。
- 92、质特点“外形完整色泽翠绿，香气滋味清爽鲜醇，汤色、叶底嫩绿”属于（ ）名优绿茶。
(A) 蒸青型名茶； (B) 烘青型名茶；
(C) 炒青型名茶； (D) 烘炒型名茶。
- 93、名优绿茶审评方法采用（ ）方法。
(A) 五项因子； (B) 六项因子；
(C) 八项因子； (D) 乌龙茶审评方法。
- 94、名优绿茶内质审评（ ）为主。
(A) 香气、滋味； (B) 汤色、叶底；
(C) 香气、汤色； (D) 叶底嫩度、色泽。
- 95、审评名优绿茶，宜用（ ）规格审评杯。
(A) 110ml； (B) 150ml； (C) 200ml； (D) 250ml。
- 96、审评名优绿茶，宜用（ ）用茶量。
(A) 3g； (B) 4g； (C) 5g； (D) 7g。
- 97、黄山毛峰投茶宜采用（ ）方式。
(A) 上头法； (B) 中投法； (C) 下投法； (D) 随意。
- 98、西湖龙井投茶宜采用（ ）方式。
(A) 上头法； (B) 中投法； (C) 下投法； (D) 随意。
- 99、长炒青外形审评主要看（ ）。
(A) 嫩度、净度； (B) 色泽、整碎；
(C) 嫩度、条索； (D) 整碎、净杂。
- 100、平炒青外形审评主要看（ ）。
(A) 圆紧、润度； (B) 色泽、整碎；
(C) 嫩度、净度 (D) 整碎、净杂
- 101、毛峰外形审评注重（ ）。
(A) 色泽、嫩度； (B) 色泽、形态；
(C) 色泽、条索； (D) 嫩度、净度。
- 102、烘青外形审评注重（ ）。
(A) 紧直、嫩度； (B) 色泽、形态；
(C) 色泽、条索； (D) 嫩度、净度。
- 103、出口眉茶标准样分为（ ）花色品种。
(A) 特珍、珍眉、秀眉； (B) 雨茶、秀眉、贡熙；
(C) 特级、一至二级； (D) 特珍、珍眉、雨茶、秀眉、贡熙。
- 104、圆炒青按形态分为（ ）花色品种。

- (A) 珠茶特级、一至五级; (B) 雨茶、秀眉、贡熙;
(C) 珠茶、秀眉、碎茶; (D) 珠茶、雨茶、碎茶、贡熙。
- 105、“西湖龙井”标准样分为()。
(A) 特、一至三级; (B) 一至三级;
(C) 一至四级; (D) 特一、特二、一至四级。
- 106、珠茶贸易标准样分为()。
(A) 一至三级; (B) 特、一至三级;
(C) 特、一至五级; (D) 特级、一至五级、不列级。
- 107、外形特征“细嫩、紧直、有苗峰”属于特珍()级。
(A) 特级; (B) 一级; (C) 二级; (D) 珍眉一级。
- 108、外形特征“片状带筋”属于秀眉()级。
(A) 特级; (B) 一级; (C) 二级; (D) 三级。
- 109、外形特征“一芽二叶开展、较扁平”属于西湖龙井()级。
(A) 特三级; (B) 一级; (C) 二级; (D) 三级。
- 110、外形特征“一芽一叶开展、含一芽二叶、茶身稍大”属于浙江龙井()级。
(A) 特级; (B) 一级; (C) 二级; (D) 三级。
- 111、外形特征“圆结重实、光滑、墨绿光亮”属于珠茶()级。
(A) 特级; (B) 一级; (C) 二级; (D) 三级。
- 112、外形特征“尚圆结、色欠润”属于珠茶()级。
(A) 一级; (B) 二级; (C) 三级; (D) 四级。
- 113、外形特征“细嫩、紧直、尚嫩绿”属于蒸青绿茶()级。
(A) EE级; (B) E级; (C) S级; (D) 一级。
- 114、外形特征“尚嫩、较紧直,深绿”属于蒸青绿茶()级。
(A) EE级; (B) E级; (C) S级; (D) 一级。
- 115、名优绿茶的汤色、叶底以()为好。
(A) 嫩绿; (B) 黄绿; (C) 黄暗; (D) 暗褐。
- 116、圆炒青叶底特点是()。
(A) 黄绿明亮; (B) 深绿较壮实; (C) 嫩绿匀整; (D) 暗褐。
- 117、色泽浑暗是名优绿茶的致命缺点,主要原因是()。
(A) 现采现制; (B) 干燥温度较高,时间短;
(C) 选用大叶种鲜叶; (D) 炒制多扬抖。
- 118、西湖龙井“老火糙米色”主要原因是()。
(A) 早春气温低又早采; (B) 茶园遮荫;
(C) 高温辉锅; (D) 夏秋茶转制龙井。
- 119、蒸青绿茶香气忌()。
(A) 海藻香; (B) 栗香; (C) 清香; (D) 带“青”。
- 120、石亭绿以“三绿、三香”著称,其香气带()。
(A) 杏仁香、绿豆香、兰花香; (B) 栀子香、桂花香、岩韵;
(C) 兰花香、花果香、月季香; (D) 栗香、青香、海藻香。
- 121、常用“细秀”来描述()形状紧直、秀丽匀齐。
(A) 径山茶; (B) 眉茶; (C) 齐山翠眉; (D) 紫笋。
- 122、常用“圆紧”来描述()形状圆紧似珠。
(A) 平水珠茶; (B) 泉岗辉白; (C) 涌溪火青; (D) 冻顶乌龙。
- 123、“糙米色”常用于描述()外形色泽。

- (A) 浙江龙井; (B) 西湖龙井; (C) 旗枪; (D) 大方。
- 124、“橙黄明亮”常用于描述()汤色色泽。
(A) 乌龙茶; (B) 名优绿茶; (C) 红茶; (D) 黄茶。
- 125、茶汤“起釉”的原因是()。
(A) 泡茶用水含有 Fe^{3+} ; (B) 茶叶茸毛含量多;
(C) 灰尘含量多; (D) 制作过程污染机油。
- 126、茶汤呈“粉红色”的原因是()。
(A) “CTC”茶加奶; (B) 茶汤温度下降;
(C) 酶促氧化偏轻; (D) 品质较差的小叶种红茶。
- 127、“香兰红茶”的香荚兰香属于()。
(A) 茶类香; (B) 品种香; (C) 地域香; (D) 附加香。
- 128、“玄米茶”的炒麦香属于()。
(A) 茶类香; (B) 品种香; (C) 地域香; (D) 附加香。
- 129、西湖龙井具有特殊的清果香属于()。
(A) 品种香; (B) 季节香; (C) 产地香; (D) 茶类香。
- 130、乌龙茶具有特殊的“秋香”属于()。
(A) 品种香; (B) 季节香; (C) 产地香; (D) 茶类香。
- 131、云南红茶具有特殊糖香属于()香。
(A) 茶类香; (B) 品种香; (C) 地域香; (D) 附加香。
- 132、西湖龙井具有独特清香属于()香。
(A) 茶类香; (B) 品种香; (C) 地域香; (D) 附加香。
- 133、黄金桂如兰似桂的幽香属于()香。
(A) 茶类香; (B) 品种香; (C) 产地香; (D) 季节香。
- 134、凤凰单枞具有独特的蜜糖香属于()香。
(A) 茶类香; (B) 品种香; (C) 产地香; (D) 季节香。
- 135、成品茶“规格乱”的原因是()。
(A) 精制茶大小或长短不一; (B) 上、中、下三段茶比例不当;
(C) 外形、叶底花杂; (D) 制作过程火温过高。
- 136、成品茶“脱档”的原因是()。
(A) 精制茶大小或长短不一; (B) 上、中、下三段茶比例不当;
(C) 外形、叶底花杂; (D) 制作过程火温过高。
- 137、根据名优绿茶的评分原则,某项因子品质优良定为甲等,给()分。
(A) 94 ± 4 ; (B) 84 ± 4 ; (C) 74 ± 4 ; (D) 50-60。
- 138、根据名优绿茶的评分原则,某项因子品质有缺陷定为乙等,给()分。
(A) 94 ± 4 ; (B) 84 ± 4 ; (C) 74 ± 4 ; (D) 50-60。
- 139、名优绿茶外形项目的品质系数(权数)为()。
(A) 30%; (B) 25%; (C) 15%; (D) 10%。
- 140、名优绿茶香气项目的品质系数(权数)为()。
(A) 30%; (B) 25%; (C) 15%; (D) 10%。
- 141、乌龙茶香气的品质系数(权数)为()。
(A) 30%; (B) 35%; (C) 20%; (D) 10%。
- 142、乌龙茶外形的品质系数(权数)为()。
(A) 30%; (B) 35%; (C) 20%; (D) 10%。
- 143、根据等级评分标准,乌龙茶特级铁观音定为()分。

- (A) 101 分以上; (B) 91-100 分; (C) 81-90 分; (D) 71-80 分。
- 144、根据等级评分标准, 乌龙茶一级铁观音定为 () 分。
(A) 101 分以上; (B) 91-100 分; (C) 81-90 分; (D) 71-80 分。
- 145、绿茶评分计价, 如外形评二等, 内质评四等, 应以 () 计价。
(A) 二等; (B) 三等; (C) 四等; (D) 五等。
- 146、乌龙茶评茶计价, 如外形评二等, 内质评三等, 应以 () 计价。
(A) 二等; (B) 三等; (C) 四等; (D) 五等。
- 147、毛茶收购含水分一律按规定标准计价, 乌龙茶标准含水量为 ()。
(A) 5%; (B) 6%; (C) 7%; (D) 8%。
- 148、毛茶收购含水分一律按规定标准计价, 绿茶标准含水量为 ()。
(A) 6%; (B) 7%; (C) 8%; (D) 9%。
- 149、抓茶一把, 用手紧握很刺手, 发出“沙沙”响, 条能压碎尚脆, 手捻成粉末, 枝梗轻折即断, 香气高, 问其含水量为 ()。
(A) 5%; (B) 7%; (C) 8%; (D) 10%。
- 150、抓茶一把, 用手紧握, 感觉刺手, 发出“沙沙”响, 条能压碎尚脆, 手捻成粉末, 枝梗轻折即断, 香气高, 问其含水量为 ()。
(A) 5%; (B) 7%; (C) 8%; (D) 10%。
- 151、茶号“41022”代表 () 绿茶贸易标准样。
(A) 特珍特级; (B) 特珍一级; (C) 特珍二级; (D) 珍眉一级。
- 152、茶号“9368”代表 () 绿茶贸易标准样。
(A) 珍眉一级; (B) 珍眉二级; (C) 珍眉三级; (D) 珍眉四级。
- 153、茶号“3505”代表珠茶 () 贸易标准样。
(A) 特级; (B) 一级; (C) 二级; (D) 五级。
- 154、茶号“9375”代表珠茶 () 贸易标准样。
(A) 特级; (B) 一级; (C) 二级; (D) 四级。
- 155、茶号“8147”代表 () 绿茶贸易标准样。
(A) 雨茶一级; (B) 雨茶二级; (C) 秀眉特级; (D) 秀眉一级。
- 156 茶号“8117”代表 () 绿茶贸易标准样。
(A) 雨茶一级; (B) 雨茶二级; (C) 秀眉特级; (D) 秀眉一级。
- 157、茶号“K101”代表 () 贸易标准样。
(A) 特级铁观音; (B) 一级铁观音;
(C) 二级铁观音; (D) 三级铁观音。
- 158、茶号“C300”代表 () 贸易标准样。
(A) 武夷奇种特级; (B) 武夷奇种一级;
(C) 武夷奇种二级; (D) 武夷奇种三级。
- 159、某批乌龙茶色种对样审评, 加权平均后的品质总分为 85 分, 应定为 () 级。
(A) 特级; (B) 一级; (C) 二级; (D) 三级。
- 160、某批铁观音对样审评, 加权平均后的品质总分为 76 分, 应定为 () 级。
(A) 特级; (B) 一级; (C) 二级; (D) 三级。

二、判断题: 共 20 分, 每题 1 分, (正确的打“√”, 错误的打“×”, 错答、漏答均不得分, 也不反扣分。)

- () 1、道德是调整人们之间以及个人与社会之间关系的行为规范和总和。
- () 2、爱岗敬业是社会主义市场经济条件下各行各业职业道德的最基本要求。
- () 3、岗位职责是指劳动岗位的职能与上岗职工所担负的责任。

- () 4、茶叶越嫩越好，嫩茶就是名茶。
- () 5、名茶就是萌发早，能在市场上“抢新”的茶叶。
- () 6、茶汤色泽与叶绿素密切相关。
- () 7、决定茶汤色泽的主体成分的物质是茶多酚。
- () 8、白毫银针白毫披露，“银装素裹”是品质优异的特征。
- () 9、西湖龙井外形光、扁、平、直是品质优异的特征。
- () 10、凡干湿评略有烟气，尝滋味又尝不出来的应为正品茶。
- () 11、凡干湿评略有烟气，又不易消失的应为正品茶。
- () 12、日晒气较轻的茶叶（乌龙茶），评定等级后，按次级给价。
- () 13、日晒气较重的茶叶（乌龙茶），评定等级后，按次级给价。
- () 14、名优绿茶要取得嫩绿汤色，鲜叶嫩度以一芽一叶开展至一芽二叶初展为宜。
- () 15、名优绿茶要取得优异品质，以芽叶全长 2—2.5cm 的鲜叶为宜。
- () 16、夏秋季采制的西湖龙井与浙江龙井无本质上差别。
- () 17、“糙米色”狮峰龙井的一大特色，也是品质超群的一个重要标志。
- () 18、乌龙茶的审评侧重内质的香气、滋味。
- () 19、花茶的品质以香味为主，以浓郁鲜灵为上品。
- () 20、乌龙茶内质得分高于该级最低级分数标准，然后再与外形加权平均确定等级。
- () 21、乌龙茶内质得分低于该级最低级分数标准，然后再与外形加权平均确定等级。
- () 22、眉茶精制本身路工艺流程以做珍眉为主。
- () 23、眉茶精制圆身路工艺流程以做贡熙为主。
- () 24、绿毛茶精制，通过抖筛后的非长条茶茶坯做贡熙花色。
- () 25、绿毛茶精制，通过抖筛后的长条茶茶坯做贡熙花色。
- () 26、珠茶中分离出的长形茶称为雨茶。
- () 27、贡熙是长炒青中分离出的圆形茶。
- () 28、根据外形抖筛紧门规格，屯绿一级为 10 孔。
- () 29、根据外形抖筛紧门规格，祁红一级为 11--12 孔。
- () 30、汤色深浅、亮暗是新茶与陈茶区别的主要标志。
- () 31、香气高低是区别铁观音与色种的主要标志。
- () 32、拼和时，铁观音可与黄金桂拼配，提高品质。
- () 33、梅占外形壮大结实、香气特异与铁观音相似，品质没有多大差别。
- () 34、乌龙茶品质审评，若内质得分低于该级最低分数标准，均作降级处理。
- () 35、乌龙茶品质审评，若外形得分低于该级最低分数标准，均作降级处理。
- () 36、乌龙茶品质审评，若内质得分高于该级最低分数标准，均作降级处理。
- () 37、根据茶叶品质审评结果的判定原则，任一品质因子评为—3 分应为不合格。
- () 38、根据茶叶品质审评结果的判定原则，只有一品质因子评为—1 分应为合格。
- () 39、道德者，行也，而非言也。
- () 40、学者贵于行之，而不贵于知之。
- () 41、职业道德是从道义上衡量本职工作，而职业责任则以从工作任务上来确定它的内容。