

茶艺师（高级）判断题大全(一)

(考试时间90分钟,总分100分)

题号	一	总分
得分		

- 仔细检查试卷和答题纸，如有问题立即举手询问，在开考前报告监考老师。
- 答题须在专用的“答题卡”上进行，在试题卷和草稿纸上答题无效。
- 凡违反上述规定，影响评卷结果或造成无法评卷，后果由考生自负

得分	评卷人

一、判断题（共40题，每题2.5分，共计100分）

() 1、君山银针形似雀舌，匀齐壮实，锋显毫露，色如象牙，鱼叶金黄。

【答案】错误

() 2、南美洲人，饮用马黛茶，传统的饮法是众人合饮。饮茶时，大家围坐一堂，按顺序传递，边饮茶边聊天，生活气息浓厚。

【答案】正确

() 3、茶艺师应以信誉服务，应做到遵守承诺，说到做到，涉及信誉之事都不可马虎。

【答案】正确

() 4、品饮绿茶时，“二开茶”茶汤最浓，这时应注意引导客人去体会舌底涌泉、齿颊留香、满口回甘、身心舒畅的妙趣。

【答案】正确

() 5、雕塑瓷人称神奇珍品，薄胎瓷是我国传统工艺美术品。

【答案】错误

() 6、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】错误

() 7、贫血患者要少饮茶，如果是缺铁性贫血，最好不饮茶。

【答案】正确

() 8、茶艺馆提供的茶点和茶品，须根据各个季节的四季特点而有所改变。

【答案】正确

() 9、茶氨酸可与茶多酚和咖啡碱的络合物结合具有镇静安神的效果。

【答案】 正确

() 10、茶艺人员在待机接待时，应处处以顾客为中心，时时发挥本人的积极性、主动性，切忌消极被动。

【答案】 正确

() 11、从业人员必需有丰富的业务水平和高超的表演技能。

【答案】 错误

() 12、热爱专业是职业守则的首要一条。

【答案】 正确

() 13、新加坡人视紫色为不吉利，红色为禁忌色。

【答案】 错误

() 14、中药学的理论，还应注意食物的配伍问题。食物的配伍分协同与颀颀两方面，茶艺师应有所了解。

【答案】 正确

() 15、安静型顾客主观体验深刻，对外界反应速度慢而不灵活，敏感多疑，言行谨慎。

【答案】 错误

() 16、趵突泉得名“天下第一泉”，相传是乾隆皇帝游趵突泉时赐封的。

【答案】 正确

() 17、茶汤滋味是人们的味觉器官对茶叶中可溶物质的一种综合反映。

【答案】 正确

() 18、泡茶的水温应以能充分引发茶的滋味、香气，而不破坏茶叶营养成分为原则。

【答案】 正确

() 19、冲泡调饮红茶多采用紫砂壶泡法。

【答案】 错误

() 20、花茶的品饮重在寻味探香。若高档花茶，可欣赏茶的外形。

【答案】 正确

() 21、安溪茶艺中的“观音出海”、“点水留香”在民间又称之为“关公巡城”、“韩信点兵”。

【答案】 正确

() 22、在茶汤中加入2mg/L的镁时，茶汤变淡。

【答案】 正确

() 23、马来西亚人禁忌蓝色，在茶具使用中要注意颜色选择。

【答案】 错误

() 24、运用“黄金分割线”原理来陈列商品。最佳的陈列段位不是上段，而是位于上段和中段之间的段位。

【答案】 正确

() 25、在导购、推销中使顾客充分了解茶艺服务的独特哲理，这一点往往能使人激发起对茶叶商品的兴趣。

【答案】 正确

() 26、纪下半期，饮茶在荷兰开始走向大众化，家庭也兴起了饮早茶、午茶、晚茶的风气，随着演变，目前，荷兰人喜爱饮佐以糖、牛乳或柠檬的红茶。

【答案】 正确

() 27、冲泡调饮红茶选用的茶具一般有烧水壶、茶壶、茶盅、品茗杯、。

【答案】 错误

() 28、茶道是有关修身养性、学习礼仪和进行交际的综合文化活动与特有风俗。

【答案】 正确

() 29、为顾客拿递物品时，得体的做法是一气呵成。若简单好取，可以由顾客自取。

【答案】 错误

() 30、The “Piaoyi” tea cup is very popular in office.

【答案】 正确

() 31、茶艺人员在待机接待时，要善于观察顾客，主动抓住接近顾客的最佳机会。

【答案】 正确

() 32、德国喜欢玫瑰花，在茶席插花时可以任意搭配花种。

【答案】 错误

() 33、原则，就是人们活动的根本准则；规范，就是人们言论、行动的标准。

【答案】 正确

【答案】正确

() 34、细嫩名优绿茶水温要求达到80℃~85℃。

【答案】正确

() 35、调饮红茶时可根据自己的喜好随意添加调料。

【答案】错误

() 36、在一定时间内举行，展览结束后即行拆除，如“广州出口商品交易会”“吃、穿、用商品展销会”等，属于定期展销会。

【答案】错误

() 37、“三生汤”的主要原料是“生叶（鲜嫩茶叶）、生米、花生”。

【答案】错误

() 38、我国茶文化旅游资源丰富，旅游相关服务人员应熟悉线路，灵活及时讲解和推介，做好旅游服务工作。

【答案】正确

() 39、茶点大致可分为干果类、糖果类、西点类和中式点心类。

【答案】错误

() 40、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】错误

茶艺师（高级）判断题大全(二)

(考试时间90分钟,总分100分)

题号	一	总分
得分		

- 仔细检查试卷和答题纸，如有问题立即举手询问，在开考前报告监考老师。
- 答题须在专用的“答题卡”上进行，在试题卷和草稿纸上答题无效。
- 凡违反上述规定，影响评卷结果或造成无法评卷，后果由考生自负

得分	评卷人

一、判断题（共40题，每题2.5分，共计100分）

() 1、制作冰茶常用的茶叶有袋泡茶、砖茶等。

【答案】错误

() 2、“感恩自然，敬重茶农，诚待于茶客，联茶友之情谊”指的是安溪茶艺精神中“敬”。

【答案】错误

() 3、罐罐茶是甘肃部分山区，陕西部分地区的汉族传统茶点饮食。

【答案】正确

() 4、宋代钧瓷素烧出窑后直接施釉彩。

【答案】错误

() 5、茶艺师是每个茶艺馆的主体，承担了茶艺馆的绝大部分工作及职责。

【答案】正确

() 6、茶树叶片的叶缘有锯齿。

【答案】正确

() 7、PH值4.0~5.5的土壤最适合茶树生长。

【答案】错误

() 8、当地温低于10℃或高于25℃，生长较缓慢。

【答案】错误

() 9、冷饮法是用冷水冲泡茶叶或待沸水冲泡茶冷却或在冲泡好的茶饮中加冰的饮用方法。

【答案】错误

() 10、茶艺师导购时应从顾客急于了解之处开始，分清轻重缓急。

【答案】正确

() 11、鉴赏古董字画是文士茶艺的活动内容之一。

【答案】正确

() 12、法国人饮茶最早盛行于贵室皇族及有权阶级间，进而渐渐普及于人民大众。

【答案】正确

() 13、形似瓜子的单片，色泽绿中带霜（宝绿）是六安瓜片的品质特点。

【答案】正确

() 14、茶艺人员要注意抓住主动接近顾客的最佳时机，如顾客长时间凝视某一商品细看时。

【答案】正确

() 15、茶叶保存应注意光线照射，因为光线能促进植物色素或脂质的氧化，加速茶叶储存过程的变质。

【答案】正确

() 16、毛里塔尼亚最喜欢喝中国的绿茶，进口不少中国产的眉茶和珠茶。

【答案】正确

() 17、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】正确

() 18、水中含有高价氧化铁，其影响比低价氧化铁大，含0.1mg/L时，茶叶品质就不好。

【答案】正确

() 19、茶艺从业人员在工作中，要做到主动、热情、耐心、周到，而且诚实守信，一视同仁，作为报酬，可以收点小费。

【答案】错误

() 20、物态文化即人们从事茶叶生产的活动方式和产品的总和。

【答案】正确

() 21、历史上第一位留下名字的壶艺家，其代表作是南瓜壶。

【答案】错误

() 22、高丽王朝时期，受中国茶文化发展的影响，韩国的饮茶之风已遍及全国。

【答案】 正确

- () 23、陆羽在《茶经》中说：“其江水，取其人远者。”也就是说：在无污染，远离人烟的江水，仍不失为煮茶好水。

【答案】 正确

- () 24、所谓温润泡，是指第一次冲水后马上倒掉，然后再冲泡第一道。

【答案】 正确

- () 25、茶艺人员在接待时，拿递物品时，应该轻拿轻放，可以由顾客自己拿放。

【答案】 错误

- () 26、通常用“六绝”来形容庐山云雾茶，即“条索粗壮、青翠多毫、汤色明亮、叶嫩匀齐、香凛持久，醇厚味甘”。

【答案】 正确

- () 27、展览会应对工作人员进行必要的专业知识训练，才能保证质量和满足参观者。

【答案】 正确

- () 28、展览会无需进行经费计划、预算，只要合理把控，合理安排就可以。

【答案】 错误

- () 29、店长每日下班前应独自清理营业场地、对所有的电器设备、电源、门窗、房间进行认真检查。

【答案】 错误

- () 30、黑瓷茶具在上釉时含有较高的铁，烧的时间长了会析出大量的氧化铁结晶，这样会形成特殊的花纹，看起来会特别好看。

【答案】 正确

- () 31、所有的龙井茶均可命为西湖龙井。

【答案】 错误

- () 32、明确展览会的主题和目的才能确定展览会的传播方式、沟通方式和接待形式。

【答案】 正确

- () 33、以精美的茶具作为礼品，是现代生活口味高尚的表现。

【答案】 错误

- () 34、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

收。

【答案】正确

- () 35、宗教茶艺特别讲究礼仪，气氛庄严肃穆，茶具古朴典雅，以“天人合一”、“茶禅一味”为宗旨，强调修身养性或以茶释道。

【答案】正确

- () 36、根据交往通道的性质，可将交往分为单向交往和双向交往。单向交往指信息的传递是单向的，如谈话等。

【答案】错误

- () 37、引发茶叶变质的主要因素有光线。

【答案】正确

- () 38、蒙古族茶具的特点通常选用茶具是铜质的锅、长柄汤勺、茶碗。

【答案】错误

- () 39、英国本土不产茶，而茶的人均消费量占全球首位。

【答案】正确

- () 40、日本人大都喜欢饮食茶，喝绿茶或红茶的人不多。

【答案】错误

茶艺师（高级）判断题大全(三)

(考试时间90分钟,总分100分)

题号	一	总分
得分		

- 仔细检查试卷和答题纸，如有问题立即举手询问，在开考前提前报告监考老师。
- 答题须在专用的“答题卡”上进行，在试题卷和草稿纸上答题无效。
- 凡违反上述规定，影响评卷结果或造成无法评卷，后果由考生自负

得分	评卷人

一、判断题（共40题，每题2.5分，共计100分）

() 1、埃及人喜欢喝浓厚醇冽的红茶，喜欢在茶汤中加蔗糖。

【答案】正确

() 2、茶叶中的多酚类化合物的氧化、维生素C的氧化以及茶黄素、茶红素的氧化聚合会严重破坏茶叶的品质。

【答案】正确

() 3、北疆的维吾尔族多用铝锅烹煮奶茶，用大茶碗喝奶茶。

【答案】正确

() 4、茶叶中各种物质在沸水中浸出的快慢，与茶叶的老嫩有关，但与加工方法无关。

【答案】错误

() 5、蒙古咸奶茶的调料是牛奶。

【答案】错误

() 6、茶文化旅游中，使游客身心健康，陶冶情操，享受天然健康的饮料。

【答案】正确

() 7、高山茶的品质特征是条索紧结，色泽乌油润，香气高，滋味浓，但不耐冲泡。

【答案】错误

() 8、藏族茶饮器具有：打茶筒、银壶、木碗，其特点是打茶筒大多为铜质的，盛茶的茶壶为铁质。

【答案】错误

() 9、紫砂壶的干燥收缩率小，烧成温度范围较窄，生坯强度大，烧成变形率低。

【答案】 错误

() 10、唐代诗人杜牧在《题茶山》一诗中赞道：“山实东南秀，茶称瑞草魁”，此说明茶之美。

【答案】 正确

() 11、茶叶的保存应注意温度的控制，温度越高茶叶品质的变化越快。

【答案】 正确

() 12、意大利喜欢菊花，在茶席插花时可以任意搭配花种。

【答案】 错误

() 13、满足服务对象的需求是茶艺工作的根本目的。

【答案】 错误

() 14、Green tea is semi-fermented tea.

【答案】 错误

() 15、茶树对土壤的酸碱度很敏感，它只能生在酸性土壤中。

【答案】 正确

() 16、我国茶文化旅游资源丰富，有傣族的红糖油茶、油盐茶；傣族的糯米香茶、竹筒茶；佤族的煨茶、苦茶；布朗族的奶茶等。

【答案】 错误

() 17、不同茶类由于加工方法不同，其维生素的含量有不同，一般红茶多绿茶于，优质茶多于劣质茶，春茶多于夏、秋茶。

【答案】 错误

() 18、茶艺的六要素之美中，其人之美是茶艺最主要、最美的要素。

【答案】 正确

() 19、所谓的“喝烧茶”。即要随泡随喝才有味，稍迟喝则色香味韵均大为逊色。

【答案】 正确

() 20、三道茶中的第二道“甜茶”，茶容量通常为六七分满。

【答案】 错误

() 21、茶叶嗅香气时，要求每次嗅的时间不宜过长，每个吸香进程最好是5-6秒钟，过久容易失去嗅觉的灵敏度。

以上内容仅为本文档的试下载部分，为可阅读页数的一半内容。如要下载或阅读全文，请访问：<https://d.book118.com/148045054027006033>