

**深圳市第十六届职工技术创新运动会暨  
2026 年深圳技能大赛——评茶师职业技能竞赛  
初赛理论题库**



此题库由评茶师项目竞赛执委会提供，供选手学习。如有疑问，  
请联系执委会。联系方式：胡老师，0755-28836686

**单选题**

1. 一个企业、一个单位增强凝聚力和提高竞争力的力量源泉，来自于（ ）。

- A. 职业道德
- B. 职业技能
- C. 职业准则
- D. 职业规范

正确答案：A

2. 在职业活动中，（ ）的提高有利于人的思想道德水平的全面提高。

- A. 自身素养
- B. 家庭道德
- C. 学识水平
- D. 职业道德

正确答案：D

3. 属于评茶员职业道德规范的是（ ）。

- A. 热爱本职，精业勤业
- B. 忠于职守，爱岗敬业
- C. 热爱专业，忠于职守
- D. 爱国守法，明礼诚信

正确答案：B

4. 对茶类品质客观评定茶叶优劣，（ ），是评茶人员必须具备的职业道德。

- A. 遵纪守法
- B. 忠于职守
- C. 实事求是
- D. 宽厚待人

正确答案：C

5.茶业不断发展，茶类不断创新，所以职业守则要求评茶员应（ ）。

- A.了解市场，深入群众
- B.爱岗敬业，遵纪守法
- C.注重调查，实事求是
- D.科学严谨，不断进取

正确答案：D

6.爱岗敬业，（ ），是指评茶人员要有强烈的职业荣誉感和工作责任心。

- A.吃苦耐劳
- B.讲究公德
- C.忠于职守
- D.实事求是

正确答案：C

7.集体主义是从业者正确处理国家集体个人关系的根本准则，因此职业守则要求评茶员应（ ）。

- A.精通业务，一丝不苟
- B.团结共事，宽厚待人
- C.严守规范，自尊自爱
- D.热爱本职，精业勤业

正确答案：B

8.我国茶类丰富，等级各异，评茶员要做到（ ），不以个人爱好确定茶叶的品质。

- A.团结共事，宽厚待人
- B.忠于职守，爱岗敬业
- C.注重调查，实事求是
- D.科学严谨，讲究公德

正确答案：C

9.有下列（ ）情况，不适合当评茶员。

- A.色盲
- B.爱好甜食
- C.口才较差
- D.身体肥胖

正确答案：A

10.增强职业道德，可以（ ），增强企业内部凝聚力。

- A.增加员工福利
- B.调节企业与社会的关系
- C.协调员工之间的关系
- D.为员工创造发展空间

正确答案：C

11.职业道德是指（ ）对道德的要求，是从事这一行业的行为标准和要求。

- A.职业特点

- B.职业认知
- C.职业本质
- D.职业习惯

正确答案：A

12.评茶员需具备（ ）和（ ）等基本条件，才能克服感官感受带来的主观性影响。

- A.职业道德.身体素质
- B.职业素养.职业规范
- C.职业道德.职业素养
- D.职业道德.职业特点

正确答案：A

13.在进行审评前（ ）小时开始，要求评茶人员不得饮酒、吸烟和食用刺激性食物。

- A.3
- B.4
- C.2
- D.1

正确答案：D

14.位于中国南部地区，属茶树生态（ ）。

- A.最适宜区
- B.最古老茶区
- C.次适宜区
- D.适宜区

正确答案：A

15.（ ）在我国为产量最多、分布最广的一种茶。

- A.晒青绿茶
- B.烘青绿茶
- C.炒青绿茶
- D.蒸青绿茶

正确答案：C

16.普通绿茶干茶色泽（ ）是绿茶常见的弊病之一，其原因是加工过程中与机械长时间摩擦且低温长炒，茶汁黏附于叶表。

- A.灰暗
- B.银灰
- C.绿黄
- D.隐绿

正确答案：A

17.红绿茶类的审评，一般以（ ）为主判定级别。

- A.整碎
- B.净杂
- C.嫩度

D.条索

正确答案: C

18. ( ) 是绿茶原料摊放、杀青、揉捻不足的茶叶常表现出的一种特征。

A.花杂

B.涩味

C.苦味

D.生青

正确答案: D

19.红茶的审评一般以 ( ) 为主判定级别。

A.嫩度

B.净杂

C.条索

D.整碎

正确答案: A

20.珠茶外形审评时, 主要看 ( )、匀整、色泽和净度。

A.颗粒

B.形状

C.形态

D.条索

正确答案: A

21.因儿茶素含量高, 当茶汤温度下降到 ( ) 左右时, 儿茶素与咖啡碱络合, 即产生冷后浑。

A.25℃

B.10℃

C.16℃

D.20℃

正确答案: C

22.若审评室自然采光不足, 可以灯光弥补, 除 ( ) 外, 其他色调的灯具都不适合于审评室使用。

A.白炽灯

B.乳白色灯

C.黄色日光灯

D.白色日光灯

正确答案: D

23. ( ) 指茶味爽口回甘, 多用于小叶种春茶的上档条形红茶。

A.甜和

B.浓爽

C.浓醇

D.甜爽

正确答案：D

24.潮安茶因主要产区为凤凰乡，一般以水仙品种结合地名而称（ ），其外形条索肥硕匀整，色泽灰褐乌润。

- A.岭头单丛
- B.凤凰单丛
- C.岭头水仙
- D.凤凰水仙

正确答案：D

25.彻底改变传统红碎茶的揉切方法是（ ）。

- A.粉碎机
- B.转子机红碎茶
- C.LTP 红碎茶
- D.CTC 红碎茶

正确答案：D

26.大包装茶在产品包装过程中取样时，应在茶叶定量装件时，每装若干件后（按取样数量规定），用取样工具取出样品约（ ）。

- A.500 克
- B.1000 克
- C.100 克
- D.250 克

正确答案：D

27.（ ）外形紧结尚直，色泽黄褐油润。内质具有独特的蜜香，清高持久。

- A.岭头单丛
- B.岭头水仙
- C.凤凰单丛
- D.凤凰水仙

正确答案：A

28.干评台台面漆成无反射光的黑色，靠（ ）安放。

- A.南窗口
- B.东窗口
- C.北窗口
- D.西窗口

正确答案：C

29.中国已制定的茶叶标准有（ ）、检验方法标准以及与茶行业有关的茶机标准、茶园中农药安全使用标准等。

- A.茶叶加工标准
- B.茶叶生产标准
- C.茶叶产品标准

D.茶叶取样标准

正确答案：C

30. ( ) 指红茶汤色有黄金般的光泽，常见于发酵轻的茶汤。

A.橙红

B.橙黄

C.姜黄

D.金黄

正确答案：D

31.白茶( )，多见于萎凋时间不足，或速度偏快。

A.毫香不足

B.酵气

C.滋味青涩

D.色泽花杂

正确答案：C

32.凤凰单丛，外形因子得分为 90 分，按百分制记分法，该项因子得分应为( )。

A.18

B.36

C.9

D.27

正确答案：A

33.茶叶包装标志应使用规范的汉字，同时可使用拼音或少数民族文字以及外文，但必须与汉字对应，并( )。

A.不得大于相应汉字

B.没有明确规定

C.与相应汉字一样大

D.可大于相应汉字

正确答案：A

34.当含水率超过( )时，茶叶内部化学反应会加速，茶叶很快会发生变质或霉变。

A.12%

B.7%

C.6%

D.4%

正确答案：A

35. ( ) 这一审评方法以实物标准样或文字标准为对照，对各个因子逐项进行对比，再根据茶样的高低程度分别打分或判别级差。

A.七档制法

B.评比计分法

C.双杯找对

D.茶叶审评

正确答案：A

36. 乌龙茶常用评茶术语（ ）是指：色似蛙皮绿而有光泽，优质青茶的色泽。

- A. 青褐
- B. 砂绿
- C. 蛤蟆背色
- D. 鳝皮色

正确答案：B

37. 黄茶叶底评语（ ）是指：色泽黄里泛白，叶质柔嫩，明亮度好。

- A. 嫩黄
- B. 黄亮
- C. 黄绿
- D. 肥嫩

正确答案：A

38. 描述绿茶叶底夹杂青色叶片的术语为（ ）。

- A. 靛青
- B. 青张
- C. 青暗
- D. 青绿

正确答案：B

39. 乌龙茶滋味评语（ ）是指：味浓而不涩，浓醇适口，回味清甘。

- A. 鲜醇
- B. 浓厚
- C. 醇和
- D. 醇厚

正确答案：B

40. 乌龙茶制作过程中，当炒青温度过高，会产生（ ）的品质弊病。

- A. 滋味苦涩
- B. 香气低沉
- C. 有焦味
- D. 外形不乌润

正确答案：C

41. （ ）指红茶汤色鲜艳、红亮透明，碗沿呈金圈。多见于滇红和 C.T.C 茶。

- A. 红艳
- B. 红褐
- C. 红亮
- D. 玫瑰红

正确答案：A

42. 七档制审评方法中，对标准样评定为“稍高”评分为（ ）。

- A.0
- B.-1
- C.2
- D.+1

正确答案：D

43.七档制审评方法中结果判定：总得分（ ）者为不合格。

- A.0 分
- B.≤-1 分
- C.≤-2 分
- D.≤-3 分

正确答案：D

44.制作乌龙茶对鲜叶原料的采摘两叶一芽，大都为（ ），芽叶已成熟。

- A.对生叶
- B.柱口叶
- C.对口叶
- D.互生叶

正确答案：C

45.产于（ ），砖形，色泽黑褐，内质汤色深黄或红黄微暗，香气纯正，滋味浓厚微涩，叶底暗褐，老嫩欠匀。

- A.陕西茯砖茶
- B.四川方包茶
- C.湖南花卷茶
- D.湖南黑砖茶

正确答案：D

46.（ ）茉莉花茶香气鲜灵浓郁，滋味鲜浓醇厚。

- A.特种
- B.特一级
- C.一级
- D.特二级

正确答案：A

47.描述红茶干茶色泽红中带深棕色的术语是（ ）。

- A.栗红
- B.栗褐
- C.褐红
- D.褐黑

正确答案：A

48.名优绿茶内质审评时，茶汤汤色对（ ）十分敏感。

- A.温度
- B.明度

C.湿度

D.亮度

正确答案：A

49.红碎茶要求适度轻萎凋，通常萎凋叶的含水量在（ ）左右较好。

A.0.8

B.0.6

C.0.68

D.0.75

正确答案：C

50.精品名优绿茶中，以（ ）贮存，效果最好。

A.常温

B.灰缸贮藏法

C.抽气充氮

D.脱氧保鲜法

正确答案：D

51.红茶滋味常用评语（ ）是指：常用于萎凋轻、揉切不充分、发酵又不足的红碎茶。

A.青涩

B.味浓

C.平淡

D.苦涩

正确答案：A

52.（ ）的品质具有“一早二奇”的特点。一早即萌芽、采制、上市早；二奇即外形“黄、匀、细”，内质“香、奇、鲜”。

A.梅占

B.黄金桂

C.奇兰

D.毛蟹

正确答案：B

53.（ ）外形条索肥壮匀整，色泽灰褐乌润。内质香气清香芬芳；汤色清红，滋味浓厚回甘；叶底厚实，红边绿心。

A.岭头单丛

B.凤凰单丛

C.凤凰水仙

D.石古坪古龙

正确答案：C

54.黄茶的干茶色泽评语金镶玉：指芽头为金黄的底色，满披白色银毫。为（ ）特有的色泽。

A.霍山黄芽

B.君山银针

C.北港毛尖  
D.蒙顶黄芽  
正确答案：B

55.红茶最早始于（ ）。

A.明末清初  
B.元代  
C.唐朝  
D.宋代  
正确答案：A

56.审评表是用于审评记录的表格。表内分为（ ）个栏目，可设置计分栏。

A.7  
B.6  
C.5  
D.8  
正确答案：C

57.（ ）用于描述红茶干茶色泽深黑色，主要是用于描述嫩度良好的中小叶种红茶的干茶色泽。

A.灰黑  
B.灰润  
C.乌黑  
D.乌润  
正确答案：C

58.精制茶审评碗为白色瓷碗，碗口稍大于碗底，容量一般为（ ）毫升。

A.300  
B.110  
C.150  
D.200  
正确答案：D

59.加工乌龙茶的鲜叶要有一定的（ ），制成的茶叶，色泽深且油润，汤色明亮，叶底浅而软亮。

A.嫩度  
B.成熟度  
C.水分  
D.规格  
正确答案：B

60.茶叶标准样是具有足够均匀性，能代表茶样产品的品质特征和水平，经过技术鉴定并附有感官品质和理化数据说明的茶叶（ ）。

A.实物样品  
B.照片

C.质量  
D.品质数据  
正确答案：A

61.在外销茶方面，中国是绿茶出口大国，出口量居世界（ ）。

- A.第四
- B.第三
- C.第二
- D.第一

正确答案：D

62.常用感量为（ ）的托盘天平或电子天平。

- A.1 克
- B.0.001 克
- C.0.1 克
- D.0.01 克

正确答案：C

63.国家标准的标准代号是：（ ）。

- A.Q/xxx,xxx-xxxx
- B.DBxx/xxx—xxxx
- C.GB, GB / T
- D.xx,xx/T

正确答案：C

64.（ ）采用水仙品种加工而成。外形条索紧结沉重，色泽油润，俗称“鳝皮黄”。

- A.铁罗汉
- B.闽北水仙
- C.奇兰
- D.大红袍

正确答案：B

65.闽南乌龙茶中，（ ）外形条索稍肥壮、结实、略沉重，枝尾部稍大，枝骨细，红亮，称“竹仔枝”；色泽乌润，具青蒂绿腹红边的三节色，砂绿细。

- A.梅占
- B.本山
- C.黄金桂
- D.佛手

正确答案：B

66.云南夏茶生产期属于湿季，雨多湿重，鲜叶含水量高，萎凋程度应掌握（ ）。

- A.重
- B.轻
- C.宁轻勿重
- D.宁老勿轻

正确答案：D

67.下列（ ）描述红茶干茶色泽的术语表明品质不好。

- A.枯红
- B.褐黑
- C.栗褐
- D.乌润

正确答案：A

68.描述乌龙茶茶条肥壮紧结的外形术语为（ ）。

- A.扭曲
- B.卷曲
- C.壮结
- D.蜻蜓头

正确答案：C

69.红茶在发酵的过程中，高温季节里要注意（ ）。

- A.摊叶要晚
- B.摊叶要久
- C.摊叶要薄
- D.摊叶要厚

正确答案：C

70.闽南乌龙茶的主要代表茶有闽南色种、安溪铁观音和（ ）等。

- A.肉桂
- B.永春香橼
- C.单丛
- D.水仙

正确答案：B

71.非强制性项目标示的是（ ）。

- A.净含量
- B.产品名称
- C.批号
- D.制造者

正确答案：C

72.绿茶外形评分在（ ）分，其外形特征有以单芽或一芽一叶初展到一芽二叶为原料、造型有特色、色泽嫩绿 或翠绿或深绿或鲜绿、油润、匀整，净度好。

- A.60-69
- B.70-79
- C.80-89
- D.90-99

正确答案：D

73.国外红碎茶，其中品质最好的是（ ）。

- A.肯尼亚
- B.斯里兰卡
- C.中国
- D.印度

正确答案：A

74.描述乌龙茶茶汤滋味鲜洁有甜度的术语是（ ）。

- A.清纯
- B.粗浓
- C.清醇
- D.甘鲜

正确答案：D

75.烘青茶坯加工标准分为（ ）。

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

正确答案：D

76.自动烘干机烘制工夫红茶时，毛火温度以进风口（ ）历时 10-15 分钟，含水量 20%-25% 为宜。

- A.130℃-140℃
- B.110℃-120℃
- C.140℃-150℃
- D.120℃-130℃

正确答案：B

77.高档的春季中小叶种工夫红茶具有（ ）的滋味特征。

- A.味浓
- B.收敛性强
- C.浓强
- D.甜爽

正确答案：D

78.（ ）有长条形、圆形、扁形、卷曲形等不同形状，这些都是在杀青以后用各种不同造型手法制成。

- A.晒青类绿茶
- B.烘青类绿茶
- C.蒸青类绿茶
- D.炒青类绿茶

正确答案：D

79.毛茶开汤有时以（ ）、200 毫升容量审评杯冲泡 5 分钟的方式操作。

A.4 克茶

B.2 克茶

C.5 克茶

D.3 克茶

正确答案：A

80. ( ) 是工夫红茶和红碎茶制造优美外形和形成内质的重要工序。

A.干燥

B.发酵

C.萎凋

D.揉捻

正确答案：D

81. ( ) 指色黄无光泽、是绿茶干茶色泽的审评术语、多用于中、低档粗老绿茶，也可作为叶底的审评术语。

A.枯黄

B.燥黄

C.黄绿

D.橙黄

正确答案：A

82. ( ) 是指具有足够的均匀性、能代表茶叶产品的品质特征和水平、经过技术鉴定并附有感官品质和理化数据说明的茶叶实物样品。

A.毛茶样

B.茶叶标准样

C.审评样

D.成品样

正确答案：B

83. 乌龙茶出现粗淡品质缺陷是因为 ( )。

A.摇青不足，走水不畅

B.包揉温度偏高、时间过长

C.原料偏粗老

D.晾青过度

正确答案：C

84. ( ) 主要作为茶叶的外包装，是较普遍的包装材料，具有较好的化学稳定性和综合防护性能，加工性能也好，深受生产企业的欢迎。

A.复合薄膜

B.玻璃包装材料和陶瓷包装材料

C.纸包装材料

D.金属包装材料

正确答案：D

85. 地方标准的标准代号是： ( )。

- A.xx,xx/T
  - B.Q/xxx,xxx-xxxx
  - C.GB, GB / T
  - D.DBxx/xxx—xxxx
- 正确答案: D

86.适制乌龙茶的品种有很多,比如铁观音、本山、奇兰和( )。

- A.福云 6 号
- B.云抗 10 号
- C.龙井 43 号
- D.台茶 12 号

正确答案: D

87.紧压茶常见外形弊病中,( )指金尖中间断开不成整块。

- A.起层脱面
- B.泡松
- C.包心外露
- D.断甑

正确答案: D

88.某批乌龙茶色种对样审评,加权平均后的品质总分为 86 分,应定为( )。

- A.二级
- B.特级
- C.三级
- D.一级

正确答案: A

89.不同地区也有所差异,( )以绿叶红边呈三红七绿、叶面背卷呈汤匙状、叶色砂绿蜜黄、花果香甜浓郁及嫩叶手摸叶面挺滑、柔软如绸为做青适度。

- A.台湾乌龙
- B.凤凰单丛
- C.铁观音
- D.武夷岩茶

正确答案: D

90.工夫红茶在保质期后,不但汤色变深,而且失去了( )。

- A.滋味的强度
- B.滋味的鲜爽度
- C.滋味的浓度
- D.滋味的厚度

正确答案: B

91.乌龙茶鲜叶质量有季节性变化。据研究,香气组分总量( )最高。

- A.冬茶
- B.秋茶

C.春茶

D.夏茶

正确答案：C

92.在计划经济年代，毛茶收购标准样的制定，品质水平的审定或调整，由中央和地方两级管理，地方管理由（ ）负责。

A.省外贸局

B.茶叶行业协会

C.省供销合作社，省外贸局

D.中华全国供销合作社

正确答案：C

93.黄金桂如兰似桂的幽香属于（ ）香。

A.品种香

B.季节香

C.茶类香

D.产地香

正确答案：A

94.（ ）绿茶夏季加工的茶叶因茶多酚转化不足而表现的一种滋味特征。

A.苦味

B.涩味

C.花杂

D.生青

正确答案：B

95.在某些（ ）的审评中，由于茶样数量较大，因为审评杯（碗）的容积也较大，比如评茶杯为 310 毫升，评茶碗为 380 毫升。

A.精制茶

B.紧压茶

C.毛茶

D.再制茶

正确答案：B

96.红茶干燥过程中，（ ）占主导。

A.物理作用

B.通气供氧作用

C.热化学作用

D.除湿作用

正确答案：C

97.虚词（ ）是指：以衡量某种或某点还算不坏时用之。

A.稍

B.尚

C.微

D.略

正确答案：B

98.外销茶定级计价评分，某项品质因子与标准样相符，评（ ）分。

A.95

B.100

C.85

D.90

正确答案：B

99.（ ）以香气辛锐浓长似桂皮香而突出，其外形条索匀整卷曲，色泽褐绿，油润有光。

A.大红袍

B.铁罗汉

C.武夷肉桂

D.水金龟

正确答案：C

100.乌龙茶出现苦涩品质缺陷是因为（ ）。

A.做青过度

B.摇青不匀，老嫩叶差异大

C.做青.杀青不足

D.走水不良

正确答案：D

101.茶叶拼配技术的基本思路可归纳为（ ）。

A.取长补短，内外结合

B.扬长避短，高低平衡

C.优势互补，品质调和

D.平衡协调，突出特色

正确答案：B

102.在确定茶叶的企业标准样时，同级茶叶，企业品质水平要（ ）行业标准或国家标准。

A.不一定

B.等同于

C.低于

D.高于

正确答案：D

103.描述乌龙茶烘焙后，未适当摊凉而形成一种令人不快的火气的术语是（ ）。

A.浓郁

B.猛火

C.岩韵

D.闷火

正确答案：D

104. ( ) 外形条索紧结较直，色泽黄褐呈鳝鱼皮色，油润有光，并有朱砂红点。

- A.岭头单丛
- B.岭头水仙
- C.凤凰水仙
- D.凤凰单丛

正确答案：D

105.遇窖花高峰期，鲜花拌和后 ( )，如不及时出花，花朵在水热情况下，内含物的转化，使花香失去鲜灵，产生水闷气。

- A.15~20 小时
- B.13~15 小时
- C.10~12 小时
- D.5~6 小时

正确答案：C

106.乌龙茶出现青闷品质缺陷是因为 ( )。

- A.摇青不足，走水不畅
- B.包揉温度偏高、时间过长
- C.晾青过度
- D.原料偏粗老

正确答案：A

107.红茶初制的第一道工序，也是形成红茶品质的基础工序是 ( )。

- A.发酵
- B.干燥
- C.揉捻
- D.萎凋

正确答案：D

108.审评环境必须保持安静，要注意审评室的隔音密封性，并将外源声音音量控制在 ( ) 以下。

- A.80 分贝
- B.60 分贝
- C.40 分贝
- D.100 分贝

正确答案：B

109. ( ) 铁观音的外形描述是茶条卷曲、壮结、沉重，呈青蒂绿腹蜻蜓头状，色泽鲜润，砂绿显

- A.三级
- B.特级
- C.一级
- D.二级

正确答案：B

110.属于大叶种红茶的有（ ）。

- A.宁红
- B.滇红
- C.祁红
- D.宜红

正确答案：B

111.在确定企业标准样时，同级茶叶，企业品质水平要（ ）于行业标准或国家标准。

- A.等同
- B.略高
- C.低
- D.高

正确答案：D

112.设置茶叶标准样是十分必要的，它是为了使茶叶（ ）结果具有客观性和普遍性。

- A.品质
- B.检验
- C.感官审评
- D.饮用价值

正确答案：C

113.红茶发酵适度，（ ）消失，发出一种新鲜清新的花果香。

- A.青草气
- B.绿色
- C.水分
- D.苦涩味

正确答案：A

114.描述红茶茶汤滋味浓厚，刺激性强的术语是（ ）。

- A.浓涩
- B.粗浓
- C.甜浓
- D.浓强

正确答案：D

115.冻顶乌龙属于（ ）（做青程度约 40%）、轻焙火型。

- A.重发酵
- B.轻发酵
- C.中发酵
- D.高发酵

正确答案：C

116.描述乌龙茶干茶色泽似蛙皮绿而有光泽的术语是（ ）。

- A.砂绿

- B.褐绿
- C.青绿
- D.绿褐

正确答案：A

117.干评台的高度为 850-900 毫米，宽度一般为（ ）毫米，长度视需要而定。

- A.800
- B.900
- C.600
- D.700

正确答案：C

118.清代在茶的类别方面，福建安溪，建瓯，崇安等地（ ）生产形成了规范。

- A.红茶
- B.绿茶
- C.白茶
- D.乌龙茶

正确答案：D

119.区别鲜叶原料老嫩和茶叶品质好坏的重要标志之一，是看茶叶中（ ）的含量高低。

- A.蛋白质
- B.水溶性灰分
- C.叶绿素
- D.水分

正确答案：B

120.描述乌龙茶干茶色泽绿中显青翠色的术语是（ ）。

- A.褐绿
- B.绿褐
- C.翠绿
- D.青绿

正确答案：C

121.天平使用的环境应清洁，无明显（ ）流动和振动，并在常温下工作。

- A.水汽
- B.空气
- C.电磁
- D.香气

正确答案：B

122.红茶香气评语中（ ），是萎凋和发酵程度偏轻的低档红茶。

- A.粗青味（气）
- B.粗老味（气）
- C.纯正
- D.焦糖气

正确答案：A

123. ( ) 是红茶历史上最早出现的一个茶类。

- A. 红碎茶
- B. 小种红茶
- C. 大叶种红茶
- D. 工夫红茶

正确答案：B

124. 嫩度良好的 CTC 红茶，外形颗粒圆结，末茶呈 ( )。

- A. 砂粒状
- B. 片末状
- C. 粉末状
- D. 碎茶状

正确答案：A

125. 广东乌龙茶中，凤凰单丛设 ( ) 个等级。

- A. 4
- B. 5
- C. 6
- D. 3

正确答案：B

126. ( ) 香味独特，具有天然花果香气和品种的特殊香韵。

- A. 红茶
- B. 绿茶
- C. 白茶
- D. 乌龙茶

正确答案：D

127. 绿茶外形评语中 ( )：芽叶细小，显毫柔嫩。多见于春茶期的小叶种高档茶。

- A. 细紧
- B. 细长
- C. 紧结
- D. 细嫩

正确答案：D

128. ( ) 也称永春香橼，别名香橼、雪梨。

- A. 桃仁
- B. 奇兰
- C. 毛蟹
- D. 永春佛手

正确答案：D

129. 武夷岩茶内质香气馥郁隽永，具有特殊的岩韵，俗称 ( )。

- A.豆浆韵
- B.蜜韵
- C.风韵
- D.山韵

正确答案: A

130.最适合评茶要求的茶汤温度是( )。

- A.45℃~55℃
- B.55℃~75℃
- C.25℃~35℃
- D.20℃~25℃

正确答案: A

131.审评特种茉莉花茶中一级茉莉花茶应把握品质规格要求,下面描述正确的是( )。

- A.鲜浓.醇厚、较爽
- B.尚浓.纯正, 香弱、平和
- C.浓较鲜.浓尚鲜爽、黄明亮
- D.较鲜浓.醇和、尚爽

正确答案: C

132.红茶是目前世界上生产消费最多的一个茶类, 占世界茶叶总销量的( )以上。

- A.0.7
- B.0.8
- C.0.5
- D.0.6

正确答案: A

133.茶叶标准样品有效期为( )。

- A.1~5 年
- B.1~3 年
- C.4 年
- D.1~4 年

正确答案: B

134.碗橱用于盛放审评杯、碗、汤碗、汤匙、网匙等。橱的高度上开设( )格, 设置 5 只抽屉。

- A.5
- B.7
- C.4
- D.6

正确答案: A

135.多酚类化合物、咖啡碱、果胶质是影响红茶( )的主要物质。

- A.汤色
- B.活性酶

C.香味

D.滋味

正确答案：D

136.绿茶外形评语中（ ）：色绿鲜活，富有光泽。多用于上档绿茶。

A.绿润

B.灰绿

C.灰白

D.墨绿

正确答案：A

137.在自然条件下，（ ）是一种极易氧化的物质，在储存过程中，（ ）比其他茶类更容易氧化。

A.脂类，红茶

B.氨基酸，白茶

C.茶多酚，绿茶

D.维生素，绿茶

正确答案：C

138.做青是摇青与晾青多次反复交替进行的过程。摇青间要求一定的温度和湿度，以温度（ ），空气相对湿度 70%~75%为宜。

A.21℃~24℃

B.25℃~28℃

C.18℃~21℃

D.28℃~30℃

正确答案：A

139.红茶品质的基本特征是（ ）。

A.黄汤黄叶

B.红汤红叶

C.红汤黄叶

D.金汤红叶

正确答案：B

140.珍眉等级不包括（ ）。

A.不列级

B.特贡二级

C.特珍一级

D.珍眉一级

正确答案：B

141.（ ）主产于江西省修水县，其外形紧结，苗锋修长，色泽乌润。内质甜香高长，滋味甜醇；汤色红亮；叶底红亮。

A.闽红工夫

B.宁红工夫

- C.浮红工夫
  - D.祁红工夫
- 正确答案：B

142.茶样盘还要备几只大规格的供拼配茶样和分样使用，长宽高的规格分别（ ）。

- A.220 毫米，220 毫米，50 毫米
- B.300 毫米，300 毫米，50 毫米
- C.220 毫米，220 毫米，40 毫米
- D.350 毫米，350 毫米，50 毫米

正确答案：D

143.GB/T14456.2《大叶种绿茶》中烘青精制茶（ ）茶品质特征包括香气纯正、滋味醇和。

- A.二级
- B.三级
- C.四级
- D.一级

正确答案：B

144.描述红茶茶汤滋味浓而带甜，富有刺激性的术语是（ ）。

- A.浓涩
- B.浓厚
- C.浓强
- D.甜浓

正确答案：D

145.白茶滋味审评中（ ）指茶味淡而青草味重。

- A.青味
- B.清甜
- C.生涩
- D.鲜甜

正确答案：A

146.红茶的发酵中需要消耗大量氧气。制造 1 千克的红茶，在发酵中耗氧量达（ ）。

- A.7-8 升
- B.3-4 升
- C.4-5 升
- D.5-6 升

正确答案：C

147.乌龙茶的晒青是利用光、热、风等自然条件综合效应来进行的，在当地一般选择（ ）以后，弱光为宜。

- A.下午 3 时
- B.下午 5 时
- C.下午 7 时
- D.下午 1 时

正确答案：A

148.长炒青内质基本品质要求是：汤色绿明、香高持久、滋味（ ）。

- A.浓烈
- B.浓爽
- C.浓鲜
- D.浓强

正确答案：B

149.（ ）既是茶树名，又是茶叶商品名，其品质特征是：外形条索扭曲、紧结、壮实，色泽青褐油润带宝色。内质香气馥郁，有锐、浓长、清幽之感；滋味浓而醇厚、鲜滑回甘、岩韵显。

- A.白鸡冠
- B.铁罗汉
- C.大红袍
- D.水金龟

正确答案：C

150.精制茶审评杯为特制白色圆柱形瓷杯，杯盖有小孔，在杯柄对面杯口上有齿形或弧形缺口，容量为（ ）毫升。

- A.150
- B.310
- C.110
- D.200

正确答案：A

151.乌龙茶香气评语（ ）是指：带有浓郁持久的特殊花果香。

- A.清高
- B.浓烈
- C.浓郁
- D.馥郁

正确答案：C

152.茶叶标准建立了以（ ）为主体，地方标准和企业标准为补充的标准体系。

- A.国家标准，实物标准
- B.国家标准，行业标准
- C.国家标准，国际标准
- D.国际标准，行业标准

正确答案：B

153.茶叶感官审评需要的设备主要涉及审评的环境和（ ）。

- A.专业人才
- B.专业茶样
- C.专业技术
- D.器具

正确答案：D

154.双杯找对评茶技术知识：在不干看外形和观察杯中叶底的条件下，将同一种茶叶进行双杯冲泡，一般以（ ）为宜。

- A.四只茶样
- B.一只茶样
- C.二只茶样
- D.三只茶样

正确答案：D

155.在武夷山名岩产区，选择优良茶树单独采制成的岩茶称为“单丛”，品质在奇种之上。单丛加工品质特优的称为“名丛”，如大红袍、白鸡冠、铁罗汉和（ ）。

- A.水金龟
- B.黄金桂
- C.武夷水仙
- D.武夷肉桂

正确答案：A

156.CTC 红碎茶滋味要求（ ）。

- A.浓厚
- B.浓爽
- C.醇厚
- D.醇甜

正确答案：B

157.红茶发酵时叶温有（ ）的变化规律。

- A.高→低→高
- B.低→高
- C.高→低
- D.低→高→低

正确答案：D

158.样茶称常用感量为（ ）克的托盘或电子天平。

- A.0.5
- B.0.1
- C.0.05
- D.0.01

正确答案：B

159.蒸青绿茶审评汤色审评颜色、亮暗、清浊：以（ ）为好。

- A.浅黄绿色
- B.深黄
- C.清澈鲜绿
- D.青绿

正确答案：C

160.决定红茶色香味特色的关键工序是（ ）。

- A.发酵
- B.渥堆
- C.做青
- D.萎凋

正确答案：A

161.乌龙茶的制作过程中，（ ）是诱导，它激发了乌龙茶香气前导物或香气物质的产生。

- A.摇青
- B.杀青
- C.晒青
- D.做青

正确答案：C

162.取有代表性的茶样（ ）放入样盘中，评其外形。

- A.200~250 克
- B.50~100 克
- C.100~150 克
- D.150~200 克

正确答案：D

163.红茶湿评内质的顺序是（ ）。

- A.滋味、香气、汤色、叶底
- B.汤色、滋味、香气、叶底
- C.汤色、香气、滋味、叶底
- D.香气、汤色、滋味、叶底

正确答案：C

164.毛茶中的（ ）是以成熟的新梢为主要原料加工的。

- A.白毛茶
- B.红毛茶
- C.黑毛茶
- D.绿毛茶

正确答案：C

165.GB/T14456.2《大叶种绿茶》中炒青精制茶滋味浓厚鲜爽是（ ）茶。

- A.特二级
- B.特一级
- C.一级
- D.特级

正确答案：D

166.茶叶包装效果的好坏，最终是由包装（ ）设计来体现的。

- A.形态

- B.内容
- C.色彩
- D.材质

正确答案：C

167.标准是以科学、技术和经验的综合成果为基础，以促进最佳的（ ）为目的。

- A.利润
- B.生产力
- C.经济效益
- D.共同效益

正确答案：D

168.必须注意审评室的隔音密封性，并将外源声音音量控制在（ ）以下。

- A.70 分贝
- B.60 分贝
- C.75 分贝
- D.65 分贝

正确答案：B

169.根据等级的评分标准，乌龙茶中（ ）铁观音评分定为 90-99。

- A.一级
- B.二级
- C.三级
- D.特级

正确答案：A

170.茶叶标准样的制定与换配的时间通常是在当年（ ）进行，此时茶叶种类数量都很丰富，茶样采集的可选范围较广。

- A.六月份
- B.四月份
- C.七月份
- D.五月份

正确答案：A

171.由于速溶茶需审评茶样的溶解状态，需使用（ ）器皿进行冲泡，器皿容积一般不少于 200 毫升。

- A.黑色
- B.黄色
- C.透明玻璃
- D.白色

正确答案：C

172.武夷岩茶的主要代表茶有武夷水仙、武夷肉桂和（ ）等。

- A.单丛
- B.金萱

C.东方美人  
D.武夷奇种  
正确答案：D

173.红茶最早产于（ ）省。

A.江西省  
B.福建省  
C.安徽省  
D.湖北省  
正确答案：B

174.制作红茶希望能得到较高比例的（ ）。

A.茶褐素  
B.茶红素和茶褐素  
C.茶黄素和茶褐素  
D.茶黄素和茶红素  
正确答案：D

175.GB/T13738.2《工夫红茶》中小叶种工夫红茶外形条索紧细是（ ）级茶。

A.四级  
B.三级  
C.二级  
D.一级  
正确答案：C

176.GB/T13738.2《工夫红茶》大叶种工夫红茶条索紧实应评定为（ ）茶。

A.三级  
B.特级  
C.一级  
D.二级  
正确答案：A

177.红茶外形评语中（ ）：细紧匀齐，形态秀丽。多用于高档条红茶，如祁门红茶。

A.细紧  
B.粗壮  
C.细嫩  
D.细长  
正确答案：D

178.工夫红茶要求鲜叶细嫩、匀净、新鲜。采摘标准以（ ）为主。

A.1芽1叶为主  
B.单芽为主  
C.1芽3-4叶为主  
D.1芽2-3叶为主  
正确答案：D

179.产品质量和服务质量是企业（ ）和竞争力的关键因素。

- A.生命力
- B.生产力
- C.号召力
- D.潜力

正确答案：A

180.云南工夫红茶主要产区为凤庆、临沧等地，在萎凋的过程中，为了防止萎凋过度春茶萎凋程度（ ）。

- A.宁重
- B.宁轻
- C.宁轻勿重
- D.宁老勿轻

正确答案：C

181.工夫红茶茶品品质因子权数，汤色为（ ） %权数。

- A.0.15
- B.0.2
- C.0.1
- D.0.05

正确答案：C

182.红茶适宜用（ ）窰制。

- A.兰花
- B.荷花
- C.桂花
- D.玫瑰花

正确答案：D

183.叶底盘为木质方形小盘，其规格中，长和宽分别为（ ）。

- A.200\*200 毫米
- B.150\*150 毫米
- C.100\*100 毫米
- D.120\*120 毫米

正确答案：C

184.（ ）茶品质特点：外形条索粗壮肥硕，白毫显露，色泽深绿油润，香味浓醇，富有收敛性，耐冲泡，汤色黄绿明亮，叶底肥厚。

- A.长炒青
- B.烘青
- C.滇青
- D.蒸青

正确答案：C

185.在计划经济年代，毛茶收购标准样的制定，品质水平的审定或调整，由中央和地方两级管理，中央管理由（ ）负责。

- A.中华全国供销合作社
- B.茶叶行业协会
- C.省外贸局
- D.省供销合作社

正确答案：A

186.金属材料中的（ ）由于价格昂贵，主要用于陈列茶叶的包装。

- A.铜质材料
- B.铝质材料
- C.锡质材料
- D.铁质材料

正确答案：C

187.嫩度好的中小叶种高档工夫红茶具有（ ）的色泽。

- A.棕褐
- B.细嫩
- C.乌润
- D.枯棕

正确答案：C

188.（ ）主产区是福建永春具有“汤黄亮、香气足、泡水长”的特点。

- A.永春佛手
- B.黄金桂
- C.奇兰
- D.闽南水仙

正确答案：D

189.在茶叶贮存过程中，（ ）能和可溶性糖反应，使茶汤变浑，（ ）下降。

- A.香气物质，鲜爽度
- B.维生素，甜度
- C.氨基酸，鲜爽度
- D.茶多酚，浓度

正确答案：C

190.审评环境温度一般以（ ）为宜。

- A.20-27℃
- B.28-32℃
- C.15-18℃
- D.12-18℃

正确答案：A

191.七档制审评方法中结果判定：任何单一审评因子中得（ ）者判为不合格。

- A.（-1 分）

B. (0 分)

C. (-3 分)

D. (-2 分)

正确答案: C

192.全国性的 ( ) 收购标准样基本上无部门制定。

A.毛茶

B.茶叶

C.花茶

D.茶青

正确答案: A

193.红茶雨水叶萎凋槽萎凋时应先吹 ( ) 风,吹干表面水后再加温送风,以免闷热损害鲜叶。

A.寒

B.冷

C.温

D.热

正确答案: B

194. ( ) 审评汤色审评亮暗、清浊,以黄绿清澈明亮为好,深黄次之,橙红暗浊为差。

A.蒸青绿茶

B.名优绿茶

C.珠茶

D.眉茶

正确答案: D

195. ( ) 产于云南省,是用云南大叶种制作的红碎茶。

A.四套样红碎茶

B.三套样红碎茶

C.二套样红碎茶

D.一套样红碎茶

正确答案: D

196.眉茶内质审评时,叶底主要看其 ( ) 色泽。

A.嫩度

B.对比度

C.明度

D.柔软度

正确答案: A

197.黑茶叶底审评中, ( ) 指老叶叶肉糜烂,只剩叶脉,是渥堆过度所致。

A.丝瓜瓤

B.通洞

C.泡松

D.起层脱面

正确答案：A

198.非强制性项目标示的是（ ）。

A.净含量及固形物重量

B.饮用方法

C.制造者.经销者的名称和地址

D.产品名称

正确答案：B

199.审评 CTC 红碎茶外形应注重颗粒的（ ）。

A.紧结

B.轻重

C.光洁度

D.大小

正确答案：C

200.茶叶感官审评的工作室，房屋采取（ ），室内墙壁和天花板为白色，水磨石地面或铺地板、瓷砖。

A.东南朝向

B.西南朝向

C.东西朝向

D.南北朝向

正确答案：D

201.揉捻机投叶量一般以装满揉桶为宜，揉捻压力应遵循（ ）原则。

A.重—轻—重

B.轻—重—轻

C.轻—轻—重

D.重—重—轻

正确答案：B

202.（ ）选用台茶 12 号制作。外形紧结呈半球形状或球状，色泽翠绿；内质香气具有特殊的品种香，其中以表现牛奶糖香者为上品。

A.金萱

B.冻顶乌龙茶

C.白毫乌龙茶

D.翠玉

正确答案：A

203.（ ）是中国独特的传统产品，也是中国传统出口红茶类。

A.工夫红茶

B.小种红茶

C.叶茶

D.红碎茶

正确答案：A

204.中国地区中，茶树生态最适宜区是（ ）。

- A.华南茶区
- B.西南茶区
- C.江南茶区
- D.华中茶区

正确答案：A

205.乌龙茶评茶计价如外形评四等，内质评三等，应以（ ）计价。

- A.三等
- B.四等
- C.一等
- D.二等

正确答案：A

206.根据现行茶叶感官审评国家标准，各茶类审评因子评分系数，名优绿茶外形评分系数为（ ）。

- A.0.25
- B.0.3
- C.0.35
- D.0.2

正确答案：A

207.乌龙茶制作过程中，（ ）是利用高温破坏酶的活性，固定做青形成的品质。

- A.炒青
- B.晒青
- C.杀青
- D.摇青

正确答案：A

208.专供茶叶感官审评的工作室，由（ ）面自然采光，无太阳直射，室内光线应明快柔和。

- A.南
- B.北
- C.东
- D.西

正确答案：B

209.红茶滋味常用评语（ ）是指：茶汤味道既苦又涩。多见于萎凋和发酵偏轻、茶多酚含量很高的大叶种红碎茶。

- A.苦涩
- B.味浓
- C.平淡
- D.青涩

正确答案：A

210.GB/T30357.6《单丛茶》滋味尚醇厚，蜜韵较显是（ ）茶。

- A.二级
- B.四级
- C.一级
- D.三级

正确答案：A

211.名优绿茶内质审评时，审评茶汤滋味强调鲜和醇的（ ），而不是越浓越好。

- A.清淡性
- B.刺激性
- C.浓纯度
- D.协调性

正确答案：D

212.云南工夫红茶含有较多（ ）茸毫的壮芽。

- A.褐色
- B.黄色
- C.红色
- D.金黄色

正确答案：D

213.大红袍属于武夷岩茶中的（ ）。

- A.单枞
- B.名种
- C.奇种
- D.名丛

正确答案：D

214.乌龙茶常见品质弊病中，生青主要原因是（ ）。

- A.烘焙不足火
- B.做青.杀青不足。
- C.原料嫩度低
- D.揉捻不足

正确答案：B

215.在选择茶叶的包装过程中，应把原材料的（ ）放在首位。

- A.可塑性
- B.安全性
- C.美观性
- D.功能性

正确答案：B

216.黑茶干茶色泽评语（ ）是指：褐中带青。青砖色泽。

- A.棕褐

- B.黄褐
- C.青褐
- D.黑褐

正确答案：C

217.茶叶贮存桶用于放置有保存价值的茶叶。要求密封性好，桶内常放（ ）干燥剂。

- A.熟石灰
- B.活性炭
- C.干燥剂
- D.生石灰

正确答案：D

218.武夷岩茶鲜叶的采摘要求，以（ ）为最适宜。

- A.中开面
- B.小开面
- C.不开面
- D.大开面

正确答案：A

219.红茶在加工过程中发生了以（ ）为中心的化学反应，鲜叶中的化学成分变化较大，茶多酚减少 90%以上，产生了茶黄素、茶红素等新成分。香气物质比鲜叶明显增加。

- A.茶多酚酶促氧化
- B.物理变化
- C.生物发酵
- D.益生菌发酵

正确答案：A

220.（ ）用于描述比中段茶更细的茶，常指碎末茶一类。

- A.上段茶
- B.下段茶
- C.脱档
- D.中段茶

正确答案：B

221.（ ）就是对照某一特定的标准样品来评定茶叶的品质。

- A.茶叶审评
- B.对样评茶
- C.双杯找对
- D.对样品茶

正确答案：B

222.乌龙茶外形的品质系数为（ ）。

- A.0.2
- B.0.3
- C.0.1

D.35%

正确答案：A

223.小种红茶茶品品质因子权数，香气为（ ）。

A.0.25

B.0.15

C.0.3

D.0.1

正确答案：A

224.花茶香气评语（ ）是指：茉莉花茶中透露玉兰花香。

A.香浮

B.透兰

C.鲜灵

D.透素

正确答案：B

225.包装物或包装容器最大表面面积大于（ ）平方厘米时，强制标示内容的文字、符号、数字的高度不得小于 1.8 毫米。

A.25

B.35

C.45

D.50

正确答案：B

226.（ ）的品质要求是：叶色乌润（红而不枯），汤色红亮，滋味浓、强、鲜。

A.红碎茶

B.大叶种红茶

C.工夫红茶

D.小种红茶

正确答案：A

227.审评环境温度一般以（ ）为宜。

A.25℃～30℃

B.0℃～15℃

C.20℃～27℃

D.5℃～15℃

正确答案：C

228.绿茶香气清香评分应该在（ ）。

A.80-89

B.70-79

C.60-69

D.90-100

正确答案：A

229. 取样件数按下列规定执行：1~5 件，取样（ ）。

- A. 2 件
- B. 4 件
- C. 1 件
- D. 3 件

正确答案：C

230. （ ）是 20 世纪 80 年代选育推广的品种，以香气新锐浓长似桂皮香而突出。

- A. 武夷肉桂
- B. 铁罗汉
- C. 武夷水仙
- D. 武夷奇种

正确答案：A

231. 大叶种工夫红茶滋味醇尚浓，汤色红较亮，符合（ ）茶外形标准。

- A. 三级
- B. 二级
- C. 五级
- D. 四级

正确答案：A

232. 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. 70-79
- B. 50-59
- C. 80-89
- D. 60-69

正确答案：A

233. 以成交样相应等级的色、香、味、形的品质要求为水平依据，按规定的审评因子，大多数为（ ）和审评方法，将生产样对照成交样逐项对比审评，判断结果。

- A. 八因子
- B. 五因子
- C. 十因子
- D. 七因子

正确答案：A

234. 专供茶叶感官审评的工作室，（ ）采光墙的开窗面积应不少于 35%。

- A. 正北
- B. 正南
- C. 正东
- D. 正西

正确答案：A

235. 以菜茶或其他品种采制的称为（ ）。

- A.武夷肉桂
  - B.白鸡冠
  - C.武夷奇种
  - D.大红袍
- 正确答案：C

- 236.一级凤凰单丛的外形描述是（ ）。
- A.茶条卷曲.壮结、沉重，呈青蒂绿腹蜻蜓头状，色泽鲜润，砂绿显。
  - B.茶条壮结.匀整，色泽青褐润亮呈“宝光”
  - C.紧结壮直，褐润，匀整。
  - D.茶芽肥壮，白毫显，茶条较短，含红、黄、白三色，鲜艳绚丽
- 正确答案：C

- 237.黑茶滋味评语（ ）是指：味醇而不涩、不苦。
- A.醇浓
  - B.醇和
  - C.陈醇
  - D.醇厚
- 正确答案：B

- 238.绿茶叶底评语（ ）是指：色暗褐泛青。一般用于描述下档绿茶。
- A.花青
  - B.青褐
  - C.靛青
  - D.青张
- 正确答案：B

- 239.（ ）的香气浓郁清长，滋味醇厚鲜爽回甘，具有特殊岩韵，汤色橙黄清澈。
- A.台湾乌龙
  - B.闽南乌龙
  - C.凤凰水仙
  - D.武夷岩茶
- 正确答案：D

- 240.描述乌龙茶具有浓而持久的特殊花果香的术语是（ ）。
- A.闷火
  - B.岩韵
  - C.猛火
  - D.浓郁
- 正确答案：D

- 241.茶叶审评盘有正方形和长方形两种，用无气味的木板制成，上涂白漆并编号，盘的一角为一倾斜形缺口，正方形审评盘的规格长宽高一般分别为（ ）。
- A.110 毫米，110 毫米，40 毫米
  - B.220 毫米，220 毫米，40 毫米

C.110 毫米，110 毫米，30 毫米

D.220 毫米，220 毫米，30 毫米

正确答案：D

242.蜻蜓头是描述（ ）干茶外形的术语。

A.铁观音

B.金萱

C.凤凰水仙

D.白毫乌龙

正确答案：A

243.乌龙茶摇青不足，会出现品质病，如（ ）。

A.叶底死红不活

B.汤味涩口

C.香气低沉

D.外形色枯

正确答案：B

244.描述红茶干茶叶中有细筋毛，红碎茶中含量较多的术语是（ ）。

A.筋皮

B.轻松

C.毛衣

D.毛糙

正确答案：C

245.乌龙茶精制加工取料时，特级、一级产品以（ ）为主要原料。

A.冬茶

B.秋茶

C.夏茶

D.春茶

正确答案：D

246.（ ）年，我国制定了红碎茶加工，验收统一标准样。

A.1968

B.1967

C.1966

D.1965

正确答案：B

247.红茶中以印度的大吉岭红茶、斯里兰卡的乌巴茶和中国的（ ）红茶并列为世界三大高香红茶。

A.滇红

B.宁红

C.祁红

D.九曲红梅

正确答案：C

248.当产品包装物或包装容器的最大表面面积小于（ ）时，可以只标示产品名称、净含量、制造者（或经销商）的名称和地址。

- A.15 平方厘米
- B.10 平方厘米
- C.5 平方厘米
- D.1 平方厘米

正确答案：B

249.（ ）外形条索稍肥硕、结实、略沉重，枝尾部稍大，枝骨细，红亮，称“竹仔枝”。

- A.本山
- B.铁观音
- C.毛蟹
- D.梅占

正确答案：A

250.乌龙茶具有特殊的“秋香”属于（ ）。

- A.产地香
- B.季节香
- C.品种香
- D.附加香

正确答案：B

251.闽北水仙依据品质不同可分（ ）个级型。

- A.五
- B.六
- C.三
- D.四

正确答案：A

252.（ ）指呈螺旋状或环状弯曲的茶条，是绿茶干茶外形审评术语，为高档精制绿茶特殊造型。

- A.弯曲
- B.扁曲
- C.卷曲
- D.盘曲

正确答案：C

253.福建乌龙茶中，武夷肉桂依据品质不同可分（ ）个级型。

- A.四
- B.五
- C.六
- D.三

正确答案：D

254.武夷岩茶分布在（ ）茶区。

- A.江南茶区
- B.江北茶区
- C.华南茶区
- D.西南茶区

正确答案：A

255.（ ）外形条索细紧结，色乌润带青。内质香气清高持久，有特殊的花香味；滋味鲜醇爽滑，有独特山韵。

- A.凤凰单丛
- B.石古坪乌龙
- C.凤凰水仙
- D.岭头单丛

正确答案：B

256.红茶汤色评语中红艳是指：红茶汤色鲜艳、红亮透明，碗沿呈金圈。多见于（ ）。

- A.闽红
- B.小种红茶
- C.祁红
- D.滇红

正确答案：D

257.我国工夫红茶品质优良，较有代表性的为大叶种的滇红和小叶种的（ ）。

- A.宜红
- B.湖红
- C.祁红
- D.宁红

正确答案：C

258.专供茶叶感官审评的工作室，一般应置于（ ）层楼以上。

- A.二
- B.三
- C.四
- D.一

正确答案：A

259.凤凰单丛具有独特的蜜糖香属于（ ）。

- A.产地香
- B.茶类香
- C.品种香
- D.季节香

正确答案：C

260.（ ）指茶味浓度和强度的合称。红碎茶浓强度好表明品质优良。

- A.浓烈
  - B.浓强鲜
  - C.浓厚
  - D.浓醇
- 正确答案：C

261.珠茶内质滋味审评时，以（ ）为滋味品质好，粗涩为差，欠纯带烟闷味为劣质品。

- A.味浓醇厚
  - B.陈香浓烈
  - C.苦涩回甘
  - D.清鲜爽口
- 正确答案：A

262.（ ）既是茶名，又是茶树品种名，是闽南乌龙茶中的佳品。其外形条索圆结多呈螺旋形，身骨重实；色泽砂绿翠润，青腹绿蒂，俗称“香蕉色”。

- A.毛蟹
  - B.铁观音
  - C.奇兰
  - D.本山
- 正确答案：B

263.（ ）原料细嫩，制工精细，外形条索细嫩紧直、匀齐，色泽乌润，香气馥郁，滋味醇和而甘浓，汤色叶底红艳而明亮，具有形、质兼优的品质特征。

- A.红碎茶
  - B.大叶种红茶
  - C.工夫红茶
  - D.小种红茶
- 正确答案：C

264.（ ）标准样主要有外销茶、内销茶、边销茶和各类茶的加工验收标准样。

- A.精制茶
  - B.毛茶
  - C.谷雨茶
  - D.明前茶
- 正确答案：A

265.下列不在包装设计应考虑的因素的是（ ）。

- A.灵活运用小包装
  - B.追求华丽包装的行为
  - C.商标最好体现在包装上
  - D.根据消费者群体爱好设计
- 正确答案：B

266.红茶发酵时气温过低，叶温较低，发酵时间延长，内质转化不能全面发展，应（ ）以利保温，必要时加温措施。

- A.堆高压实发酵叶
  - B.压紧发酵叶层
  - C.薄摊发酵叶层
  - D.加厚发酵叶层
- 正确答案：D

267.乌龙茶评茶计价，外形评一等，内质评二等，应以（ ）计价。

- A.三等
- B.特级
- C.一等
- D.二等

正确答案：D

268.作为商品包装最好的载体，（ ）是宣传商品的亮点，能促进商品的竞争力。

- A.内容物
- B.配料表
- C.礼盒
- D.商标

正确答案：D

269.台湾生产的乌龙茶，有（ ）乌龙，如：冻顶乌龙。

- A.半球形
- B.螺型
- C.呈条形
- D.球形

正确答案：A

270.标准样茶样应放置于无直射光，室温（ ）以下，相对湿度 50%以下的无异味环境中。

- A.5℃
- B.0℃
- C.25℃
- D.15℃

正确答案：A

271.描述乌龙茶叶底做青适度，绿叶有红边或红点，红色明亮鲜艳的术语是（ ）。

- A.红边
- B.红明
- C.软亮
- D.红亮

正确答案：A

272.（ ）为传统的外引品种，种植在武夷茶区将近百年，内质香气浓郁清长，有特殊的兰花香。

- A.武夷水仙
- B.大红袍

- C.武夷奇种
  - D.武夷肉桂
- 正确答案：A

273.珠茶内质审评时叶底嫩度以芽头嫩张或盘花芽叶（ ）为好。

- A.比重大
- B.开度大
- C.比例小
- D.含量少

正确答案：A

274.描述乌龙茶茶汤滋味新鲜，入口爽适的术语是（ ）。

- A.清纯
- B.粗浓
- C.甘鲜
- D.清醇

正确答案：D

275.专供茶叶感官审评的工作室，正北采光的开窗面积应不少于（ ）。

- A.0.65
- B.0.5
- C.0.2
- D.0.35

正确答案：D

## 多选题

276.一名优秀的评茶人员，应该了解茶叶的加工方法和（ ），才能成为判断茶叶品质的“行家”。

- A.茶叶化学知识
- B.茶叶机械知识
- C.相应的饮茶习惯
- D.特定的消费市场

正确答案：ABCD

277.下列不是正确描述特级（ ）的外形描述是茶条壮结、匀整，色泽青褐润亮呈“宝光”。

- A.武夷水仙
- B.铁观音
- C.岭头单丛
- D.凤凰单丛

正确答案：ABCD

278.叶底审评包括茶叶（ ）色泽等内容。

- A.整碎

- B.大小
- C.净度
- D.嫩度

正确答案：ABCD

279.审评时，对关键性的设备的尺寸规格以及操作规范都有标准的规定，而对某些辅助设备能（ ）需求即可，不做过多的限制。

- A.符合审评需要
- B.功能齐全
- C.操作规范
- D.尺寸规格

正确答案：AB

280.每个样品的容器都必须有标签，详细标明采样地点、茶名、等级、（ ）以及其他有关交付的重要事项。

- A.取样者
- B.产地或牌号
- C.批号
- D.日期

正确答案：ABCD

281.红茶萎凋的方法有萎凋机萎凋和（ ）。

- A.萎凋槽萎凋
- B.加湿萎凋
- C.日光萎凋
- D.室内自然萎凋

正确答案：ACD

282.“标准”的封面包括下面几项内容：编号、（ ）。

- A.发布和实施日期
- B.名称
- C.发布单位
- D.类型

正确答案：ABCD

283.武夷水仙的级型分别为特级和（ ）。

- A.三级
- B.四级
- C.一级
- D.二级

正确答案：ABCD

284.绿茶叶底评语青张是指：叶底中夹杂色深较老的青片。多见于杀青欠匀欠透及（ ）的绿茶制品。

- A.老嫩叶混杂

- B.含花青素较多的紫芽种制成
- C.揉捻不足
- D.制茶粗放

正确答案：ACD

285.凤凰单丛通常晒青程度以叶脉柔软、（ ）为适度。

- A.略有芳香
- B.叶色转暗绿失去光泽
- C.熟香已出
- D.叶片贴筛

正确答案：ABD

286.眉茶外形审评时干茶条索以（ ）者为好。

- A.完整重实
- B.带有锋苗
- C.紧结圆直
- D.弯曲带圆

正确答案：ABC

287.茶叶通过拼配除降低消耗，获取最好的经济效益外，还可以达到（ ）目的。

- A.保证产品质量符合标准
- B.合理选用原料，提升经济价值
- C.正确定级取料，提高精制率
- D.稳定生产秩序

正确答案：ABCD

288.乌龙茶精制过程的技术要点除取料时三级、四级产品以夏暑茶为主要原料外，还有（ ）。

- A.发挥烘焙作业优势，形成特殊的火功香
- B.年加工中留适量春茶做为保质茶，平衡全年产品质量
- C.注意外形的完整，采用梗、叶分离及拣剔措施，增加切轧作业
- D.取料时，特级、一级产品以春茶为主要原料

正确答案：ABD

289.所谓冷后浑是指茶汤中（ ）含量较高时，两者结合生成一种溶于热水而不溶于冷水的结合物，使茶汤变浑浊。

- A.氨基酸
- B.茶多酚
- C.色素
- D.咖啡碱

正确答案：BD

290.标准的制定，除保护企业自身和消费者的利益外，对企业还将起到以下几方面的作用（ ）。

- A.稳定和提高产品质量
- B.评价茶叶质量的依据

- C.建立企业最佳秩序
  - D.促进企业技术改造和技术进步
- 正确答案：ABCD

291.根据黄金桂品种的特点，宜采用（ ）做青技术。

- A.发酵稍轻
- B.轻晒轻摇
- C.发酵充足
- D.焙火充分

正确答案：AB

292.茶叶实物标准样茶主要分（ ）。

- A.检验方法标准样
- B.毛茶收购标准样
- C.食品标准样
- D.精制茶标准样

正确答案：BD

293.由于乌龙茶的原料比红茶、绿茶成熟，揉捻必须采取重压和（ ）方法。

- A.短时
- B.快速
- C.热揉
- D.少量

正确答案：ABCD

294.绿茶条索“欠圆浑，带扁”，形成品质弊病的原因，有揉转不匀和（ ）。

- A.塑形不当
- B.揉捻时投叶量过多
- C.揉捻加压过早
- D.揉捻加压过轻

正确答案：ABC

295.水闷气这种由于“捂水”形成弊病的原因有以下几条：杀青叶未经摊晾，或摊晾不足直接进行揉捻，以及（ ）。

- A.绿茶杀青闷炒过久，杀青不透
- B.干燥温度过低，水汽没有充分发散
- C.青茶做青不足，“走水”不畅，杀青不透，包揉时间太久
- D.采摘雨水叶，未能及时处理叶片表面水分

正确答案：ABCD

296.一般红茶的叶底，除了用眼观察色泽、匀度、嫩度，还要用手指按捏，感受其叶脉的平凸、（ ）。

- A.厚薄
- B.壮瘦
- C.弹性大小

D.软硬

正确答案：ABD

297.20 世纪我国曾根据一些传统的、有一定知名度的炒青茶品质特点，按主要产地划分有婺源、（ ）。

A.遂昌

B.舒城

C.杭州

D.屯溪

正确答案：ABCD

298.审评环境是茶叶审评工作场所的基本构成要素之一，有光照和（ ）先决条件。

A.温度

B.异味

C.湿度

D.噪声

正确答案：ABD

299.我国根据地域、气候、茶树生长及茶类情况划分为江北和（ ）茶区。

A.华中

B.西南

C.华南

D.江南

正确答案：BCD

300.绿茶审评汤色时，在相同的温度和时间，变色幅度大叶种>小叶种，且（ ）。

A.新茶大于陈茶

B.小叶种>大叶种

C.嫩茶>老茶

D.嫩茶<老茶

正确答案：AC

301.凤凰单丛晒青不足，其品质呈现香气带青草味、（ ）。

A.汤色浑浊

B.色泽干枯

C.滋味苦

D.外形深绿

正确答案：AC

302.标准化法规定，中国标准实行地方标准以及（ ）。

A.企业标准

B.国家标准

C.行业标准

D.团体标准

正确答案：ABC

303.茶叶标准样是具有足够均匀性，能代表茶叶产品的（ ）经过技术鉴定并附有感官品质和理化数据说明的茶叶实物样品。

- A.种类
- B.水平
- C.价格
- D.品质特征

正确答案：BD

304.武夷水仙依据品质不同，设立的等级有二级和（ ）。

- A.三级
- B.特级
- C.一级
- D.四级

正确答案：ABCD

305.红茶萎凋不足干茶易出现条索短碎、（ ）。

- A.叶底暗杂
- B.滋味青涩
- C.汤色浑浊
- D.香气低

正确答案：ABCD

306.在茶叶包装标志上强制标示的内容包括制造者、经销者的名称和地址及（ ）等。

- A.日期标志和贮藏说明
- B.产品名称
- C.净含量
- D.饮用方法

正确答案：ABC

307.茶叶外形产生带黄原因是绿茶辉锅时间过长或火温过高，以及（ ）。

- A.复干机滚条温度过高、时间过长
- B.原料嫩度差，杀青叶在制品摊放时间过长、过厚
- C.青茶杀青温度过低，时间偏长
- D.青茶杀青或初干时投叶量过大，水汽不透而闷黄

正确答案：ABCD

308.审评香气是指嗅闻冲泡后茶叶散发的香味状况，包括鲜陈和（ ）等。

- A.浓淡
- B.纯异
- C.香型
- D.持久性

正确答案：ABCD

309.对样评茶包括（ ）审评。

- A.定量
- B.定级
- C.定性
- D.定等

正确答案：AC

310.红茶正常汤色应该为（ ）。

- A.红艳
- B.黄绿
- C.红明
- D.红亮

正确答案：ACD

311.乌龙茶正常汤色应该为橙黄明亮、（ ）。

- A.金黄明亮
- B.红浓明亮
- C.浅杏黄
- D.橙红

正确答案：AD

312.眉茶外形审评中，形态是决定其规格的主要因素，需要从粗细、（ ）及有无锋苗入手。

- A.长短
- B.松紧
- C.轻重
- D.空实

正确答案：ABCD

313.绿茶滋味审评以浓、（ ）为好，淡、苦、粗、涩为差。

- A.鲜
- B.辛
- C.锐
- D.醇

正确答案：AD

314.红碎茶按外形可分为碎茶和（ ）这几大花色。

- A.末茶
- B.叶茶
- C.粉茶
- D.片茶

正确答案：ABD

315.闽红工夫茶是白琳工夫和（ ）的统称。

- A.福鼎工夫
- B.潮汕工夫
- C.政和工夫

D.坦洋工夫

正确答案：CD

316.武夷四大名丛是水金龟和（ ）。

A.铁罗汉

B.金钥匙

C.白鸡冠

D.大红袍

正确答案：ACD

317.红碎茶内质忌讳陈和（ ）。

A.钝

B.鲜

C.淡

D.强

正确答案：AC

318.外形扁平挺直、（ ）、匀整尚洁净，滋味尚鲜，叶底尚细嫩成朵，色绿明亮是二级龙井的感官品质要求。

A.汤色绿明亮

B.香气清香

C.匀齐成朵

D.色泽绿润

正确答案：ABD

319.精制茶标准样有（ ）。

A.各类茶的加工验收

B.外销茶加工验收

C.边销茶加工验收

D.内销茶加工验收

正确答案：ABCD

320.秀眉等级有三级和（ ）。

A.二级

B.特级

C.四级

D.一级

正确答案：ABD

321.按 GB/18745 武夷岩茶分为武夷肉桂和（ ）。

A.武夷奇种

B.武夷大红袍

C.武夷名丛

D.武夷水仙

正确答案：ABCD

322.下列红匀及（ ）特征说明红茶叶底较好。

- A.乌暗
- B.红亮
- C.紫铜色
- D.花青

正确答案：BC

323.精制茶标准样主要有内销茶、（ ）和各类茶的加工验收标准样。

- A.再加工茶
- B.特种茶
- C.外销茶
- D.边销茶

正确答案：CD

324.每个样品的容器都必须有标签，详细标明日期、（ ）批号，取样者以及其他有关交付的重要事项。

- A.等级
- B.产地或牌号
- C.茶名
- D.采样地点

正确答案：ABCD

325.茉莉花茶出现闷浊味的主要原因有以下几条：付窨茶坯的坯温过高，以及（ ）。

- A.窨堆过厚
- B.通花散热不透
- C.热茶闷袋过久
- D.窨堆过浅

正确答案：ABC

326.广东省的乌龙代表名茶是（ ）。

- A.岭头单丛
- B.凤凰单丛
- C.武夷岩茶
- D.梅占

正确答案：AB

327.乌龙茶审评通过干评和湿评可达到（ ）的目的。

- A.评定等级
- B.提高制茶技艺
- C.识别品种
- D.评定优次

正确答案：ABCD

328.茉莉花茶成品茶的香气中透有茶坯的香味。这在低档茶中（ ）等原因均会产生透素现

象。

- A.茶坯水分高
- B.通花过早
- C.花香压不住茶味
- D.下花量少

正确答案：ABCD

## 判断题

329.初制绿茶在滋味审评时，以淡、苦、粗、涩为差，出现有烟焦、霉气等异味为次品或劣变茶。

- A.正确
- B.错误

正确答案：A

330.审评青茶（乌龙茶）的碗比常规的审评碗略大。

- A.正确
- B.错误

正确答案：B

331.名优茶更强调外观色泽的翠绿表现，因此杀青时更应按高温、长时和快速冷却的要求操作。

- A.正确
- B.错误

正确答案：B

332.使用综合评定法审评茶叶，要先分清茶类，明确该类茶的品质要求和审评的侧重点。

- A.正确
- B.错误

正确答案：A

333.高档凤凰单丛茶应有蜜韵风格。

- A.正确
- B.错误

正确答案：B

334.高分子包装材料目前已广泛应用于食品行业，在某种程度上已替代了传统的金属、纸质、玻璃等包装材料。

- A.正确
- B.错误

正确答案：A

335.审评滇红工夫毛茶和精制茶，在对照标准样的基础上，抓住嫩度是重点。嫩度是滇红内在品质的客观标准。

A.正确

B.错误

正确答案：A

336.审评中对凤凰单丛茶滋味要求醇厚，回甘力强。

A.正确

B.错误

正确答案：B

337.凤凰单丛茶具有“一早二奇”的特点，又称“透天香”。成品茶外形条索卷曲，色泽黄绿油润，细秀匀整美观。

A.正确

B.错误

正确答案：B

338.按现行茶叶感官审评国家标准，按总分百分计，乌龙茶审评时，其外形、汤色、香气、滋味、叶底各占 20.5.30.35.10。

A.正确

B.错误

正确答案：A

339.绿茶的精制作业主要内容有五项：筛分、切断和轧碎、风选、拣剔和干燥作业。

A.正确

B.错误

正确答案：A

340.白毫银针，外形芽针肥壮茸毛厚，色泽银灰白富有光泽，匀净。给 95±4 分。

A.正确

B.错误

正确答案：B

341.茶叶感官审评是在一定的环境、设备条件下，依靠评茶人员自身的专业技能来完成的。

A.正确

B.错误

正确答案：A

342.茶叶文字“标准”没有其固定的格式和内容。

A.正确

B.错误

正确答案：B

343.绿茶感官审评时，根据需要对茶样做出客观的评语和评论，评语和评论既可单独使用也可以结合运用。

A.正确

B.错误

正确答案：B

344.文山包种茶外形是条形。

A.正确

B.错误

正确答案：A

345.小种红茶审评中重点是松烟香的浓郁程度，带有柴烟气味的为劣质产品。

A.正确

B.错误

正确答案：A

346.乌龙茶的品质特征主要是在晒青、摇青的过程中形成的。

A.正确

B.错误

正确答案：A

347.如果透过外包装能大致看到内包装物或容器上的部分强制标示内容，则不需要在外包装上重复标示相应的内容。

A.正确

B.错误

正确答案：B

348.茶黄素、茶红素、茶褐素三者的含量及其比例间接影响到红茶汤色的色泽及滋味。

A.正确

B.错误

正确答案：B

349.凤眉分为特级、一级、二级和不分级。

A.正确

B.错误

正确答案：B

350.珠茶内质滋味审评时，主要审评滋味的浓、醇涩、爽钝，以味浓醇厚为滋味品质好，粗涩为差，欠纯带烟闷味为劣质品。

A.正确

B.错误

正确答案：A

351.评茶以使用深井水、自然界中的矿泉水及山区流动的溪水为好。

A.正确

B.错误

正确答案：A

352.审评杯碗盖杯碗的厚薄大小和色泽都要求一致。

A.正确

B.错误

正确答案：A

353.现在全国性的毛茶收购标准样基本上无部门制定。

A.正确

B.错误

正确答案：A

354.细紧是绿茶干茶外形审评术语，多用于上档扁平绿茶。

A.正确

B.错误

正确答案：B

355.审评汤色的内容包括茶汤的色度、亮度和清澈度。

A.正确

B.错误

正确答案：A

356.同样的品种，在不同的地理位置种植，所产乌龙茶品质风味没有差异。

A.正确

B.错误

正确答案：B

357.乌龙茶审评侧重于内质的香气、滋味。

A.正确

B.错误

正确答案：A

358.乌龙茶鲜叶晒青不足，成品茶颜色较好。

A.正确

B.错误

正确答案：B

359.小种红茶外形较松，色泽黑而枯。

A.正确

B.错误

正确答案：A

360.初制绿茶滋味审评以浓、醇、鲜、甜为好，淡、苦、粗、涩为差。

A.正确

B.错误

正确答案：A

361.红茶滋味常用评语中浓强是指：味浓，富有刺激性。多见于小叶种红碎茶。

A.正确

B.错误

正确答案：B

362.红茶滋味淡，是因为水浸出物含量低，多见于粗老红茶。

A.正确

B.错误

正确答案：A

363.白琳工夫主产于福鼎市，为小叶种工夫红茶。

A.正确

B.错误

正确答案：A

364.绿茶香气审评术语“板栗香”可通用于加工制作中火工过度的名优或高档绿茶及各个品种茶。

A.正确

B.错误

正确答案：B

365.黄绿指绿为主，绿中带黄，有新鲜感。是绿茶干茶色泽的审评术语，也可作为汤色和叶底的审评术语。

A.正确

B.错误

正确答案：A

366.“发酵气”是红茶的一种风味弊病。

A.正确

B.错误

正确答案：B

367.对于专业评茶人员而言，一只茶样的感官审评在5分钟内即可完成。

A.正确

B.错误

正确答案：B

368.乌龙茶茶汤色泽主要决定于其花青素含量。

A.正确

B.错误

正确答案：B

369.普洱茶产生“酸气”，形成品质弊病的原因是干燥温度偏高。

A.正确

B.错误

正确答案：B

370.红碎茶第一套样，适用于云南的红碎茶，共有 17 个花色，设 14 个标准样。

A.正确

B.错误

正确答案：A

371.夏.秋季制的轻发酵红碎茶，加入牛乳后，乳色大多有粉红色的特点。

A.正确

B.错误

正确答案：A

372.九曲红梅的品质特点是外形肥壮显金毫、色泽棕褐，内质香气浓郁、滋味浓醇回甘、汤色红艳。

A.正确

B.错误

正确答案：B

373.白茶级别可依照茶叶的采摘标准的区别以及加工制作工艺方面的不同，分为白毫银针、白牡丹、贡眉、寿眉、新工艺白茶。

A.正确

B.错误

正确答案：A

374.GB/T13738.2《工夫红茶》大叶种工夫红茶条索尚紧实应评定为四级茶。

A.正确

B.错误

正确答案：A

375.乌龙茶炒青时温度不足，成品茶青气重，香气不高。

A.正确

B.错误

正确答案：A

376.红茶汤色评语中红褐是指：汤色褐中泛红。多用于描述氧化过度的高档红茶。

A.正确

B.错误

正确答案：B

377.特级凤凰水仙的外形描述是较挺直肥硕，色泽黄褐似鳝鱼皮色。

A.正确

B.错误

正确答案：B

378.干评台是检验干茶外形的审评台，不可放置除茶样以外的其他东西。

A.正确

B.错误

正确答案：B

379.乌龙茶审评权重侧重在外形的条索与色泽。

A.正确

B.错误

正确答案：B

380.青茶的制造工艺有晒青、做青、杀青、揉捻、干燥五道工序。

A.正确

B.错误

正确答案：A

381.武夷岩茶鲜叶采摘时间以上午 10-12 时最佳。

A.正确

B.错误

正确答案：B

382.红碎茶在初制中经过揉切，有利于制茶时多酚类物质的氧化和冲泡时茶汁的浸出。

A.正确

B.错误

正确答案：A

383.描述乌龙茶茶条肥壮紧结的外形的术语为蜻蜓头。

A.正确

B.错误

正确答案：B

384.扁削指扁平而尖峰显露，扁茶边缘如刀削过一样整齐，不起丝毫皱折，是绿茶干茶外形审评术语。多用于中、高档有此造型的精制或初制绿茶。

A.正确

B.错误

正确答案：A

385.凤凰单丛茶依据品质不同可分为四个级型，分别是特级、一级、二级、三级。

A.正确

B.错误

正确答案：B

386.名优绿茶审评叶底应注重芽叶的完整性、嫩度和匀齐度。

A.正确

B.错误

正确答案：A

387.审评人员有目的地进行长期针对性训练，可以提高感觉器官在相关方面的灵敏程度，而且也有助于在长时间、高密度的审评过程中保持感觉器官的敏感性。

A.正确

B.错误

正确答案：A

388.云南红茶简称滇红，属红茶类，创制于清代，产于云南省南部与西南部的临沧、保山、凤庆、西双版纳、德宏等地，以大叶种红碎茶拼配形成。

A.正确

B.错误

正确答案：B

389.白茶香气审评中指白茶萎凋不足或火工不够，有青草气。

A.正确

B.错误

正确答案：A

390.企业标准需经县（含县）以上标准化行政主管部门备案，有效期 5 年。

A.正确

B.错误

正确答案：B

391.为了正常表现出茶叶的感官品质，确保审评结果的重现，使用的器具必须精致。

A.正确

B.错误

正确答案：B

392.梅占外形壮大结实，香气与铁观音相似，品质差异不大。

A.正确

B.错误

正确答案：B

393.审评名优绿茶强调香气新鲜、香型高雅悦鼻、余香经久不散为好。

A.正确

B.错误

正确答案：A

394.乌龙茶精制加工取料时，特级、一级产品以秋茶为主要原料。

A.正确

B.错误

正确答案：B

395.白茶香气评语中青臭气是指：白茶萎凋不足或火功不够，有青草气。

A.正确

B.错误

正确答案：A

396.审评室的面积应根据工作量而定。

A.正确

B.错误

正确答案：A

397.铁观音的做青规律是摇青转数要逐次增加，静置时间要逐次延长，摊叶厚度要逐次增厚，发酵程度要逐次加深。

A.正确

B.错误

正确答案：A

398.对审评条件的了解和对审评设备的使用熟练程度，是评茶人员专业水平高低的一种反应。

A.正确

B.错误

正确答案：A

399.红茶外形评语中金毫是指：高档茶中的毫尖茶。多见于祁红。

A.正确

B.错误

正确答案：B

400.红碎茶中第二套标准样指的是广东、广西、海南大叶种红碎茶，其评审时先看嫩度，再评汤质的浓强鲜程度。

A.正确

B.错误

正确答案：A

401.感官审评员的培训，是有意识地提高其相关感觉的敏感性的一种活动。

A.正确

B.错误

正确答案：A

402.乌龙茶常用评茶术语中金黄是指：茶汤清澈，以黄为主带有橙色。

A.正确

B.错误

正确答案：A

403.对照茶叶标准样进行茶叶感官审评，即为“对样评茶”。

A.正确

B.错误

正确答案：A

404.在某些紧压茶的审评中，由于茶样数量较大，因为审评杯（碗）的容积也较大，比如评茶杯为 310 毫升，评茶碗为 380 毫升。

A.正确

B.错误

正确答案：A

405.武夷岩茶晒青翻拌时不可用手接触叶子，以免损伤青叶造成死青。

A.正确

B.错误

正确答案：A

406.嫩匀指细嫩，形态大小一致。是绿茶干茶色泽的审评术语，多用于低档次绿茶，也可作为香气的审评术语。

A.正确

B.错误

正确答案：B

407.绿茶外形评语中紧结是指：茶叶卷紧结实，其嫩度稍高于细紧。

A.正确

B.错误

正确答案：B

408.青茶的色、香、味、形主要在精制过程中产生。

A.正确

B.错误

正确答案：B

409.取样.分样操作时，应注意环境的清洁状况，避免外来异味混入茶样。

A.正确

B.错误

正确答案：A

410.岩茶毛火时，采用高温快速烘焙法。

A.正确

B.错误

正确答案：A

411.奇种等品种节间短、叶质薄、含水量少，其烘焙温度可酌情低些。

A.正确

B.错误

正确答案：A

412.闽南乌龙在一年中以凉爽、晴朗的秋、冬季气候制茶最好，春节次之，暑季最差。

A.正确

B.错误

正确答案：A

413.在审评中，使用百分制记分，可将各因子按品质的优、中、次分为 3 档，分别以 95.85.75

为中准。

A.正确

B.错误

正确答案：B

414.名优茶的贮藏温度应控制在 8° 以下，最好是贮藏在-10° 以下的冷库中，能较长保持名优茶的色泽和风味。

A.正确

B.错误

正确答案：B

415.条形红毛茶的外形审评主要以嫩度、条索和整碎为主，以净度为辅。

A.正确

B.错误

正确答案：B

416.乌龙茶鲜叶采摘以晴天清早最佳。

A.正确

B.错误

正确答案：B

417.标准是衡量事物的准则，是指统一的技术要求。

A.正确

B.错误

正确答案：A

418.名优绿茶在加工、贮藏过程中处理不当往往会导致异味污染。

A.正确

B.错误

正确答案：A

419.质量好的初制绿茶内质审评时，呈现出汤色清澈明亮，而低档次茶则呈现出汤色欠明亮的特點。

A.正确

B.错误

正确答案：A

420.国家鼓励企业制定严于国家标准或者行业标准的企业标准，在企业内部使用。

A.正确

B.错误

正确答案：A

421.用实物样“对样评茶”可以弥补单靠标准文本的不足。

A.正确

B.错误

正确答案：A

422.除白色日光灯外，其他色调的灯具都适合于审评室使用。

A.正确

B.错误

正确答案：B

423.乌龙茶鲜叶质量有季节性变化，其中香气组成总量以冬季最高。

A.正确

B.错误

正确答案：B

424.评茶员在工作过程中以职业道德标准要求约束自己，同时也需要承担社会道德责任与义务。

A.正确

B.错误

正确答案：A

425.白茶干茶色泽评语中黄绿是指：呈草绿色。是白茶正常色泽。

A.正确

B.错误

正确答案：B

426.名优绿茶滋味强调鲜和醇的协调感，越浓越好。

A.正确

B.错误

正确答案：B

427.栗子香味是原料或成品经阳光烤晒所致的一种茶叶风味特征，对于晒青绿茶这种特征是品质正常的表现。

A.正确

B.错误

正确答案：B

428.坦洋工夫红茶的品质特点是外形肥壮显金毫、色泽棕褐，内质香气浓郁、滋味浓醇回甘、汤色红艳。

A.正确

B.错误

正确答案：B

429.红茶萎凋程度轻、时间短、发酵不足或花青素含量高的紫芽种鲜叶为原料等，都会产生涩味。

A.正确

B.错误

正确答案：A

430.武夷岩茶相制时对取料毛茶要求加工前，先做好定级归堆和拼配。

A.正确

B.错误

正确答案：A

431.红碎茶加奶审评滋味由强到弱、内质由好到差，乳色的表现为粉红、棕黄、黄褐、姜黄、乳白。

A.正确

B.错误

正确答案：A

432.川红工夫主产于四川宜宾市，属于小叶种工夫红茶。

A.正确

B.错误

正确答案：A

433.乌龙茶精制加工时在取料上，特级、一级产品以春茶为主要原料，三级、四级产品以夏暑茶为主要原料。

A.正确

B.错误

正确答案：A

434.企业标准需经县（含县）以上标准化行政主管部门备案，有效期1年。

A.正确

B.错误

正确答案：B

435.茶叶感官品质受时间、温度等的影响很大，开始审评后，必须依次尽快完成操作步骤。

A.正确

B.错误

正确答案：A

436.审评杯、碗是配套的，用于审评精制茶和毛茶的杯碗若规格不一，则不能交叉匹配使用。

A.正确

B.错误

正确答案：A

437.蒸青绿茶以鲜嫩带花香、海藻香、清香为上品。

A.正确

B.错误

正确答案：A

438.乌龙茶通过晾青，促进香气的分解与释放，形成乌龙茶香气成分。

A.正确

B.错误

正确答案：B

439.红茶汤色评语中金黄是指：有黄金般的光泽。常见于发酵重的茶汤。

A.正确

B.错误

正确答案：B

440.精制茶标准样主要有外销茶、内销茶、边销茶和各类茶的加工验收标准样。

A.正确

B.错误

正确答案：A

441.在确定企业标准样时，同级茶叶，企业品质水平不可高于行业标准或国家标准。

A.正确

B.错误

正确答案：B

442.描述乌龙茶干茶色泽似蛙皮绿而有光泽的术语是褐绿。

A.正确

B.错误

正确答案：B

443.黑茶是指茶叶初制中有一特定的微生物发育过程的毛茶，以及以这种毛茶为原料加工而成的茶，统称黑茶。

A.正确

B.错误

正确答案：B

444.茶叶的包装材料要有良好的阻气性、防潮性、遮光性等性能。

A.正确

B.错误

正确答案：A

445.糙米色是绿茶干茶色泽的审评术语，与茶叶自然品质有关，是早春浙江新春新昌地区特级西湖龙井的干茶外形色泽。

A.正确

B.错误

正确答案：B

446.在对某些紧压成型前的茶样进行审评时，有时并无特定的要求，只要保持茶与水比例为1:60（克/毫升）即可。

A.正确

B.错误

正确答案：B

447.茶叶标准样品的制备程序通常为：原料的选留、原料的制备、拼配小样、拼配大样、包装与标签、保管和换配。

A.正确

B.错误

正确答案：A

448.闽北乌龙各品种评定级别，其火候均要求高级茶充足，低级茶足。

A.正确

B.错误

正确答案：B

449.白茶品质缺陷中评语毫色黄，是与干燥温度偏高有关。

A.正确

B.错误

正确答案：A

450.审评室要求光线充足、均匀，但不得有直射的阳光。

A.正确

B.错误

正确答案：A

451.白茶叶底评语暗张是指：色暗黑，多为雨天制茶形成死青。

A.正确

B.错误

正确答案：A

452.茶叶标准样原料茶的选取，是正确制定茶叶标准样品的基础。

A.正确

B.错误

正确答案：A

453.铁观音既是茶名，又是茶树品种名，因身骨沉重如铁，外形美似观音而得名。

A.正确

B.错误

正确答案：A

454.乌龙茶的外形色泽以砂绿、蜜黄油润、深绿、深绿油润为好。

A.正确

B.错误

正确答案：A

455.绿茶摊放的目的是：散发水分和青气，使叶质变硬可塑，叶色变深，生成更多如茶多酚可溶性糖等对品质有利的成分，同时减少如酯型儿茶素等成分。

A.正确

B.错误

正确答案：B

456.岭头单丛的香气体现为浓郁花香型。

A.正确

B.错误

正确答案：B

457.双杯找对审评技术主要考察审评人员的嗅觉辨别能力和味觉辨别能力。

A.正确

B.错误

正确答案：A

458.精制绿茶主要供出口是在青茶的基础上过筛分、风选、拣剔、拼配等工序进一步加工的产品。

A.正确

B.错误

正确答案：B

459.部分名优绿茶为追求嫩度和造型，往往使用单芽加工，这可能会造成香气、滋味的淡薄。

A.正确

B.错误

正确答案：A

460.绿茶感观品质审评时常见的滋味有浓烈、浓爽、浓醇、浓鲜、鲜、鲜醇、清鲜、鲜爽、醇和、平和等。

A.正确

B.错误

正确答案：A

461.乌龙茶晒青是一种日光萎凋方式，萎凋程度较轻，质量好坏会影响下一个工序的操作和成茶的质量。

A.正确

B.错误

正确答案：A

462.吐茶桶是盛装茶渣、评茶时吐茶汤及倾倒汤液的容器，合用即可，无严格限制。

A.正确

B.错误

正确答案：A

463.微：一般多在某方面有点儿不足或不正常时用。

A.正确

B.错误

正确答案：B

464.水仙等品种梗、叶粗大肥厚、含水量大，其烘焙温度可高些。

A.正确

B.错误

正确答案：A

465.经辉炒提毫的中、高档精制绿茶其干茶茶条表面光洁，带银灰色光泽，通常使用起霜这一色泽审评术语进行描述。

A.正确

B.错误

正确答案：B

466.审评时的冲泡用水要求透明洁净，使用强酸性的水冲泡，有利于茶叶品质的良好表现。

A.正确

B.错误

正确答案：B

467.审评时的冲泡用水除了要求透明洁净、无嗅无味外，还应注意水的酸碱度、硬度、水中所含各种矿物质、离子的数量对审评的影响。

A.正确

B.错误

正确答案：A

468.工夫红茶外形条索细嫩紧直，匀齐、色泽乌润，香气馥郁，滋味醇甜，汤色叶底红而明亮，具有形、质兼品质特征。

A.正确

B.错误

正确答案：A

469.标准化法规定，企业生产的产品，在没有国家标准、行业标准和地方标准时，应制定企业产品标准，作为生产和产品质量的判定依据。

A.正确

B.错误

正确答案：A

470.“泛红”是绿茶汤色审评术语，多用于杀青温度过低或鲜叶堆积过厚、时间过久、茶多酚产生酶促氧化的绿茶。也可作为叶底审评的术语。

A.正确

B.错误

正确答案：A

471.红茶“浑浊”，形成品质弊病的原因是萎凋偏重。

A.正确

B.错误

正确答案：B

472.鲜度是红碎茶的品质风格。

A.正确

B.错误

正确答案：B

473.足火后的岩茶还要进行文火慢炖的吃火过程以增进汤色。

A.正确

B.错误

正确答案：A

474.多数在通花不及时或堆温过高鲜花受损、使茶坯在湿热情况下产生的不良气味。

A.正确

B.错误

正确答案：A

475.闽南乌龙和台湾冻顶乌龙的形状为直条形。

A.正确

B.错误

正确答案：B

476.凤凰单丛，香气因子得分为 90 分，按百分制记分法，该项因子得分应为 18。

A.正确

B.错误

正确答案：B

477.红茶汤色要求红艳明亮，红茶汤色由各种水溶性有色物质组成。

A.正确

B.错误

正确答案：B

478.杀青时采取“高温杀青，先高后低；抛闷结合，多抛少闷；老叶嫩杀，嫩叶老杀”的原则。

A.正确

B.错误

正确答案：A

479.职业道德是从道义上衡量本职工作，而职业责任则是以工作任务来确定它的内容。

A.正确

B.错误

正确答案：B

480.口岸公司对成品验收审评一般采用五级标准制，评定品质等级。

A.正确

B.错误

正确答案：A

481.网匙用于捞取审评碗茶汤中的碎片茶末，用细密的 50 目左右不锈钢或铜线制作。

A.正确

B.错误

正确答案：B

482.红毛茶内质判定时的四项因子中香气和滋味是主要因子。

A.正确

B.错误

正确答案：A

483.大宗绿茶的制作中为追求绿色，不经摊放或适度揉捻，降低了茶叶内含物质的转化程度，常会出现香味生青。

A.正确

B.错误

正确答案：B

484.审评多只茶样时，保持操作的一致性，不仅是对操作动作的要求，还包括对时间等因素的控制。

A.正确

B.错误

正确答案：A

485.宁红工夫主产于江西省修水县，武宁、铜鼓县也有生产，其品质与祁红工夫接近。

A.正确

B.错误

正确答案：A

486.祁门红毛茶划分为 5 个级别。

A.正确

B.错误

正确答案：B

487.碗橱是用于盛放审评杯碗、汤碗、汤匙、网匙等的，尺寸可根据盛放用具的数量来定，要密闭。

A.正确

B.错误

正确答案：B

488.茶叶标准样主要分外销茶收购标准样和内销茶收购标准样。

A.正确

B.错误

正确答案：B

489.一般来说，比较粗长轻飘的茶叶浮在表面，称面装茶，或称下段茶。

A.正确

B.错误

正确答案：B

490.为了使茶叶感官审评结果具有客观性和普遍性，设置茶叶标准样是十分必要的。

A.正确

B.错误

正确答案：A

491.感官审评一般“不看单个茶样”。

A.正确

B.错误

正确答案：A

492.绿茶加工时如原料采摘、杀青不当，则会导致叶茎部和叶片局部变红，出现绿叶红边的现象。

A.正确

B.错误

正确答案：B

493.日晒气较重的乌龙茶茶叶，评定等级后，按次级给价。

A.正确

B.错误

正确答案：A

494.在茶叶生产过程中，包装是最后一道重要的工序。

A.正确

B.错误

正确答案：A

495.细嫩多用于大叶种高档春季产的工夫红茶的外形描述。

A.正确

B.错误

正确答案：B

496.通过对外形与内质的审评，确定一个产品的等级应对照标准样。

A.正确

B.错误

正确答案：A

497.适制乌龙茶的品种，鲜叶上都有较厚的角质层，角质层外被有蜡质层，在加工过程中，蜡质层的分解与转化，产生香气成分，是乌龙茶香气来源之一。

A.正确

B.错误

正确答案：A

498.审评室内强烈的阳光将导致光化学反应的发生，会改变茶叶的香气和滋味，造成茶叶风味的下降。

A.正确

B.错误

正确答案：A

499.名优茶评比计分，一般采用百分制记分。

A.正确

B.错误

正确答案：A

500.所谓对样拼配，并不是说每一只筛号茶的质量水平都能完全对上标准样或贸易样，而是要求拼配好的小样，外形、内质都要符合标准样的品质规格，香味要与各级成品茶的要求相适应，外形适当，色泽明显。

A.正确

B.错误

正确答案：B

深圳市茶叶流通协会