

2023 年三沙市第二届职业技能大赛

“茶艺师”项目理论题库

一、单选题（240 题）

1. 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. 职业本质
- B. 职业特点
- C. 职业认知
- D. 职业习惯

答案：B

2. 职业道德是人们在职业活动中遵循的行为准则，包括：（ ）、道德情操、道德品质。

- A. 道德标准
- B. 道德准则
- C. 道德规范
- D. 道德观念

答案：B

3. 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

答案：D

4. 职业道德在道德的基础上突出了行业性、（ ）、实用性、规范性、社会性、时代性。

- A. 现实性

B. 连续性

C. 预见性

D. 标准性

答案：B

5. 道德具有特殊的规范性、独特的多层次性、广泛的社会性和（ ）四个特点。

A. 更多的选择性

B. 更大的稳定性

C. 明显的时代性

D. 明确的代表性

答案：B

6. 道德是由一定的（ ）关系所决定的特殊意识形态，是以（ ）为标准。

A. 社会经济、善恶评价

B. 社会经济、个人评价

C. 社会集体、大众评价

D. 社会集体、善恶评价

答案：A

7. 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

答案：C

8. 如果贯穿于行动之中的道德原则不同，则它们所体现的（ ）也是不一样的。

A. 道德价值

B. 道德结果

C. 行动结果

D. 社会价值

答案：A

9. 在工作中，茶艺服务人员要用自己最大的努力尽到（ ），真诚守信、一丝不苟，树立起值得他人信赖的道德形象。

- A. 职业道德
- B. 完美服务
- C. 职业责任
- D. 规范服务

答案：C

10. 职业是人们在社会生活中，对社会所承担的（ ）和所从事的专门业务。

- A. 部分责任
- B. 所有规范
- C. 规定守则
- D. 一定职责

答案：D

11. 根据地区的不同，擂茶可分为桃江擂茶、桃花源擂茶、（ ）、临川擂茶和将乐擂茶等比较有特色和代表性的种类。

- A. 杭州擂茶
- B. 台湾擂茶
- C. 安化擂茶
- D. 苏州擂茶

答案：C

12. （ ）是我国的传统饮茶习俗，同时也是客家人最流行、最隆重的一种待客礼仪。

- A. 三道茶
- B. 酥油茶
- C. 油炒茶
- D. 擂茶

答案：D

13. “豆子茶”出现于（ ）。

- A. 唐代
- B. 清代
- C. 明代
- D. 宋代

答案：D

14. 从明太祖朱元璋起，向皇室进贡的只要（ ）。

- A. 沱茶
- B. 散茶
- C. 饼茶
- D. 方茶

答案：B

15.（ ）代的千叟茶宴也视为宫廷茶艺。

- A. 清
- B. 明
- C. 宋
- D. 唐

答案：A

16. 清代初期（ ）出现后，我国六大茶类已经齐全。

- A. 乌龙茶
- B. 黑茶
- C. 白茶
- D. 花茶

答案：A

17. 世界上第一部茶书的书名是（ ）。

- A. 陆廷灿《续茶经》
- B. 许次纾《茶疏》
- C. 陆羽《茶经》
- D. 张源《茶录》

答案：C

18. 唐代煎茶法用的茶饼在上碾之前，都要先在无异味的（ ）上烤炙。

- A. 慢火
- B. 小火
- C. 老火
- D. 文火

答案：D

19. 唐代的茶叶有粗茶、()、末茶、饼茶四种。

- A. 碎茶
- B. 贡茶
- C. 绿茶
- D. 散茶

答案：D

20. 唐德宗时期的()也视为宫廷茶艺。

- A. 梅妃斗茶
- B. 东亭茶宴
- C. 清明茶宴
- D. 千叟茶宴

答案：B

21. 斗茶最关键的工序为点茶与()。

- A. 候汤
- B. 细碾
- C. 击拂
- D. 辨质

答案：C

22. 斗茶的主要内容是评比()技术和茶质优劣。

- A. 调茶
- B. 点茶
- C. 分茶
- D. 煮茶

答案：A

23. 斗茶的评比标准之一是比茶汤的色泽，以()为上。

- A. 青白
- B. 灰白
- C. 黄白
- D. 白

答案：D

24. 古代文人雅士斗茶须各自携带（ ）与（ ）。

- A. 茶、器具
- B. 茶、水
- C. 炉、器具
- D. 炉、计时器

答案：B

25. 古代的斗茶又称（ ），是品茶艺术的最高表现形式。

- A. 茗战
- B. 比茶
- C. 赛茶王
- D. 评茶

答案：A

26. 古代的斗茶，兴于（ ）代末，盛于（ ）代。

- A. 元、清
- B. 宋、汉
- C. 唐、宋
- D. 明、宋

答案：C

27. 红茶制作的关键工序是（ ）。

- A. 萎凋
- B. 杀青
- C. 握堆
- D. 发酵

答案：D

28. 绿茶制作的关键工序是（ ）。

- A. 萎凋
- B. 杀青
- C. 做青
- D. 发酵

答案：B

29. 明清时期，()撰写了《茶谱》，对清饮有独到见解。

- A. 顾元庆
- B. 朱权
- C. 朱元璋
- D. 钱椿年

答案：B

30. 明代茶道简洁，但仍然强调()、茶具、茶叶俱佳。

- A. 气氛
- B. 茶兴
- C. 茶食
- D. 水质

答案：D

31. 阅画、赏花、焚香与品茗是古代()的系统。

- A. 参禅
- B. 茶艺
- C. 插花
- D. 养身

答案：B

32. 茶艺的三种形态是()。

- A. 营业、表演、议事
- B. 品茗、营业、表演
- C. 营业、学艺、聚会
- D. 品茗、调解、息事

答案：B

33. 现代茶道更加突出整个茶道活动过程中的()和精神追求。

- A. 精神内涵
- B. 历史内涵
- C. 文化内涵
- D. 哲学内涵

答案：C

34. 中国“三教合一”，其中（ ）以“茶禅一味”悟茶道。

- A. 道家
- B. 佛家
- C. 儒家
- D. 法家

答案：B

35. 琴、棋、书、画是我国古代（ ）修身的四课内容。

- A. 儒家
- B. 道家
- C. 隐居者
- D. 士大夫

答案：D

36. 中国农业科学院茶叶研究所的陈启坤和姚国坤先生则主张，中国茶德可用“理、敬、（ ）、融”四个字来表达。

- A. 清
- B. 廉
- C. 和
- D. 美

答案：A

37. 中国茶道成熟于（ ）。

- A. 初唐
- B. 中唐
- C. 盛唐
- D. 晚唐

答案：B

38. 茶道是以一定的（ ）为基调。

- A. 精神内涵
- B. 环境气氛
- C. 思想追求

D. 哲学美学

答案：B

39. 文士茶艺对茶友的选择也极为讲究，要求（ ）。

A. 一定是会品茶的人

B. 人品高雅，有较好的修养

C. 门第相同

D. 一般的群众

答案：B

40. 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，看到了中华民族悠久的历史 and 灿烂的（ ）。

A. 文艺

B. 技艺

C. 茶文化

D. 文明

答案：C

41. 茶文化的三个主要社会功能是（ ）。

A. 修身、齐家、人仕

B. 寡欲、清心、勤俭

C. 雅致、敬客、行道

D. 益思、明目、健身

答案：C

42. 茶道, 成为现代人洗涤心灵、远离浮躁、陶冶情操、（ ）的一个重要途径。

A. 潜心静修

B. 修身养性

C. 天人合一

D. 杂念顿消

答案：B

43. 乔木型茶树最低分枝高度一般离地面（ ）以上。

A. 30cm

B. 50cm

C. 20cm

D. 40cm

答案：A

44. 下列茶树中，植株主干明显的是（ ）茶树。

A. 乔木型

B. 小乔木型

C. 灌木型

D. 都一样

答案：A

45. 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

答案：C

46. 茶树生长正常要求日平均温度为（ ）。

A. 15~23℃

B. 15~30℃

C. 15~20℃

D. 20~30℃

答案：B

47. 日平均温度为 10℃左右（ ）便开始萌发生长。

A. 嫩叶

B. 新梢

C. 叶片

D. 越冬芽

答案：D

48. 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

答案：C

49. 茶树生长对土壤的要求之一是喜(), 怕()。

- A. 酸、湿; 碱、涝
- B. 酸、涝; 碱、湿
- C. 弱酸、湿; 碱、涝
- D. 弱碱、涝; 酸、湿

答案：A

50. 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

答案：A

51. 红茶鼻祖是()。

- A. 正山小种
- B. 祁门红茶
- C. 云南滇红
- D. 台湾红茶

答案：A

52. 乌龙茶制作的关键工序是()。

- A. 萎凋
- B. 杀青
- C. 做青
- D. 发酵

答案：C

53. 乌龙茶制作采摘鲜叶的标准是()。

- A. 新梢一芽二叶
- B. 驻芽二至三叶

C. 小开面一芽三至五叶

D. 一芽一叶

答案：B

54. 罐罐茶可分为面罐茶、油炒茶和（ ）。

A. 八宝茶

B. 酥油茶

C. 五福茶

D. 水泡茶

答案：D

55. 品饮清饮红茶时，要（ ）。

A. 看汤色-闻香-尝滋味

B. 尝滋味-闻香-看汤色

C. 闻香-尝滋味-看汤色

D. 闻香-看汤色-尝滋味

答案：D

56. 品饮乌龙茶时，最注重的是（ ）。

A. 汤色

B. 滋味

C. 闻香

D. 叶底

答案：C

57. 下面（ ）闻茶香时可以热闻和冷闻相结合。

A. 绿茶

B. 白茶

C. 普洱茶

D. 乌龙茶

答案：D

58. 世界三大高香红茶是印度大吉岭红茶、斯里兰卡乌伐红茶和祁门红茶。（ ）

A. 正确

B. 错误

答案：A

59. 花茶属于再加工茶类，以（ ）最出名。

- A. 茉莉花茶
- B. 玫瑰花茶
- C. 桂花茶
- D. 菊花普洱茶

答案：A

60. 乌龙茶审评的杯碗规格，碗高（ ），容量 110ml。

- A. 60mm
- B. 55mm
- C. 45mm
- D. 50mm

答案：D

61. 绿茶茶汤色泽变化主要是茶多酚类物质黄酮类及其（ ）的氧化。

- A. 叶黄素
- B. 黄酮类
- C. 糖苷物
- D. 花青素

答案：C

62. 茶叶保存应注意水分的控制，当其水分含量超过 5%时，就会（ ）。

- A. 增进品质
- B. 提高香气
- C. 加速变质
- D. 促进物质转化

答案：C

63. 水之美的五项指标中，其（ ）的水泡茶其茶汤特别鲜爽可口。

- A. 水质要清
- B. 水温要冽
- C. 水体要轻
- D. 水源要活

答案：D

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

- A. 醇类
- B. 脂类
- C. 醛类
- D. 酮类

答案：B

65. 茶叶保存应注意光线照射，因为光线可（ ），对茶叶储存极为不利。

- A. 增进滋味醇和
- B. 加速各种化学反应
- C. 促进物质转化
- D. 抑制物质解体

答案：B

66. 茶树具有较耐荫的特性，正常生长的茶树需（ ）。

- A. 强光
- B. 弱光
- C. 较强的光
- D. 较弱的光

答案：B

67. 要使茶树生长良好，要求漫射光和（ ）多。

- A. 紫外线
- B. 红外线
- C. 蓝光
- D. 紫光

答案：A

68. 茶叶保存应注意温度的控制。温度平均每升高 10℃，茶叶的（ ）速度将增加 3-5 倍。

- A. 变味
- B. 褐变
- C. 变质

D. 陈化

答案：B

69. 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

答案：B

70. 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

答案：A

71. 茶树的叶片有叶脉，（ ）由叶柄引伸到叶尖。

A. 主脉

B. 侧脉

C. 网脉

D. 细脉

答案：A

72. 金骏眉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. 一芽二叶

答案：A

73. 闽红工夫茶产于（ ）。

A. 闽南

B. 闽东

C. 福建

D. 海南

答案：C

74. 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

答案：D

75. 茶道具有一定的时代性和（ ）。

A. 艺术性

B. 宗教性

C. 民族性

D. 广阔性

答案：C

76. 唐代皇宫贵族不会选用（ ）饮茶。

A. 金银茶具

B. 秘色瓷茶具

C. 琉璃茶具

D. 瓷碗

答案：D

77. 紫砂壶选购时，如壶盖紧密性好按住气孔倒水，则（ ）。

A. 不能出水

B. 出少量水

C. 出几滴水

D. 出水流畅

答案：A

78. 紫砂壶在制作过程中应掌握好（ ）才能制出温润的壶。

A. 水分

B. 温度

C. 时间

D. 配料

答案：B

79. 玻璃杯冲泡白毫银针，一般冲水入杯（ ）为止。

A. 至五分满

B. 至六分满

C. 至七分满

D. 至八分满

答案：C

80. 根据茶具的质地和性能，冲泡名优绿茶宜选配下列（ ）茶具。

A. 紫砂茶具泡茶无熟汤味，又可保香也不易变质发馊。

B. 玻璃茶具透明度高，泡茶茶姿汤色历历在目，增加情趣。

C. 搪瓷茶具，具有坚固耐用、携带方便等优点。

D. 保暖茶具会因泡熟而使茶汤泛红，香气低沉，失去鲜爽味。

答案：B

81. 黄山毛峰外形的品质特点是（ ）。

A. 芽头肥壮，紧实挺直，芽身金黄，满披白毫

B. 形似雀舌，匀齐壮实，锋显毫露，色如象牙，芽叶金黄

C. 条索紧结，肥硕雄壮，色泽乌润，金毫特显

D. 形似瓜子的单片，自然平展，叶缘微翘，大小均匀，色泽绿中带霜（宝绿）

答案：B

82. 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

答案：D

83. 茶荷是用来从茶叶罐中（ ）的器具，并用于欣赏干茶的外形及茶香。

A. 取茶渣

B. 均匀茶汤浓度

C. 盛取干茶

D. 清洁茶具

答案：C

84. 熟普洱茶的汤色一般以（ ）为佳。

A. 金黄、明亮

B. 红浓、明亮

C. 橙黄、明亮

D. 深黄、明亮

答案：B

85. 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、松散的茶叶浸出要（ ）得多, 所以冲泡水温要（ ）。

A. 快、低

B. 快、高

C. 慢、低

D. 慢、高

答案：D

86. 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

答案：B

87. 由于乌龙茶制作时选用的是较成熟的芽叶做原料, 属半发酵茶, 冲泡时需用（ ）的沸水。

A. 70~80℃

B. 90℃左右

C. 100℃

D. 80~90℃

答案：C

88. 乾隆皇帝在品尝完用（ ）冲泡的茶汤之后将其命名为“天下第一泉”。

- A. 济南趵突泉
- B. 昆明碧玉泉
- C. 镇江中冷泉
- D. 庐山谷帘泉

答案：A

89. 城市茶艺馆泡茶用水可选择（ ）。

- A. 纯净水
- B. 鱼塘水
- C. 消防水
- D. 自来水

答案：A

90. 下面（ ）不属于茶艺六要素中水之美的内容。

- A. 甘
- B. 轻
- C. 冽
- D. 重

答案：D

91. 茶叶冲泡时，（ ）不影响茶的香气、色泽、滋味得以充分发挥。

- A. 选配茶具
- B. 投茶方式
- C. 水的温度
- D. 技艺之美

答案：D

92. 茶艺的六要素中不包括（ ）。

- A. 选茶
- B. 服装
- C. 择水
- D. 备器

答案：B

93. 下面（ ）不属于茶艺六要素中茶之美的内容。

- A. 茶名
- B. 外形
- C. 茶汤
- D. 包装

答案：D

94. 陆羽在《茶经》中提出：“其水，用山水上，江水中，井水下。其山水，拣（ ）、石池慢流者上。”

- A. 源头
- B. 上游
- C. 乳泉
- D. 清流

答案：C

95. 不论冲泡何种细嫩名优绿茶，茶杯均宜小不宜大，原因是（ ）。

- A. 大则水量多、热量大，会将茶叶泡熟，使茶叶色泽失却绿翠。
- B. 大会使芽叶软化，不能在汤中林立，失去姿态。
- C. 大会使茶香减弱，甚至产生“熟汤味”。
- D. 以上三点都是正确的。

答案：D

96. 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

答案：D

97. “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

答案： C

98. 在冲泡茶的基本程序中煮水的环节讲究()。

- A. 不同茶叶品种所需水温不同
- B. 不同茶叶外形煮水温度不同
- C. 根据不同的茶具选择不同煮水器皿
- D. 不同的茶叶品种所需时间不同

答案： A

99. 在茶艺演示冲泡茶叶过程中的基本程序是：备器、煮水、备茶、温壶（杯）、置茶、()、奉茶、收具。

- A. 高水冲
- B. 分茶
- C. 冲泡
- D. 淋茶

答案： C

100. 冲泡()时，无需经过“温润泡”这道程序。

- A. 铁观音
- B. 普洱茶
- C. 碧螺春
- D. 武夷岩茶

答案： C

101. 在冲泡茶的基本程序中，()的主要目的是为了提高茶具的温度。

- A. 将水烧沸
- B. 煮水
- C. 用随手泡
- D. 温壶（杯）

答案： D

102. 采用玻璃杯、盖碗彻泡时，宾客饮茶至杯的()水量时，需为宾客添水。

- A. 1/2
- B. 1/4

C. 1/3

D. 1/8

答案：C

103. 下列品饮茶汤的方法错误的是()。

A. 懂得从色、香、味等各方面品饮

B. 趁热饮茶

C. 宜冷饮

D. 适量饮茶。

答案：C

104. 冰茶品饮时，女性多采用()，先闻香，再观色，后啜饮。

A. 右手持杯，左手托杯底

B. 单手握柄持杯

C. 双手捧杯身

D. 左手持杯，右手托杯底

答案：A

105. 品饮绿茶时，要()。

A. 看汤色—闻香—尝滋味

B. 尝滋味—闻香—看汤色

C. 闻香—尝滋味—看汤色

D. 闻香—看汤色—尝滋味

答案：A

106. 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

答案：A

107. 茶叶中的()含量多少直接影响着茶汤的苦涩味。

A. 茶多酚

B. 氨基酸

C. 蛋白质

D. 茶黄素

答案：A

108. 茶叶中的（ ）含量多少直接影响着茶汤的鲜爽度。

A. 茶多酚

B. 氨基酸

C. 蛋白质

D. 茶黄素

答案：B

109. 在各种茶叶的冲泡程序中，茶叶的用量、（ ）和茶叶的浸泡时间是冲泡技巧中的三个基本要素。

A. 壶温

B. 水温

C. 水质

D. 水量

答案：B

110. 品饮绿茶时，二开茶重在品尝绿茶的（ ）。

A. 滋味和花香

B. 回甘和茶香

C. 回味和甘醇

D. 回味和花香

答案：C

111. 品饮绿茶时，头开茶重在品尝绿茶的（ ）。

A. 鲜味和茶香

B. 滋味和花香

C. 茶香和回味

D. 滋味和回甘

答案：A

112. 冲泡绿茶时，通常一只容量为 100-150mL 的玻璃杯，投茶量为（ ）。

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

答案：C

113. 中档红茶、黄茶、绿茶、白茶的茶坯制作的花茶可选用 95℃——100℃的开水冲泡。()

- A. 正确
- B. 错误

答案：A

114. 白毫银针茶艺中品茶时需冲泡()分钟后，茶芽条条挺立，犹如雨后春笋。

- A. 1~2
- B. 3~4
- C. 5~6
- D. 7~8

答案：C

115. 绿茶的冲泡方法中其上投法是()。

- A. 先投茶后注水
- B. 先注水后投茶
- C. 先润茶后注水
- D. 先注水后润茶

答案：B

116. 茶点大致可分为干果类、()、糖果类、西点类和中式点心类。

- A. 咸点类
- B. 甜点类
- C. 鲜果类
- D. 果脯类

答案：C

117. 冲泡茶叶和品饮茶汤是茶艺形成式的重要表现部分，称为“行茶程序”，共

分为三个阶段：（ ）、操作阶段、完成阶段。

- A. 备茶具阶段
- B. 煮水阶段
- C. 准备阶段
- D. 迎宾阶段

答案：C

118. 茶叶中含有（ ）种化学成分，对茶叶的色、香、味，以及营养、保健起着重要的作用。

- A. 200 多
- B. 300 多
- C. 400 多
- D. 600 多

答案：D

119. 乌龙茶茶汤色泽变化主要是（ ）、茶黄素和茶多酚。

- A. 茶红素
- B. 黄酮类
- C. 糖或物
- D. 花青素

答案：A

120. 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

答案：A

121. 茶叶具有利尿、调节体温的作用，这与（ ）有关。

- A. 茶多酚
- B. 咖啡碱
- C. 黄酮类化合物
- D. 维生素

答案：B

122. 茶叶中维生素是一种还原剂，有防止脂质过氧化，控制乙型肝炎及预防流感等作用，以下描述错误的是（ ）。

- A. 防衰老
- B. 治病
- C. 抗癌
- D. 防治坏血症和贫血

答案：B

123. 茶叶中维生素的种类一般分为（ ）。

- A. 水溶性
- B. 脂溶性
- C. 水溶性和脂溶性两类
- D. 亲水性

答案：C

124. 茶叶中的茶多酚物质由多种成分组成，不包括（ ）。

- A. 儿茶素
- B. 黄酮类化合物
- C. 咖啡碱
- D. 花青素和酚酸类

答案：C

125. 茶多酚其药理作用主要如下，描述错误的是（ ）。

- A. 降低血脂、降低血压、降低血糖（三降）
- B. 抑制动脉硬化，增强毛细血管功能
- C. 治感冒
- D. 抗氧化、抗衰老、抗辐射、抗癌、抗突变

答案：C

126. 茶的（ ）作用，是坐禅的最佳依赖和帮助。

- A. 提神醒脑
- B. 清心醒脑
- C. 强身健体

D. 宗教崇拜

答案：B

127. 身体肥胖的人饮茶时注意()。

A. 以选择绿茶为上

B. 以去腻消脂功效显著的乌龙茶和云南的普洱茶更为合适

C. 可选择红茶

D. 以选用白茶为好

答案：B

128. 茶叶中有机化合物不包括()。

A. 茶多酚

B. 氨基酸

C. 可可碱

D. 维生素类

答案：C

129. 下列易引起“茶醉”的是()。

A. 少量饮红茶

B. 过浓和过量饮茶

C. 低血糖

D. 体质较弱

答案：B

130. 国家茶叶标准有强制性标准和()之分。

A. 行业标准

B. 地方标准

C. 企业标准

D. 推荐性标准

答案：D

131. 下列()标准是与茶叶关系密切的国家强制性标准。

A. GB2763-2014《食品中农药最大残留限量标准》

B. GB/T30766-2014《茶叶分类标准》

C. GB/T19598-2009《地理标志产品安溪铁观音》

D. NY/T288-2002《绿色食品茶叶》

答案：A

132. 茶叶中有害的芽苞菌主要有枯草芽孢杆菌和阴沟肠杆菌，有害霉菌主要（ ）。

- A. 黄曲霉
- B. 黑曲霉
- C. 大肠杆菌
- D. 病菌

答案：B

133. 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

答案：D

134. 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

答案：A

135. 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

答案：D

136. 劳动关系的协调与仲裁程序，叙述错误的是（ ）。

- A. 劳资关系发生纠纷，当事人可以向本单位劳动争议调解委员会申请调解
- B. 调解不成，当事一方不可以直接向劳动争议仲裁委员会申请仲裁

- C. 调解不成，当事人一方要求仲裁的，可以向劳动争议仲裁委员会申请仲裁
- D. 对仲裁裁决不服的，可以向有关部门提起诉讼

答案：B

137. 茶艺服务人员要在维护顾客利益的基础上方便顾客、服务顾客，为顾客排忧解难,做到()。

- A. 文明经商
- B. 顾客第一
- C. 文明守法
- D. 遵纪守法

答案：A

138. ()属于茶艺师茶前服务范围。

- A. 迎宾
- B. 送客
- C. 泡茶
- D. 介绍茶肴

答案：A

139. 一个成功的茶艺服务公司，留给其顾客的整体形象理应是()、优质服务、管理完善、言而有信。

- A. 以客户为中心
- B. 真诚待人
- C. 热情待客
- D. 专业服务

答案：C

140. 在服务接待过程中，不能使用()目光，因它给人以目中无人、骄傲自大的感觉。

- A. 向上
- B. 正视
- C. 俯视
- D. 扫视

答案：A

141. 碧螺春宜选用()的投茶方式。

- A. 上投法
- B. 中投法
- C. 下投法
- D. 以上三种方法都可以

答案: A

142. ()的顾客对营业员的要求很高, 极易发生抱怨和正面冲突, 一定要格外耐心, 持以和善的态度和友好的语言, 切不可刺激对方。

- A. 兴奋型
- B. 活泼型
- C. 安静型
- D. 抑制型

答案: A

143. 茶艺馆经营管理的重点是: 抓货源管理、抓人才管理、()三个方面。

- A. 抓内部管理
- B. 抓茶叶品质的管理
- C. 抓茶文化知识培训的管理
- D. 抓客户档案建立的管理

答案: A

144. 根据销售心理学基本常识, 根据交往通道的性质, 可将信息交往分为单向交往和()交往。

- A. 间接
- B. 双向
- C. 直接
- D. 言语

答案: B

145. 在茶艺的接待服务中, 当宾客提出无理要求时, 以下处理方法中最好的是()。

- A. 因为顾客是上帝, 同意宾客的要求并满足他
- B. 与宾客认真理论, 穷追不放

- C. 坚持要宾客对无理的要求道歉
- D. 耐心加以解释，婉转地转移话题

答案：D

146. 宾客进入茶艺室，茶艺师要笑脸相迎，并致亲切问候，通过（ ）和可亲的面容使宾客进门就感到心情舒畅。

- A. 轻松的音乐
- B. 美好的语言
- C. 热情的握手
- D. 严肃的礼节

答案：B

147. 茶艺从业人员在茶艺服务工作中处处为品茶来宾着想，做到（ ）、热情、耐心、周到。

- A. 礼貌
- B. 迅速
- C. 好客
- D. 主动

答案：D

148. 以（ ），即“三心”服务，正面积极的影响客人。

- A. 细心、真心、热心
- B. 细心、耐心、热心
- C. 细心、信心、热心
- D. 耐心、真心、热心

答案：A

149. 在下列选项中，（ ）不符合热情周到服务的要求。

- A. 留意宾客细小的要求
- B. 婉言拒绝宾客赠送的小费
- C. 宾客之间谈话时，要侧耳细听
- D. 工作中不与其他服务员聊天

答案：C

150. 通常房门可分为外开门和内开门，一般遵循“外开门（ ）先入，内开门

()先入”的原则。

- A. 客、己
- B. 己、客
- C. 尊、次
- D. 次、尊

答案：A

151. “出迎()步，身送()步”是迎送宾客最基本的礼仪。

- A. 三、七
- B. 四、六
- C. 三、六
- D. 五、五

答案：A

152. 茶艺服务人员为宾客添水()次后需询问宾客是否换茶，此时茶味已淡。

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

答案：A

153. 工作岗位上待机接触顾客时，其指导思想必须明确两点：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

答案：D

154. 在正式场合下，在了解客人身份后，茶艺师应将主宾安排在主人的()。

- A. 左侧
- B. 右侧
- C. 对面
- D. 旁边

答案：B

155. 如遇雨天，茶艺服务人员要主动为客人套上伞套或寄存雨伞。()

- A. 正确
- B. 错误

答案：A

156. 茶艺师服务中()解答客人有关茶品、茶点等方面的询问。

- A. 简单
- B. 不用
- C. 耐心
- D. 迅速

答案：C

157. 茶艺服务人员要真正讲好“迎客之声”，要注意三点：一是时机适当，二是()，三是表现适当。

- A. 眼神得当
- B. 面带笑容
- C. 表情亲切
- D. 语言适当

答案：D

158. 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

答案：D

159. 在茶艺服务接待中，要求以我国的礼貌语言、礼貌行动、()为行为准则。

- A. 民族特色
- B. 规范仪表
- C. 民族礼仪

D. 礼宾规程

答案: D

160. 若碰到衣冠不整者欲入内, 茶艺服务人员要 ()。

A. 热情接待

B. 及时阻止

C. 立刻赶走

D. 婉言谢绝

答案: D

161. 对不起, 您打错电话了. 用英语表述是 ()。

A. Sorry, wrong number.

B. I' m afraid of you have a problem.

C. I' m afraid of you have the wrong number.

D. It' s wrong number.

答案: C

162. 在茶艺服务接待德国客人时, 不要向其推荐 () 作为茶点。

A. 瓜子

B. 开心果

C. 核桃

D. 果脯

答案: C

163. 我能帮助您吗? 用英语最妥当的表述是 ()。

A. Can I have any assistance?

B. Can I be of any assistance?

C. Can I be any assistance?

D. Can I be of some assistance?

答案: B

164. 在春节期间接待港、澳、台的客人时, 注意不能说 ()。

A. “万事如意”

B. “恭喜发财”

C. “祝贺新年”

D. “新年快乐”

答案：D

165. 茶艺服务人员如因工作需要必须超过客人时要()，在征得客人同意后方可超前走。

A. 说清原因

B. 快速闪过

C. 礼貌道歉

D. 低头示意

答案：C

166. 茶艺服务中与品茶客人交流时要()。

A. 态度温和、说话缓慢

B. 严肃认真、有问必答

C. 快速问答、简单明了

D. 语气平和、热情友好

答案：D

167. 茶艺师与宾客道别时，可通过巧妙利用一些特别的情景，加上特别的问候，让人备感温馨，使人留下深刻而美好的印象。如果客人购买了一些名茶准备节日消费，可说()。

A. 祝您节日快乐

B. 祝您旅途平安

C. 祝您健康幸福

D. 祝您生活美好

答案：A

168. 站着与客人谈话时，要面向客人，垂手自然，并保持()左右的距离。

A. 1.2m

B. 2m

C. 0.5m

D. 3m

答案：A

169. 茶艺服务人员上茶时，左手()盘，端平拿稳，右手在前()盘，脚步小而

稳。

- A. 托、把
- B. 托、护
- C. 持、护
- D. 持、托

答案：A

170. 用玻璃杯冲泡白毫银针，奉茶时右手()，左手托杯底，双手将奉茶到客人面前。

- A. 轻握杯身
- B. 紧握杯身
- C. 摆紧杯口
- D. 掩住杯口

答案：A

171. 鞠躬是中国的传统礼仪，一般用在茶艺人员()、茶艺表演始终及送客之时。

- A. 表示送客
- B. 迎宾
- C. 表示支持
- D. 表示满意

答案：B

172. 上茶食时，茶艺服务人员应从()的固定位置上，轻轻落盆(盘)，并介绍茶肴名称、特点。

- A. 冲茶水
- B. 宾客前面
- C. 左侧
- D. 右侧

答案：C

173. 叩手礼中，一般长辈或上级给晚辈或下级斟茶时，下级和晚辈用()作跪状叩击桌面两下。

- A. 单指

B. 三指

C. 双指

D. 四指

答案：C

174. 茶艺师送客遇拐弯或台阶处应()客人。

A. 示意

B. 不用示意

C. 示范

D. 保护

答案：A

175. 在工作岗位上要求茶艺师“有声”服务，即在服务过程中必须合理使用()。

A. 询问之声

B. 问候之声

C. 接待三声

D. 服务之声

答案：C

176. 茶艺服务人员想欣赏某陌生人的美感时，要从()或后面欣赏。

A. 左边

B. 正面

C. 侧面

D. 背后

答案：C

177. 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. 不予理睬

C. 尽量满足其要求

D. 加收其他费用方可

答案：C

178. 茶艺馆服务人员应该具备的基本技能包括专业知识与()两方面。

A. 茶叶知识

B. 销售服务

C. 泡茶技巧

D. 优雅仪态

答案：B

179. ()属于茶艺馆服务人员应该具备的专业知识。

A. 客户心理

B. 销售技巧

C. 本店的各类茶的品质特征及价格

D. 茶饮推荐

答案：C

180. 下列不影响茶艺人员对客人服务的是 ()。

A. 产品服务

B. 信誉服务

C. 情感服务

D. 价值服务

答案：A

181. 下面 ()选项不属于茶艺师服务过程的基本程序。

A. 茶前准备

B. 茶中服务

C. 回访服务

D. 茶后工作

答案：A

182. 举止是指通过人的肢体、器官的动作和表情来表达思想感情的 ()。

A. 语言规则

B. 语言活动

C. 语言规范

D. 语言符号

答案：D

183. 礼仪以一种 ()的方式对全社会的每一个人发挥维护社会正常秩序的教育作用。

- A. 以法规范
- B. 道德习俗
- C. 约定俗成
- D. 道德约束

答案：B

184. 礼仪是在人际交往中，以一定的约定俗成的程序方式来表现的（ ）的过程。

- A. 克己为人
- B. 律己敬人
- C. 约束行为
- D. 自我约束

答案：B

185. 牛奶、柠檬、（ ）是做调饮红茶的主要调料。

- A. 橙汁、蜂蜜
- B. 冰块、白兰地
- C. 蜂蜜、白兰地
- D. 玫瑰花、冰块

答案：C

186. 制作 500ml 的冰茶，置茶量约需（ ）。

- A. 2-3g
- B. 5-6g
- C. 8-9g
- D. 10-12g

答案：C

187. 龙井茶的产地是（ ）。

- A. 浙江
- B. 江苏
- C. 贵州
- D. 安徽

答案：A

188. 清香幽雅、浓郁甘醇、鲜爽甜润是（ ）品质特点。

- A. 信阳毛尖
- B. 西湖龙井
- C. 皖南屯绿
- D. 洞庭碧螺春

答案：D

189. 茶艺从业人员在茶艺服务工作中处处为品茶来宾着想, 尊重他们, 关心他们, 充分体现了新时代人与人之间的()。

- A. 亲密关系
- B. 新型关系
- C. 人际关系
- D. 社会关系

答案：B

190. 日本人和韩国人讲究饮茶, 注重饮茶礼法, 茶艺师为其服务时应注意()。

- A. 茶水比例
- B. 用水选择
- C. 泡茶规范
- D. 茶叶用量

答案：C

191. 当日本宾客到茶艺馆品茶时, 茶艺师应注意不要使用()图案茶具。

- A. 龙凤
- B. 鱼龙
- C. 樱花
- D. 荷花

答案：D

192. 为日本或()宾客泡茶时应意泡茶的规范, 因为他们不仅讲究喝茶, 更注重喝茶的礼法。

- A. 朝鲜
- B. 台湾

C. 泰国

D. 韩国

答案：D

193. 印度人和尼泊尔人惯用()致意。

A. 合十礼

B. 鞠躬礼

C. 注目礼

D. 跪拜礼

答案：A

194. 接待()宾客，敬茶时应用右手提供服务。

A. 韩国

B. 美国

C. 法国

D. 印度

答案：D

195. 英国人偏爱()，并需加牛奶、糖、柠檬片等。

A. 绿茶

B. 红茶

C. 白茶

D. 黑茶

答案：B

196. 美国人受英国人的影响，多数人爱喝加()和奶的红茶。

A. 咖啡

B. 盐

C. 糖

D. 红枣

答案：C

197. 藏族喝茶有必然礼节，三杯后当宾客将添满的茶汤一饮而尽时，茶艺师就()。

(A) 继续添茶

(B) 再也不添茶

(C) 可以离开

(D) 准备送客

答案：B

198. 白族三道茶的特点是：“一苦、二（ ）、三回味”的茶道成为白族人民待客交友的一种礼仪。

A. 甜

B. 甘

C. 辣

D. 鲜

答案：A

199. 中国茶类的划分有多种方法，根据制作方法和（ ）氧化（发酵）程度的不同，可分为六大类。

A. 茶多酚

B. 氨基酸

C. 咖啡碱

D. 叶绿素

答案：A

200. 根据发酵程度分，红茶是属于（ ）。

A. 全发酵

B. 不发酵

C. 半发酵

D. 后发酵

答案：A

201. 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

答案：C

202. 下面不属于工夫红茶类别的茶叶是（ ）。

- A. 滇红
- B. 祁红
- C. 闽红
- D. 正山小种

答案：D

203. （ ）不属于乌龙茶四大产区。

- A. 福建
- B. 广东
- C. 广西
- D. 台湾

答案：C

204. （ ）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

答案：C

205. 品饮白茶时须经过（ ）分钟后，可一边赏汤色，一边闻香、尝味。

- A. 三
- B. 五
- C. 七
- D. 十

答案：D

206. 历史上记载的黑茶是（ ）以前，是指四川由绿毛茶经过做色工序变为的黑茶成品。

- A. 16 世纪
- B. 17 世纪
- C. 15 世纪
- D. 18 世纪

答案：A

207. 漆器茶具始于清代，主要产于（ ）一带。

- A. 福建
- B. 河南
- C. 浙江
- D. 河北

答案：A

208. 茶叶与茶具的配合是（ ）的关键。

- A. 茶艺表演台布置
- B. 茶艺表演者发挥
- C. 茶艺表演创造氛围
- D. 茶艺表演成败

答案：A

209. 准备配料茶时，应在泡茶台的（ ）放置茶盘，内放盖杯和配料缸。

- A. 左上方
- B. 右上方
- C. 中间
- D. 左下方

答案：C

210. 中国（ ）按地区民俗可分为潮汕、台湾、闽南、武夷山等四大流派。

- A. 工夫茶艺
- B. 花茶茶艺
- C. 龙井茶艺
- D. 红茶茶艺

答案：A

211. 让客人品饮并享受一泡茶带来的乐趣是属于（ ）。

- A. 生活型茶艺
- B. 营业型茶艺
- C. 表演型茶艺
- D. 养生型茶艺

答案：C

212. 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

答案：B

213. 茶艺表演中的“四艺”出现于()。

- A. 宋代
- B. 明代
- C. 唐代
- D. 清代

答案：C

214. 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

答案：B

215. 音乐是我国古代()的必修课。

- A. 文化人
- B. 经商人
- C. 为官人
- D. 务农人

答案：A

216. 茶艺表演时()的作用是营造艺境。

- A. 茶叶
- B. 香品
- C. 香炉
- D. 音乐

答案：D

217. 最适合茶艺表演的音乐是()。

- 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

答案：C

218. ()是最能反映月下美景的古典名曲。

- A. 《阳关三叠》
- B. 《潇湘水云》
- C. 《空山鸟语》
- D. 《彩云追月》

答案：D

219. 罐罐茶主要用具就是罐子，最早用的罐子是()。

- A. 小瓦罐
- B. 小铁罐
- C. 小竹罐
- D. 小银罐

答案：A

220. ()不是近代作曲家为品茶而谱写的音乐。

- A. 《香飘水去间》
- B. 《清香满山月》
- C. 《茉莉花》
- D. 《竹秦乐》

答案：C

221. 著名民间音乐艺术家阿炳以()为素材所作的二胡演奏曲《二泉映月》，以其鲜明的节奏和清新流畅的韵律为人们所喜爱。

- A. 惠山泉
- B. 中泠泉
- C. 玉泉

D. 趵突泉

答案：A

222. 茶艺表演者的服饰要与()相配套。

A. 表演场所

B. 观看对象

C. 茶叶品质

D. 茶艺内容

答案：D

223. 女性茶艺表演者如有条件可以()，可平添不少风韵。

A. 佩带十字架

B. 戴条金手链

C. 戴一只玉镯

D. 戴一双手套

答案：C

224. 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

答案：B

225. 茶艺表演者的发型不可与()相冲突。

A. 表演的内容

B. 茶具的摆设

C. 播放的音乐

D. 茶叶的种类

答案：A

226. 下列选项中，()不符合茶室插花的一般要求。

A. 以鉴赏为主，摆设位置应较低

B. 用平实技法，进行自由型插花

C. 以取素色半开，枝叶取单支为好

D. 一花一叶过于单调，花枝繁茂为佳

答案：D

227. 焚香散发香气有()、燃烧、自然散发三种方式。

A. 熏炙

B. 碾碎

C. 浸渍

D. 春末

答案：A

228. 人们在品茗过程中不仅品了香茗，而且增长了()。

A. 文艺知识

B. 文化知识

C. 个人见识

D. 茶艺知识

答案：D

229. 玉壶养太和是绿茶茶艺中的()程序。

A. 烫杯

B. 凉汤

C. 赏茶

D. 泡茶

答案：B

230. 绿茶茶艺的表演的程序共有()道。

A. 6

B. 8

C. 10

D. 12

答案：D

231. ()茶艺的表演程序共为 12 道。

A. 桂花茶艺

B. 毛尖茶艺

C. 龙井茶艺

D. 婺绿茶艺

答案：C

232. “凤凰三点头”的动作即手提水壶高冲低斟反复三次，寓意是向客人()以示欢迎。

A. 三点头

B. 三鞠躬

C. 三叩首

D. 三道谢

答案：B

233. 西湖龙井茶品质“四绝”的特征是()。

A. 色白. 形美. 香越. 味醇

B. 色绿. 形美. 香郁. 味醇

C. 色绿. 形美. 香长. 味重

D. 色红. 形美. 香锐. 味醇

答案：B

234. 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

答案：D

235. ()的程序共为7道。

A. 安溪茶艺

B. 武夷茶艺

C. 宁红太子茶艺

D. 西湖龙井茶艺

答案：C

236. 宁红太子茶艺中“明珠入宫”是指()。

A. 净杯

B. 品茶

C. 投茶

D. 闻香

答案：C

237. 孔雀开屏是宁红太子茶艺()的摆设形状。

A. 茶杯

B. 茶具

C. 表演台

D. 客座位

答案：B

238. 净杯时，要求将水均匀地从茶杯洗过，而且无处不到，宁红太子茶艺将这种洗法称为 ()。

A. 洗尘净杯

B. 热壶烫杯

C. 春风拂面

D. 流云拂月

答案：D

239. “流云拂月”是指将茶汤均匀地勘入茶杯。()

A. 正确

B. 错误

答案：B

240. 品饮绿茶与乌龙茶不同之处是可以观赏独特的()。

A. 外形

B. 汤色

C. 茶舞

D. 色泽

答案：C

二、判断题(60题)

1. “敬人者，人恒敬之”，只有尊敬别人，才能赢得别人对你的尊敬。()

答案：√

2. 遵守职业道德的必要性和作用，体现在促进个人道德修养的提高，与促进行风

建设无关。()

答案: ✓

3. 对于茶艺从业人员而言, 热爱茶艺工作首先是一个道德认识问题。()

答案: ✓

4. “茶品即人品, 人品即茶品”说的是茶艺人员要具备良好的业务技能和个人修养。()

答案: ✓

5. 茶艺师在服务顾客时, 应将产品的属相如实相告, 诚实服务。()

答案: ✓

6. 对从业人员来说, 刻苦专研、精益求精是一种必然的要求。()

答案: ✓

7. 宫廷茶艺的特点是场面宏大、气氛庄严、茶具奢华、等级森严且带有政治色彩。()

答案: ✓

8. “自然的规律和准则”是“道”的含义之一。()

答案: ✓

9. 《金陵野史》记载: 抗战之后, 中国茶道专家夏自怡曾在金陵举行茶道集会。()

答案: ✓

10. PH 值 0~5 的土壤最适合茶树生长。()

答案: ✓

11. 俗话说: “高山云雾出好茶”的科学道理是由于茶树的生长对漫射光和紫外线要求较多。()

答案: ✓

12. 光线能促进茶叶中叶绿素和脂质等物质的氧化, 茶叶包装应具备遮光以防止叶绿素、脂质等其它成分发生光催化反应。()

答案: ✓

13. 从叶绿素的吸收光谱分析: 光波长的蓝紫光部分最多。()

答案: ✕

14. “三生汤”不仅是解渴的饮料, 又是健身的良药。()

答案：√

15. “三生汤”的主要原料是“生叶（鲜嫩茶叶）、生米、花生”。（ ）

答案：×

16. “竹筒茶”既有茶的醇厚滋味，又有竹的浓郁清香，具有生津止渴，健体美容之效。（ ）

答案：√

17. 一般来说，茶叶佐料按其食用方式可以归纳为食物型和加香型两种。（ ）

答案：√

18. 历代的文人墨客，都特别强调茶具的“雅”。（ ）

答案：√

19. 一般来说，水温越高，溶解度越大，茶汤越浓；反之，水温越低，茶汤就越淡。（ ）

答案：√

20. 中泠泉原位于镇江金山之西的长江江中盘涡险处，汲取极为困难。（ ）

答案：√

21. “山后涓涓涌圣泉，盈虚消长景堪优”。此诗是对神泉泉水景观的赞美。（ ）

答案：√

22. “评水”是茶艺的一项基本功，所以茶人们常说“水是茶之母”。（ ）

答案：√

23. 茶艺展示过程中，尤其重视鉴赏茶的汤色之美，宜用内壁洁白的素瓷杯。（ ）

答案：√

24. 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。（ ）

答案：√

25. 品茶要求在“品”字上下功夫，慢饮细啜，并从茶叶的外形、内质逐一鉴赏，融艺术欣赏与精神享受为一体。（ ）

答案：√

26. 中式点心类有包子、粽子、汤圆、豆腐干、茶叶蛋、笋干等。（ ）

答案：√

27. 不同茶类由于加工方法不同，其维生素的含量有不同，一般红茶多绿茶少，

优质茶多于劣质茶，春茶多于夏、秋茶。（ ）

答案：×

28. 在《劳动法》中对劳动者最基本的素质要求是执行劳动安全卫生规程。

答案：×

29. 《食品卫生法》主要对食品中污染物限量、农药最大残留限量、预包装食品标签通则做出规定。（ ）

答案：√

30. 和谈商事，以酒待客，以礼相待，可以营造和谈氛围。（ ）

答案：×

31. 茶艺师与宾客对话时，应站立并始终保持微笑。（ ）

答案：√

32. 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。
（ ）

答案：√

33. 交谈时的内容若与自己无关，自己没有兴趣，可以找出新话题，开启新的谈话。（ ）

答案：×

34. 客人离店时，应主动拉门道别，真诚礼貌地感谢客人，并欢迎其再次光临。
（ ）

答案：√

35. 茶艺师应有优雅端庄站姿，给人以热情可靠、落落大方之感。（ ）

答案：√

36. 男性茶艺服务人员需要使用跪姿时，可双腿并拢，跪下后，左脚尖要放在右脚尖上。（ ）

答案：√

37. 熟练掌握生活茶艺及表演艺术是茶艺馆人员服务的基本技能要求。（ ）

答案：√

38. “头开茶”，饮至剩余杯中的 1/2 时，应及时续水至七分满。（ ）

答案：×

39. 在社会生活中，礼仪约束着人们的态度和动机，也规范着人们的生活方式。

()

答案：×

40. 日本人和韩国人讲究饮茶，注重饮茶礼法，茶艺师为其服务时应注重礼节和泡茶规范。()

答案：√

41. 韩国茶礼的过程，从迎客、环境、茶室陈设、书画、茶具造型与排列、投茶、注茶、点茶、喝茶到茶点，都有严格的规矩和程序。()

答案：√

42. 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。()

答案：×

43. 俄罗斯民族一向以好客而自豪，许多家庭都有以酒奉客的习惯。()

答案：×

44. 摩洛哥人均信仰回教，不喝酒，其它的饮料也很少，于是这里饮茶之风很甚。

()

答案：√

45. 在茶席设计上，答案：生活型茶艺与营业型茶艺一样对茶汤的质量要求较高。

()

答案：√

46. 自古千里不同风，百里不同俗。即民俗茶艺以不同民族来命名。()

答案：×

47. 茶席要布局合理，方便操作，具有艺术感。()

答案：√

48. 唐代以后出现茶艺表演中的“四艺”，也称文人“四般闲事”。()

答案：√

49. 《高山流水》、《春江花月夜》是经常用来做茶艺背景音乐的近代名曲。()

答案：×

50. 冲泡手法不是茶艺技能最重要的技法。()

答案：×

51. 冲泡的技法常常是茶艺动作中最有观赏性的动作，优美的冲泡动作往往让人感到美不胜收。()

答案：√

52. 掌握好泡茶的基本技艺以及冲泡技巧，才能使茶叶发挥出最佳品质。（ ）

答案：√

53. 泡茶时，如需要将茶壶放置在桌上，应将茶壶嘴对外而不能对人。（ ）

答案：√

54. 回转斟水时，右手必须逆时针方向回转，左手则以顺时针方向回转，表示招手“来！来！来！”的意思。（ ）

答案：√

55. 俗话说：“泡茶可修身养性，品茶如品味人生。”古今品茶都讲究要平心静气，因此冲泡绿茶前都要点香除杂念。（ ）

答案：×

56. 宁红太子茶艺，茶具的摆设形状是“品”字形。（ ）

答案：×

57. 乌龙茶茶艺中重要的冲泡技巧是讲究高冲水高斟茶。（ ）

答案：×

58. 茉莉花茶艺使用的冲水壶是玻璃壶。（ ）

答案：×

59. 1915年，太平猴魁在巴拿马万国博览会上获一等金质奖章和奖状。（ ）

答案：√

60. 低档茉莉花茶的冲泡水温一般选择80℃。（ ）

答案：×