高级评茶师资格考试题库(含答案)

单选题

1.国家标准化管理委员会的英文名称是：StandardizationAdministrationofthePeople'sRepublicofChina，简称()

A、SAC

B、SPC

C、SRC

D、ARC

答案：A

2.下列标准代号哪一个属于农业部推荐性标准？()

A、NY/T5018-2001

B、GB11767 一 1989

C、GB/T18795-2002

D、NY5199-2002

答案：A

3.茶叶贮藏过程中，茶叶汤色会不断变化，随着时间的推移，新茶特有的绿色丧失，茶汤逐渐变黄。引起绿茶汤色陈化和劣变的最重要的原因是()。

A、脂类物质的氧化

B、Vc 的氧化

C、茶多酚的类氧化

D、脂类物质降解

答案：C

4.水分是茶叶内各种生化成分反应必需的介质和茶叶陈化、霉变的主要因素，也是微生物繁殖的必要条件。当含水率达多少时，就很可能发霉？()

A、大于或等于 6%

B、大于或等于 7%

C、大于或等于 8%

D、大于等于 9%

答案：D

5.温度越高，化学成分反应速度就越快。名优绿茶品质保持一年，在多少温度条件下贮藏即经济又能达到品质要求？()

A、-5.0℃-0℃

B、0℃-5℃

C、5℃-10℃

D、-10℃以下

答案：B

6.茶叶中的有效成分中，具有利尿明目作用的活性成分主要是下列哪一种？()

A、茶多酚类

B、氨基酸类

C、维生素类

D、生物碱
答案：D

7.眉茶是中国出口茶的主要产品，眉茶是由下列哪一种茶精制拼配而成的？()
A、圆炒青茶
B、烘青
C、长炒青茶
D、蒸青茶
答案：C

8.如果评比样的叶底嫩度不够令人满意，则最合适的评茶术语应为()。
A、尚嫩
B、稍嫩
C、欠嫩
D、尚粗老
答案：C

9.按福建省乌龙茶审评方法标准，乌龙茶评茶杯碗应为()。
A、150mL 精茶杯碗
B、200mL 毛茶杯碗
C、250mL 毛茶杯碗
D、110mL 杯碗
答案：D

10.绿茶高温杀青的原理是高温()。
A、使多酚氧化酶钝化
B、使多酚氧化酶活性增强
C、使叶片失水
D、使叶片造型
答案：A

11.茶叶感官审评实验室的最佳温湿度应控制在()。
A、10℃-65%
B、20℃-70%
C、30℃-80%
D、30℃-85%
答案：B

12.武夷岩茶是闽北乌龙茶的一种，武夷岩茶的基本外形是()。
A、扁形
B、颗粒形
C、扭曲条形
D、直条形
答案：C

13.台湾包种茶的香型属于()。
A、烘炒香型
B、清花香型
C、浓香型
D、清香型
答案：B

14.在茶叶分类中，青茶是指()。
A、没有干燥的绿茶
B、烘青
C、晒青
D、乌龙茶
答案：D

15.烘青绿茶初加工中，第二道烘干(足烘)的一般温度(进风口的温度)()。
A、70℃-90℃
B、90℃-110℃
C、110℃-130℃
D、130℃-150℃
答案：B

16.茉莉花茶加工中，鲜花处理是将进厂的末开放的茉莉花蕾进行摊放与堆积处理，当经一段时间的堆积(约半小时左右)，堆温升至多少度时，即可散堆摊凉？()
A、38℃-40℃
B、40℃-42℃
C、42℃-45℃
D、45℃-47℃
答案：A

17.茉莉花茶加工中，“提花”工序是用少量的优质鲜花窨制后不再烘焙，以提高花茶的鲜灵度，其鲜花用量为()。
A、6.0%-6.5%
B、7.0%-7.5%
C、8.0%-8.5%
D、9.0%-9.5%。
答案：C

18.对于批量较少的茶叶，较为合适的取样方法为()。
A、抽件取样法
B、匀堆取样法
C、随机取样法
D、就袋取样法
答案：B

19.一般健康的成年人，平时又有饮茶的习惯，一天饮茶的适合量是多少？()

A、5g-15g
B、10g-20g
C、20g-25g
D、25g-30g
答案：A

20.患有高血脂的人，可多饮茶，因为茶叶中含有的有效成分能有效地降低人体血液中的血脂含量，该成分是()。
A、芳香物质
B、咖啡碱
C、茶氨酸
D、茶多酚
答案：D

21.湿仓普洱是将干的晒青紧压成品茶放入潮湿环境(称为湿仓)中，让其快速转化的普洱茶，湿仓的相对湿度应达多少以上？()
A、60%
B、70%
C、80%
D、90%
答案：C

22.白毫银针茶加工是将茶芽摊在通风阴处或微弱日光下，萎凋至含水量20%-30%时，再放在烈日下晒至全干或低温烘干(政和制法),烘干的温度为()。
A、40℃-50℃
B、50℃-60℃
C、60℃-70℃
D、70℃-80℃
答案：A

23.本山，原产于福建省安溪县西坪乡，属无性系，灌木型，中叶类，根据发芽的时间划分为()。
A、早生种
B、中生种
C、晚生种
D、中晚生种
答案：B

24.名优茶审评，当两只或以上茶样总分相同时，根据五个品质因子所得的分数，单项因子进行比较，各因子排列次序为()。
A、滋味>外形>香气>叶底>汤色
B、滋味>香气>外形>叶底>汤色
C、香气>外形>滋味>叶底>汤色
D、外形>滋味>香气>叶底>汤色
答案：D

25.初加工时需要采开面成熟叶为原料的是下面哪一类茶？()
A、黄大茶
B、铁观音茶
C、普洱茶
D、红茶
答案：B

26.在茶叶贸易过程中，对照成交样(或贸易样)，我们采用的审评方法是()。
A、八因子七档次法
B、七因子八档次法
C、五因子五档次法
D、五因子七档次法
答案：A

27.按照加工工艺而成的黄茶具有黄茶黄汤的品质特点，其品质形成的主要工序是()。
A、揉捻
B、杀青
C、闷黄
D、干燥
答案：C

28.茶树生长的最适温度为()。
A、10-20℃
B、20-30℃
C、30-40℃
D、0-10℃
答案：B

29.中华人民共和国标准文本中，代号 NY 是指()。
A、国家标准
B、行业标准
C、地方标准
D、企业标准
答案：B

30.下列茶叶中，哪些应具有松烟香味？()
A、黄山毛峰
B、正山小种
C、太平猴魁
D、惠明茶
答案：B

31.审评红绿茶一般采用 1：50 茶水比()。
A、冲泡温度 85℃,冲泡时间 5 分钟

B、冲泡温度 100℃，冲泡时间 3 分钟
C、冲泡温度 100℃，冲泡时间 5 分钟
D、冲泡温度 90℃，冲泡时间 5 分钟
答案：C

32.茶鲜叶中干物质所占的比重为()。
A、10%-15%
B、15%-20%
C、22%-25%
D、25%-30%
答案：C

33.鲜叶为一芽一叶或一芽二叶，杀青后直接烘干，其形状应呈现出()。
A、燕尾形
B、条形
C、卷曲形
D、自然朵形
答案：D

34.鲜叶为单芽的原料，杀青后用理条机理直并用加压棒加压，其形状应呈现出()。
A、燕尾形
B、月牙形
C、全芽略扁形
D、全芽针形
答案：C

35.形成乌龙茶品质特征的关键工序是()。
A、做青
B、晒青
C、晾青
D、摇青
答案：A

36.香气清爽、明显而持久，这类香气可用下列评茶术语描述()。
A、清香
B、清高
C、清爽
D、鲜爽
答案：B

37.外形评茶术语“下脚重”的意思是()。
A、最大的筛号茶比例过少
B、最小的筛号茶比例少
C、最大的筛号茶比例过多
D、最小的筛号茶比例过多

答案：D

38.“叶底叶色不一致，杂乱”的特征用下列评茶术语描述()。
A、老嫩不匀
B、老嫩欠匀
C、杂乱
D、花杂
答案：D

39.外形色泽“青翠碧绿而有光泽”的特征用下列评语描述()。
A、苍绿
B、深绿
C、翠绿
D、嫩绿
答案：C

40.红碎茶国家标准(GB/T13738.1-1997)中规定，总灰分的最高含量应兰多少？()
A、6.0%
B、6.5%
C、7.0%
D、7.5%
答案：B

41.茶叶中调节血脂，预防心血管疾病的活性成分主要是下列哪一种？()
A、茶多酚类
B、氨基酸类
C、维生素类
D、生物碱
答案：A

42.维生素 C 是绿茶品质变化的重要化学指标。绿茶若贮藏不当，和受外界环境条件的影响，维生素 C 发生氧化反应，使绿茶的色泽和汤色褐变。当绿茶中维生素 C 的保留量低于贮藏前含量的多少时，绿茶品质下降就明显了？()
A、低于 80%
B、低于 60%
C、低于 40%
D、低于 20%
答案：B

43.《食品标签通用标准》中规定计量单位必须以国家法定计量单位为准，下列的表述方式正确的()。
A、两或斤
B、公克或公斤
C、g 或克，kg 或千克
D、公克或公斤或吨

答案：C

44.“金黄明亮”这一描述茶汤的评茶术语，比较适合下列哪一种茶叶？()
A、铁观音
B、普洱茶
C、黄山毛峰
D、武夷岩茶
答案：A

45.名优绿茶审评，最为适宜的评茶杯碗应为()。
A、150ml 精茶杯碗
B、200ml 毛茶杯碗
C、250ml 毛茶杯碗
D、110ml 杯碗
答案：A

46.审评茶叶汤色这一因子时，要特别注意周围环境对审评结果的影响，周围环境对汤色审评影响最大的是()。
A、实验室的温度
B、审评的用具
C、实验室的光线
D、实验室的湿度
答案：C

47.茶叶加工时，特别是干燥时温度太高，使香气品质受到影响，所用的描述香气的术语是()。
A、足火
B、高火
C、老火
D、火工足
答案：C

48.名优绿茶香气类型中的栗香型是属于()。
A、发酵香型
B、烘炒香型
C、蒸青香型
D、做青香型.
答案：B

49.茶叶分类来看，茉莉花茶是()。
A、初制茶
B、深加工茶
C、精制茶
D、再加工茶
答案：D

50.下列哪一种绿茶，在加工过程中其干燥工序是采用全烘干的方式？()
A、黄山毛峰
B、碧螺春茶
C、龙井茶
D、信阳毛尖茶
答案：A

51.窨制茉莉花茶的茶叶原料主要选用下哪一种？()
A、炒青茶坯
B、眉茶
C、烘青茶坯
D、蒸青茶
答案：C

52.在静置窨花过程，茶坯吸香的同时，也吸收鲜花中的水分，内含物氧化产生热量，鲜花呼吸作用也不断放出二氧化碳和热量，因此，窨堆中热量不断累积，堆温逐渐上升，当堆温上升到多少时应进行通花散热？()
A、38℃-42℃
B、45℃-47℃
C、48℃-50℃
D、50℃-55℃
答案：C

53.患有神经衰弱或睡眠不好的人，不宜过量饮茶，特别是浓茶，应适量饮茶，且注意饮茶的浓度和时间，因为，茶叶中含有能兴奋中枢和周围神经系统的成分()。
A、芳香物质
B、咖啡碱
C、茶氨酸
D、茶多酚
答案：B

54.铁观音,又名魏荫种、红心(或红样)观音。原产于福建省安溪县西坪乡，属无性系，灌木型，中叶类，根据发芽的时间划分为()。
A、早生种
B、中生种
C、晚生种
D、中晚生种
答案：C

55.黑茶品质形成的特有工序是()。
A、揉捻
B、杀青
C、渥堆
D、干燥

答案：C

56.中国的有机茶在生产过程中()施用化肥农药。
A、不允许
B、可以施
C、允许少量施用
D、应该大量施用
答案：A

57.加工标准样是精制加工过程中产品加工参照的依据,加工标准样的换配一般经过多少年换一次？()
A、1-2 年
B、2-3 年
C、3-4 年
D、4-5 年
答案：C

58.乌龙茶是中国的特色茶类，下列茶名中哪一类茶不属于乌龙茶？()
A、大红袍
B、水仙
C、黄金桂
D、黄金芽
答案：D

59.舌的不同部位对不同的滋味敏感性是不一致的，对苦味最敏感的部位是()。
A、舌尖
B、舌两侧
C、舌心
D、舌根
答案：D

60.香气清纯爽快，香虽不高，但很幽雅，这类香气可用下列评茶术语描述()。
A、清高
B、清香
C、清爽
D、鲜爽
答案：B

61.扁平形茶中，外形“条扁但过紧且窄”的特征用下列评语描述()。
A、暗条
B、窄条
C、紧条
D、细长条
答案：C

62.农业部颁布的NY5017-2001”无公害茶”中需要检测的卫生指标有()。
A、14项
B、15项
C、16项
D、17项
答案：B

63.茶叶卫生标准(GB9679-88)中共有四项理化指标，商品茶对照标准进行检验，四项指标中有()不合格即可判定该产品不合格？
A、1项
B、2项
C、3项
D、4项
答案：A

64.西湖龙井茶与其它产区龙井茶相比的主要品质差异特色在于()。
A、香气和滋味
B、汤色
C、平扁光滑度
D、身骨重实
答案：A

65.()名茶极品称为“齐山名片”。
A、安吉瓜片
B、三角片
C、六安瓜片
D、金山翠芽
答案：C

66.()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
答案：A

67.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、秀眉、茶末
答案：D

68.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、EEES 级.
答案：A

69.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
答案：D

70.六安瓜片主销()。
A、武汉、重庆
B、宁、沪、杭
C、港、澳地区
D、日本
答案：C

71.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
答案：A

72.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
答案：D

73.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
答案：A

74.适合尝滋味的茶汤温度是()。
A、35-40℃
B、45-55℃
C、55-65℃
D、高于 70℃

答案：B

75.标准规定特种乌龙茶出口水分不得超过()。
A、7.0%
B、7.5%
C、8.0%
D、9.0%
答案：B

76.茶号“9389”代表()绿茶贸易标准。
A、特贡超特级
B、特贡特级
C、贡熙一级
D、贡熙二级
答案：C

77.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
答案：B

78.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
答案：B

79.蒸青外形审评注重()。
A、紧直、色泽
B、嫩度、松紧
C、色泽、条索
D、色泽、形态
答案：A

80.名优绿茶外形项目的品质系数为()。
A、30%
B、25%
C、15%
D、10%
答案：A

81.在自然光充足情况下，评茶较为准确，因此干评台应()。

A、直射光照射得到的地方
B、南向窗下
C、北向窗下
D、西照窗下
答案：C

82.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
答案：D

83.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
答案：A

84.乌龙茶香气的品质系数为()。
A、30%
B、25%
C、20%
D、10%
答案：B

85.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
答案：B

86.要想将茶叶含水量保持在6%以下，贮藏环境相对湿度必须控制在()以下。
A、70%
B、60%
C、40%
D、30%
答案：C

87.根据等级评分标准，乌龙茶特级铁观音定为()分。
A、101以上
B、91-100
C、81-90

D、71-80
答案：A

88.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
答案：C

89.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
答案：A

90.绿茶评茶计价，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
答案：B

91.毛茶收购含水量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%
答案：C

92.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
答案：A

93.()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
答案：B

94.龙井茶属于()类绿茶。
A、长炒青
B、圆炒青
C、扁炒青
D、蒸青
答案：C

95.旗枪属于()类绿茶。
A、长炒青
B、圆炒青
C、扁炒青
D、蒸青
答案：C

96.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
答案：B

97.名优绿茶香气项目的品质系数为()。
A、30%
B、25%
C、15%
D、10%
答案：B

98.()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
D、凤凰单枞
答案：B

99.根据等级评分标准，乌龙茶一级铁观音定为()分。
A、101 以上
B、91-100
C、81-90
D、71-80
答案：B

100.抽气充氮是保管较为先进方法，氮要求茶叶含水量在()否则不利贮藏。
A、2-5%

B、7%
C、9%
D、12%
答案：A

101.龙泉剑茗属于()外形名茶。
A、针形
B、片形
C、矛形
D、眉形
答案：C

102.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
答案：B

103.毛茶收购含水分--律按规定标准计价，绿茶标准含水量为()。
A、6%
B、7%
C、8%
D、9%
答案：B

104.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、色种
答案：A

105.南京雨花茶属于()外形名茶。
A、扁形
B、针形
C、螺形
D、片形
答案：B

106.涌溪火青属于()外形名茶。
A、扁形
B、片形
C、螺形
D、珠形

答案：D

107.齐山翠眉属于()外形名茶。
A、扁形
B、片形
C、眉形
D、雀舌形
答案：C

108.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
答案：B

109.六安瓜片属于()外形名茶。
A、扁形
B、针形
C、螺形
D、片形
答案：D

110.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
答案：B

111.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
答案：C

112.某样标签上标明K1I0,问此茶样是()。
A、铁观音
B、色种
C、黄金桂
D、观音细茶
答案：A

113.外形特征“一芽一叶开展，扁平光洁”属于西湖龙井()级。

A、特二级
B、特三级
C、一级
D、二级
答案：B

114.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
答案：B

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
答案：A

116.()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
答案：A

117.茶汤的色度，主要从()三方面评比。
A、正常色、劣变色、陈变色
B、色度、亮色、浑浊度
C、明亮、晦暗、混浊
D、金黄、橙黄、清黄
答案：A

118.下列()有碍于评茶的准确性。
A、茶类香
B、品种香
C、地域香
D、附加香
答案：D

119.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
答案：B

120.茶号“9475”代表珠茶()贸易标准样。
A、二级
B、三级
C、四级
D、五级
答案：D

121.名优绿茶叶底项目的品质系数(权数)为()。
A、30%
B、25%
C、15%
D、10%
答案：D

122.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，发酵充分
答案：B

123.()在国际市场上被誉为“香槟”。
A、文山包种
B、冻顶乌龙
C、木珊铁观音
D、高山乌龙茶
答案：B

124.碧螺春属于()外形名茶。
A、扁形
B、针形
C、螺形
D、片形
答案：C

125.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
答案：D

126.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
答案：C

127.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
答案：D

128.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。
答案：D

129.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
答案：C

130.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
答案：A

131.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
答案：A

132.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
答案：D

133.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
答案：A

134.石亭绿茶主销市场是()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
答案：C

135.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
答案：C

136.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
答案：C

137.某茶厂从2014-2018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2019年销售量为()。
A、8.15t
B、8.52t
C、8.83t
D、9.01t
答案：C

138.()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

答案：B

139.龙泉剑茗属于()外形名茶。
A、针形
B、片型
C、矛型
D、眉形
答案：C

140.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
答案：A

141.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
答案：A

142.“平绿”投茶宜采用()方式。
A、上投法
B、中投法
C、下投法
D、随意
答案：C

143.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
答案：C

144.()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
答案：C

145.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
答案：C

146.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
答案：B

147.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
答案：A

148.某样标签上标明S110，问此茶样是()。
A、铁观音
B、色种
C、黄金桂
D、观音细茶
答案：C

149.一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
答案：B

150.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℃
答案：A

151.茶叶含水量在()下较耐贮藏。
A、3-5%

B、6%
C、9%
D、12%
答案：A

152.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
答案：B

153.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
答案：B

154.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
答案：C

155.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%
答案：B

156.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
答案：C

157.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

答案：B

158.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
答案：C

159.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
答案：B

160.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
答案：C

161.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
答案：D

162.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
答案：D

163.评茶台的台面板最好不用()板材。
A、柳桉
B、檫树
C、乌桕
D、油松
答案：D

164.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
答案：B

165.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
答案：D

166.乌龙茶汤色的品质系数(权数)为()。
A、30%
B、25%
C、5%
D、只作参考
答案：C

167.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%
答案：D

168.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
答案：D

169.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
答案：D

170.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
答案：B

171.品质特征为白色茸毛多，汤色浅淡或浅杏黄的是()。
A、绿茶
B、红茶
C、黄茶
D、白茶
答案：D

172.外形色泽没有光泽的茶叶是()。
A、新茶
B、陈茶
C、绿茶
D、红茶
答案：B

173.审评时在茶汤中加入 1/10 牛奶的是()。
A、绿茶
B、乌龙茶
C、白茶
D、红碎茶
答案：D

174.普洱茶香气以()为好。
A、清鲜纯正
B、陈香略带酸
C、陈香浓郁
D、鲜浓甜香
答案：C

175.洞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
答案：B

176.初加工时需要采开面成熟叶为原料的是下面哪一类茶？()
A 长炒青
B 武夷岩茶
C 红碎茶
D 白茶
答案：B

177.名优绿茶审评，最为适宜的评茶杯碗的容量应为()。
A、150ml 精茶杯碗
B、200ml 毛茶杯碗
C、250ml 毛茶杯碗
D、110ml 杯碗
答案：A

178.下列哪一种绿茶，其干燥工序是采用全烘干的方式？()
A、黄山毛峰
B、碧绿螺春茶
C、龙井茶
D、信阳毛尖茶
答案：A

179.绿茶制作中，揉捻的工艺原则是()。
A、嫩叶揉时长，老叶揉时短；嫩叶加轻压，老叶加重压。
B、嫩叶揉时长，老叶揉时短；嫩叶加重压，老叶加轻压。
C、嫩叶揉时短，老叶揉时长；嫩叶加重压，老叶加轻压。
D、嫩叶揉时短，老叶揉时长；嫩叶加轻压，老叶加重压。
答案：D

180.在评定闽南乌龙茶外形色泽时，一般用()术语描述。
A 灰绿
B 黄绿
C 砂绿
D 乌绿
答案：C

181.香气是审评过程中变化较多的因子，因此我们审评香气一般要进行()次。
A、1 次
B、2 次
C、3 次
D、4 次
答案：C

182.工夫红茶的外形特点是()。
A、条形
B、颗粒形
C、碎末形
D、圆形
答案：A

183.下列()，滋味醇厚回甘，并具有独特的陈香。
A、绿茶

B、普洱茶
C、花茶
D、乌龙茶
答案：B

184.感官审评室最适合的温度应控制在()。
A、15-20℃
B、20-25℃
C、25-30℃
D、30-35℃
答案：B

185.下列茶叶中，哪些应具有松烟香味()。
A、黄山毛峰
B、正山小种
C、半发酵
D、全发酵
答案：B

186.滇红产于产于中国()省。
A、浙江
B、安徽
C、广东
D、云南
答案：D

187.制作蒸青绿茶时，需要用()来杀青。
A、高温
B、蒸汽
C、冰块
D、日光
答案：B

188.乌龙茶是中国的特色茶类，下列茶名中哪一类茶不属于乌龙茶？()
A、大红袍
B、水仙
C、黄金桂
D、金芽茶
答案：D

189.红茶的红汤红叶主要在()工序中形成。
A、揉捻
B、萎凋
C、发酵
D、干燥

答案：C

190.茶叶中能对人体起提神清脑作用的物质是()。
A、茶多酚
B、咖啡因
C、茶氨酸
D、维生素
答案：B

191.初加工时需要采开面成熟叶为原料的是下面哪一类茶？()
A、长炒青
B、武夷岩茶
C、红碎茶
D、白茶
答案：B

192.“金黄明亮”这一描述茶汤的评茶术语，比较适合下列哪一种茶叶？()
A、铁观音
B、普洱茶
C、黄山毛峰
D、武夷岩茶
答案：A

193.乌龙茶审评时，外形、汤色、香气、滋味和叶底各因子加权计分，香气和滋味之权重相加，一般会达到()。
A、40%
B、50%
C、80%
D、65%
答案：D

194.辨别茶叶中烟焦气主要通过()。
A、温嗅
B、热嗅
C、干嗅
D、冷嗅
答案：B

195.如果评比样的叶底嫩度不够令人满意，则最合适的评茶术语应为()。
A、尚嫩
B、稍嫩
C、欠嫩
D、尚粗老
答案：C

196.在广东乌龙茶中，有不同的茶叶品名，下列茶叶中哪些属于广东乌龙茶？()
A、凤凰单枞
B、凤凰单芽
C、大红袍
D、黄金桂
答案：A

197.闽南乌龙茶的主要产地是()。
A、泉州
B、厦门
C、安溪
D、武夷山
答案：C

198.下列哪一种茶()，滋味醇厚回甘，并具有独特的陈香。
A、绿茶
B、花茶
C、普洱茶
D、乌龙茶
答案：C

199.茶叶感官审评过程中，每次闻嗅茶叶香气的时间最好控制在()之内。
A、2-3 秒
B、4-5 秒
C、5-6 秒
D、7-8 秒
答案：A

200.产于中国湖北省的黑茶是()。
A、边茶
B、老青茶
C、青茶
D、普洱茶
答案：B

201.舌的不同部位对不同的滋味敏感性是不一致的，对苦味最敏感的部位是()。
A、舌尖
B、舌两侧
C、舌心
D、舌根
答案：D

202.太平猴魁产于中国()省。
A、浙江

B、安徽
C、江苏
D、江西
答案：B

203.绿茶中炒青茶、烘青茶、晒青茶，是由于()的方法不同。
A、揉捻
B、杀青
C、萎凋
D、干燥
答案：D

204.眉茶是中国出口茶的主要产品，眉茶是由下列哪一种茶精制拼配而成的()。
A、圆炒青茶
B、烘青
C、长炒青茶
D、蒸青茶
答案：C

205.下列哪一种茶的外形不属于卷曲形？()。
A、径山茶
B、惠明茶
C、碧螺春茶
D、竹叶青茶
答案：D

206.绿茶中的圆炒青是指()。
A、碧螺春
B、龙井茶
C、毛峰茶
D、珠茶
答案：D

207.在中国茶叶市场上完全不含任何化肥、农药和添加剂的茶叶称为()。
A、绿色食品
B、有机茶
C、大宗茶水
D、无公害茶
答案：B

208.黄山绿牡丹属于()。
A、颗粒形绿茶
B、直条形绿茶
C、扎花形绿茶
D、兰花形绿茶

答案：C

209.红碎茶外形是()
A、扁平条状
B、碎片细颗粒状
C、球状
D、兰花形
答案：B

210.无锡毫茶是()省的名优茶。
A、安徽
B、江苏
C、江西
D、广东
答案：B

多选题

1.《食品标签通用标准》规定了外包装标签必须标定的以下基本内容有：产品名称，净含量及固形物重量，制造者、经销者的名称和地址，日期标志和贮藏指南，标准代号和顺序号，批号，饮用方法，商标及条形码。还有()。
A、质量(品质)等级
B、生产地点
C、配料表
D、法人代表
答案：AC

2.福建省乌龙茶品质的审评方法与红绿茶品质审评方法的区别在于()。
A、滋味审评方法
B、闻香方法
C、用具不同
D、叶底审评方法
答案：BC

3.毛茶经过精制加工而成精制茶，精制茶的品质特征与毛茶相比()。
A、外形更为一-致
B、汤色更明亮
C、色泽更艳
D、净度更好
答案：AD

4.工夫红茶初制加工中，第一道烘干(初烘)的主要作用是()。
A.钝化酶的活性
B、散发水分
C、做形
D、做色

答案：AB

5.龙井茶的辉锅采用“手不离茶,茶不离锅”的加工方法，在此，干燥的主要目的()。
A、做形
B、散发水分
C、挥发香气
D、做色
答案：ABC

6.下列哪几种茶的外形与色泽接近？()
A、径山茶
B、松阳银猴茶
C、碧螺春茶
D、蒙顶甘露茶
答案：CD

7.名优绿茶干茶色泽偏黄的原因有()。
A、杀青温度偏低
B、干燥时透气不够
C、贮藏时含水量过高
D、揉捻时间过长
答案：BC

8.感官审评是利用人的感觉器官对茶叶品质进行判断,影响茶叶品质感官审评鉴定准确性的因素有()。
A、健康状态
B、性别
C、年龄
D、学历
答案：AC

9.《食品标签通用标准》规定了外包装标签必须标定的以下基本内容有：产品名称，质量(品质)等级，制造者、经销者的名称和地址，日期标志和贮藏指南，标准代号和顺序号，配料表，饮用方法，商标及条形码。还有()。
A、净含量及固形物重量
B、生产地点
C、批号
D、法人代表
答案：AC

10.福建省乌龙茶品质的审评方法与红绿茶品质审评方法的区别在于()。
A、外形审评方法
B、审评次数
C、茶水比不同
D、叶底审评方法

答案：BC

11.毛茶经过精制加工而成精制茶，精制茶的品质特征与毛茶相比()。
A、香气更高
B、汤色更清澈
C、滋味更鲜爽
D、滋味更浓
答案：AD

12.工夫红茶初制加工中,第一道烘干(初烘)的主要作用是()。
A.钝化酶的活性
B、散发水分
C、做形
D、做色
答案：AB

13.长炒青茶的辉干在滚筒中进行，其主要目的有()。
A、做形
B、散发水分
C、挥发香气
D、品质一致
答案：ABC

14.下列哪几种茶的外形与色泽接近？()
A、太平猴魁茶
B、六安瓜
C、黄山毛峰
D、泾县魁尖茶
答案：CD

15.条形名优绿茶干茶外形空松的原因有()。
A、杀青温度偏低
B、杀青叶含水量过低
C、揉捻时间太短
D、揉捻时间过长
答案：BC

16.感官审评是利用人的感觉器官对茶叶品质进行判断，影响茶叶品质感官审评鉴定准确性的因素有()。
A、健康状态
B、性别
C、年龄
D、学历
答案：AC

17.《食品标签通用标准》规定了外包装标签必须标定的以下基本内容有：质量(品质)等级，净含量及固形物重量，日期标志和贮藏指南，标准代号和顺序号，配料表，饮用方法，批号，商标及条形码。还有()。
A、制造者、经销者的名称和地址
B、QS 标志
C、产品名称
D、法人代表
答案：AC

18.福建省乌龙茶品质的审评方法与红绿茶品质审评方法的区别在于()
A、外形审评方法
B、用茶量
C、冲泡方法
D、汤色审评方法
答案：BC

19.毛茶经过精制加工而成精制茶，精制茶的品质特征与毛茶相比()。
A、外形更为一致
B、香气更鲜爽
C、叶底更明亮
D、色泽更润
答案：AD

20.工夫红茶初制加工中，第一-道烘干(初烘)的主要作用是()。
A.钝化酶的活性
B、散发水分
C、做形
D、做色
答案：AB

21.碧螺春茶的干燥在斜锅中进行，其主要目的有()。
A.做形
B、散发水分
C、挥发香气
D、做色
答案：AB

22.下列哪几种茶的外形与色泽接近？()
A、蒙顶黄芽
B、君山银针茶
C、竹叶青茶
D、开化龙顶茶
答案：CD

23.名优绿茶外形产生短碎的原因有()。

A、杀青温度偏高
B、杀青叶含水量过低
C、揉捻时间过长
D、干燥温度过高
答案：BC

24.感官审评是利用人的感觉器官对茶叶品质进行判断，影响茶叶品质感官审评鉴定准确性的因素有()。
A、健康状态
B、性别
C、年龄
D、学历
答案：AC

25.表述干茶外形形态比“紧结”小的术语是()。
A、纤细
B、细秀
C、细紧
D、紧实
E、壮结
答案：ABC

26.芽型黄茶君山银针与大叶型黄茶的品质差异是()。
A、君山银针茶芽头肥壮、匀齐、满披茸毛，大叶型茶则芽叶尚匀、有梗片
B、君山银针茶色泽金黄光亮，称“金镶玉”，大叶型茶则褐黄
C、君山银针茶外形扁平光润，大叶型茶则尚扁平、有宽扁条
D、君山银针茶香气清鲜，尤叶型茶则纯正
E、君山银针茶色泽青绿润，大叶茶则尚绿稍花
答案：ABD

27.评茶员是用感觉器官来检验茶叶品质的，下列选项中正确审评方法是()。
A、用鼻子闻香
B、用嘴尝滋味
C、用眼看汤色
D、用眼看干茶外形
E、用仪器评色泽
答案：ABCD

28.下列与评茶员职业能力特征有关的选项是()。
A、系统掌握茶叶的专业知识
B、解茶叶消费市场变化情况
C、了解不同地区的饮茶习惯
D、了解茶叶的冲泡艺术
E、了解茶叶仪器分析方法
答案：ABC

29.下列符合评茶员身体条件要求的是()。
A、嗅觉神经正常，无慢性鼻炎病症
B、视力正常，无色盲症
C、无慢性传染病，如肺结核、肝炎等
D、消化系统正常，无慢性胃病
E、身体健壮，富弹跳力
答案：ABCD

30.下列中国茶叶分类，错误的是()。
A、绿茶、青茶、红茶三类
B、黄茶、白茶、绿茶三类
C、红茶、绿茶、黑茶三类
D、黑茶、白茶、红茶三类
E、绿茶、黄茶、黑茶、红茶、白茶、青茶共六大类
答案：ABCD

31.下列茶类中，在加工中有杀青工序是的()。
A、绿茶
B、黄茶
C、黑茶
D、红茶
E、白茶
答案：ABC

32.中国华南茶区，有代表性的茶叶产品有()。
A、碧螺春
B、广东英德红茶
C、台湾冻顶乌龙茶
D、龙井茶
E、珠茶
答案：BC

33.中国华南茶区有许多乌龙茶的是()。
A、福建安溪铁观音
B、广东凤凰单丛茶
C、台湾冻顶乌龙茶
D、广西乌龙茶
E、云南乌龙茶
答案：ABC

34.江南茶区名茶代表产品有()。
A、西湖龙井
B、碧螺春
C、黄山毛峰

D、竹叶青
E、都匀毛尖
答案：ABC

35.下列产于江苏的是()。
A、碧螺春
B、雨花茶
C、太湖翠竹
D、安吉白茶
E、都匀毛尖
答案：ABC

36.下列产于广西的是()。
A、六堡茶
B、普洱茶
C、凤凰单丛
D、凌云白毫
E、都匀毛尖
答案：AD

37.下列产于四川的是()。
A、六堡茶
B、碧潭飘雪
C、蒙顶甘露
D、竹叶青
E、都匀毛尖
答案：BCD

38.下列产于贵州的是()。
A、贵定云雾茶
B、湄潭翠芽
C、蒙顶甘露
D、竹叶青
E、都匀毛尖
答案：ABE

39.下列产于福建的红茶是()。
A、白琳工夫
B、政和工夫
C、坦洋工夫
D、正山小种
E、果味红茶
答案：ABCD

40.下列属于工夫红茶的是()。

A、祁门红茶
B、滇红
C、红碎茶
D、正山小种
E、宜红
答案：ABE

41.下列属于黑茶的是()。
A、青砖茶
B、茯砖茶
C、天尖
D、安茶
E、金尖
答案：ABCDE

42.下列产于四川的黑茶是()。
A、青砖茶
B、雅安藏茶
C、康砖
D、安茶
E、金尖
答案：BCE

43.下列产于湖南的黄茶是()。
A、莫干黄芽
B、蒙顶黄芽
C、君山银针
D、霍山黄芽
E、岳阳黄茶
答案：CE

44.下列产于浙江的黄茶是()。
A、莫干黄芽
B、蒙顶黄芽
C、平阳黄汤
D、霍山黄芽
E、岳阳黄茶
答案：AC

45.下列茶叶在加工中有渥堆工序，是属黑茶类的是()。
A、四川南路边茶
B、四川西路边茶
C、湖南黑毛茶
D、湖北老青茶

E、湖北炒青茶
答案：ABCD

46.为保证白茶品质要求，下列原料与工艺都不是白茶选项的是()。
A、杀青
B、揉捻
C、鲜叶原料无茸毛
D、炒青
E、不炒不揉
答案：ABCD

47.红茶发酵要掌握满足茶多酚酶性氧化反应所需适宜的()三个因素。
A、温度
B、湿度
C、氧气
D、光线
E、黑暗
答案：ABC

48.绿茶柱形杯审评法审评()。
A、汤色
B、香气
C、滋味
D、叶底
E、外形
答案：ABCD

49.下列()是红茶干茶外形审评因子。
A、形状
B、嫩度
C、色泽
D、大小
E、整碎
答案：ABCE

50.白茶柱形杯审评法审评()。
A、汤色
B、香气
C、滋味
D、叶底
E、外形
答案：ABCD

51.黑茶散茶柱形杯审评时要冲泡二次，二次时间()。
A、2min

B、3min
C、4min
D、5min
E、6min
答案：AD

52.紧压茶柱形杯审评法取茶样()。
A、2g
B、3g
C、4g
D、5g
E、6g
答案：BD

53.乌龙茶盖碗审评法主要审评()。
A、香气
B、汤色
C、滋味
D、叶底
E、外形
答案：ABCD

54.花茶柱形杯审评法时，加盖冲泡时间分别有()。
A、1min
B、2min
C、3min
D、4min
E、5min
答案：CE

55.不能用于描述外形形态的术语是()。
A、干枯
B、油润
C、花杂
D、肥嫩
E、成朵
答案：DE

56.实验室防火防爆安全知识()。
A、禁止在实验室喝饮料
B、严禁实验室私拉电线
C、严禁在密闭环境里用明火加热有机溶剂
D、不得在烘箱内存放、干燥、烘焙有机试剂
E、直接用口吸移液管移取浓碱
答案：BCD

57.可燃气体的防火防爆措施有()。
A、不用采取措施，小心使用即可
B、控制点火源
C、配备泄露报警装置
D、储存气瓶的仓库必须有良好的通周、散热、防潮条件
E、实验室减少使用易燃易爆气体
答案：BCD

58.影响茶叶品质的内在品质因子很多、很复杂，但归纳起来最主要的是内含有机成分中的水分()、以及糖类和色素等。
A、茶多酚
B、蛋白质和氨基酸
C、灰分
D、芳香物质
E、生物碱
答案：ABCDE

59.影响茶叶陈化变质的外在因索有很多，包括()等。
A、温度
B、湿度
C、氧气
D、光照
E、茶多酚
答案：ABCD

60.茶叶保鲜意为保持其品质尽可能新鲜，包括()等过程的保鲜。
A、加工
B、贮藏
C、运输
D、销售
E、原料采摘
答案：BCD

61.要使茶叶在贮藏及流通过程中的保持其良好的品质，关键是要控制茶叶的()。
A、含水率
B、微生物
C、包装技术和贮藏的环境条件
D、茶多酚含量
E、水浸出物含量
答案：ABC

62.检测工作是在()等环节中内部自我监控和外部监督检查的重要手段。
A、原料
B、生产加工过程

C、运输
D、销售
E、消费
答案：ABCD

63.按现有的国家标准，下列检测项目中()属于茶叶出厂检验需要检测的项目。
A、水分
B、净含量
C、铅
D、感官指标
E、六六六
答案：ABD

64.GB/T8311 是茶叶中“茶”()含量的测定方法。
A、碎片茶
B、粉末茶
C、粉末
D、碎茶
E、碎末茶
答案：CDE

65.茶叶审评室应建立在()地区。
A、环境清静
B、无反射光
C、南窗有树木
D、娱乐场所旁
E、环境宜人
答案：AB

66.茶叶审评室内应保证()。
A、空气清新
B、无异味
C、无异气
D、周围异气
E、空气清香
答案：ABC

67.茶叶审评室光源要求()。
A、自然光
B、人造光
C、自然光和人造光
D、反射光线
E、太阳直射光线
答案：ABC

68.茶叶审评室应备有()。
A、温度计
B、空调机
C、包装机
D、吸尘机
E、电视机
答案：AB

69.有下列()不适合作评茶员。
A、慢性传染病
B、色盲
C、嗅觉退钝
D、皮肤病
E 爱吃糖
答案：ABC

70.国家标准《茶叶分类》(GB/T30766—2014)中的茶叶分类原则以加工工艺和产品特性为主，结合()进行分类。
A、茶叶外形
B、茶树品种
C、生产地域
D、鲜叶原料
E、发酵程度
答案：BCDE

判断题

1.（√）制定标准、贯彻实施标准、修订标准、再贯彻实施标准，以获得最佳秩序和社会效益的过程叫标准化。
2.（×）强制性标准的表达方法是“**/T”。它是保障人体健康、人身财产安全的标准，也是在法律、法规中规定强制执行的标准。
3.（√）高温加速茶氨酸的分解代谢。一芽三叶新梢氨基酸含量一般是春茶浓度高，秋茶次之，夏茶最低。
4.（√）茶叶贮藏过程中，茶叶香气会不断下降,随着时间的推移,新茶特有的清香被丧失,陈味也逐渐显露。茶叶中脂类物质的氧化和水解脂类物质的氧化是引起绿茶陈化和香气劣变的最重要原因之一。
5.（×）为了提高茉莉花茶香气的浓度，生产上常用白兰花打底，使茉莉花茶混有白兰花的香气。一般来说，茉莉花茶中白兰花的香气越浓，说明打底技术越高，品质也好。
6.（×）据研究显示，饮用茉莉花茶可以疏肝解毒、理气调经。少女月经期前后及月经期间应多饮茉莉花茶。
7.（×）经常坐在电脑前的荧屏族不要常常饮茶，因为茶叶中含有咖啡碱、茶多酚类等物质，它们会增加视觉疲劳。
8.（×）由福鼎大白茶、政和大白茶品种的一芽一、二叶为采摘标准鲜叶制成的称之为“白牡丹”。由其它品种一芽一、二叶为采摘标准鲜叶制成的称之为“寿眉”。

9.（×）铁观音品种按其叶形、颜色不同分成几个品系，黄观音是铁观音品系的一种，由于其色泽偏黄，才被称为黄观音。
10.（×）茶叶标准有国家标准、行业标准、地方标准与企业标准，标准的级别越高，标准中的各项指标要求也越严。
11.（√）圆筛是茶叶在筛面作回旋运动，使短的或小的横卧落下筛网，长的或大的留在筛面，以分离出茶叶的长短或大小。
12.（×）光对多酚类的影响，具有明显的消长关系。光照直接影响儿茶素的总含量或多酚类混合体的组成，随光强度的和日照量的增大，多酚类物质明显减少，因此，减少光照有利于提高茶叶品质。
13.（√）高海拔茶园具有相对低温、高湿和多云雾的气候特征，相对低温导致茶叶生长缓慢，有利于维持新梢组织中高浓度的可溶性含氮化合物，适宜氨基酸和香气物质的形成，有利于高品质茶叶的形成。
14.（×）叶绿素是形成绿茶干茶色泽和茶汁汤色的重要成分，叶绿素本身是一种比较稳定的物质，在贮藏过程中，叶绿素的变化很少，主要是茶多酚的变化导致了茶叶色泽的变化。
15.（√）为了提高茉莉花茶香气的浓度，改进茉莉花茶香型，生产上常用少量的白兰花打底，使茶坯有少许白兰花香为底香。但白兰花打底用花量不宜过多，否则茉莉花茶的香气中带有浓厚的白兰花香，审评时称为“透兰”。
16.（√）经常坐在电脑前的荧屏族应常饮茶，茶中含有维生素等维持视觉正常的物质，还含有β-胡萝卜素、钼、钙、脂多糖、茶多酚类物质，它们也有减轻视觉疲劳和防辐射的效用。
17.（×）晒青毛茶制作后，因其后续工序的不同分为“熟茶”和“生茶”，“生茶”是指晒青毛茶精加工后不经过渥堆工序而完全靠自然转化而成的不成熟的茶。
18.（×）将干的紧压晒青成品茶放入潮湿环境中（仓库里采取加水的办法使其相对湿度达80%以上）也有将人工发酵的普洱茶放在潮湿的环境中让其快速转化的普洱茶称为湿仓普洱茶。并且，后者品质优于前者。
19.（×）铁观音既是茶树品种名称，也是茶叶商品名称。铁观音茶经十多道工序精制而成。成品茶兼有红茶之甘醇，绿茶之清香，并具有自然兰花香气。铁观音这种特殊的风格常称为“观音韵”以区别于其他品种所制的乌龙茶。“观音韵”只有生产在原产地福建省安溪县的铁观音才具备。
20.（√）一般闽南乌龙茶各品种产品对特级茶要求火候轻微。
21.（×）“滋味浓厚”评语是指茶汤进口时略苦，回味也苦。
22.（×）加工标准样一般以鲜叶原料为基础划分级别。
23.（√）茉莉花茶内质香气评定时注重鲜灵度和纯度。
24.（×）外形扁平光滑，色泽黄绿光润的茶是龙井茶。
25.（√）形成茯砖茶品质特征的最关键工序是发花干燥。
26.（√）红碎茶审评时注重颗粒大小和香气高香持久度。
27.（×）与雨茶相比，珍眉的条形一般较细短，下档茶略多。
28.（×）为了提高茉莉花茶香气的浓度，生产上常用白兰花打底，使茉莉花茶混有白兰花的香气，一般来说，茉莉花茶中白兰花的香气越浓，说明打底技术越高，品质也好。
29.（×）由福鼎大白茶、政和大白茶品种的一芽一、二叶为采摘标准鲜叶制成的称之为“白牡丹”。由其它品种一芽一、二叶为采摘标准鲜叶制成的称之为“寿眉”。
30.（√）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。
31.（√）凡干湿评略有烟气，尝滋味又尝不出来的应为正品茶。

32.（√）日晒气较重的茶叶（乌龙茶），评定等级后，按次级给价。
33.（√）乌龙茶的审评侧重内质的香气、滋味。
34.（√）品质较差的秀眉称为“三角片”。
35.（√）根据外形抖筛紧门规格，屯绿三四级为 8 孔。
36.（√）眉茶精制圆身路工艺流程以做贡熙为主。
37.（×）绿毛茶精制，通过抖筛后的长毛茶茶坯做珍眉花色。
38.（×）汤色深浅、亮暗是新茶与陈茶区别的主要标志。
39.（√）白毫银针白毫披露，“银装素裹”是品质优异的特征。
40.（√）儿茶素是茶叶中含量最多、生物活性最强的茶多酚类。
41.（√）中国红茶按加工方法，可分为工夫红茶、红碎茶、小种红茶。
42.（√）诚实守信是做人做事的基本准则。
43.（√）日晒气较重的茶叶（乌龙茶），评定等级后，按次级给价。
44.（×）拼合时，铁观音可与黄金桂拼配，提高品质。
45.（√）贡熙是长炒青中分离出的圆形茶。
46.（√）名茶就是外型秀丽，内质优异的茶叶珍品。
47.（√）花茶的品质以香味为主，以浓郁鲜灵为上品。
48.（×）香气高低是区别铁观音与色种的主要标志。
49.（√）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。
50.（√）茶汤色泽与水质密切相关。
51.（√）鲜叶原料具有不同的适制性，一般小叶种适制绿茶，而大叶种适制红茶。
52.（√）评定香气分热嗅、温嗅、冷嗅。冷嗅是为了评定茶叶香气的持久性。
53.（×）叶基部有“一点红”的龙井 43 比龙井群体成品茶品质优异。
54.（×）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。
55.（×）质检审评，货样相符的，应评为标准级。
56.（×）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。
57.（√）岗位职责是指劳动岗位的职能与上岗职工所担负的责任。
58.（×）茶叶越嫩越好，嫩茶就是名茶。
59.（×）决定茶汤色泽的主体成分的物质是茶多酚。
60.（√）茶叶内干物质所占的比例约为 22-25％。
61.（√）审评的用水最基本的条件是符合饮用水卫生标准。
62.（√）名优绿茶要取得优异品质，以芽叶全长 2-2.5cm 的鲜叶为宜。
63.（×）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。
64.（√）茶树鲜叶含水量一般在 75%左右，用同重量、同茶园的茶鲜叶比茶鲜单芽头制成的干茶少。
65.（√）福建武夷山的大红袍和福鼎白毫银针都属于江南茶区的名茶。
66.（√）发酵相对比较轻的红茶，其滋味要比发酵重的红茶刺激性强烈些。
67.（×）2017 年首届中国国际茶叶博览会共评出 10 个公共区域品牌茶和 20 个茶叶区域优秀品牌。
68.（√）饮茶有利于健康，主要是由于茶叶中含有活性物质茶多酚类。
69.（√）衡量茶叶采摘和加工优劣的重要依据是鲜叶的大小、老嫩均匀。
70.（×）审评名优红绿茶一般采用 1：50 茶水比，冲泡温度 100 度，冲泡时间 4 分钟。