

评茶员三级样卷

一、单项选择题

1. 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

2. 评茶人员职业道德要求评茶人员熟练掌握茶叶感官审评的（ ）和规则。

A、手法 B、标准 C、方法 D、程序

3. 职业道德能够引导人们的职业活动向（ ）和精神文明的正确方向发展。

A、社会经济 B、集体经济 C、社会集体 D、社会人际

4. 评茶人员对茶叶的评判结果正确与否，不仅影响到企业的（ ），还会影响到企业的声誉。

A、组织形象 B、公众形象 C、经济效益 D、经济基础

5. 茶叶中的多酚类、（ ）、酯类和芳香物质，在一定条件下，均可氧化。

A、矿物质 B、叶绿素 C、维生素 D、果胶

6. 茶叶在贮藏过程中，氨基酸及其转化产物、氨基酸与（ ）的作用也会使茶叶的香气发生变化。

A、茶黄素 B、儿茶素 C、茶多酚 D、茶红素

7. 可将绿茶内充于干燥的废弃热水瓶内，盖好瓶塞，用（ ）封口。

A、橡胶 B、密封圈 C、蜡 D、胶水

8. 红茶贮存根据（GB/T30375-2013）宜控制温度（ ）以下，相对湿度 50%以下。

A、25℃ B、20℃ C、15℃ D、10℃

9. 黑茶、紧压茶贮存根据（GB/T30375-2013）宜控制温度 25℃以下，相对湿度（ ）以下。

A、70% B、60% C、50% D、80%

10.（ ）是乌龙茶的基本加工工艺流程。

A、杀青——揉捻——闷黄——干燥

B、晒青——做青——炒青——整形——烘干

C、杀青——揉捻——干燥

D、萎凋——揉捻——发酵——干燥

11. 青茶萎凋程度较轻，鲜叶含水量要求降至（ ）。

A、20%以下 B、40%以上 C、60%左右 D、68-70%之间

12. 下列（ ）属于湿坯闷黄的工艺。

A、温州黄芽 B、霍山黄芽 C、君山银针 D、白毫银针

13. 以下（ ）常用玫瑰花进行加工花茶。

A、绿茶 B、乌龙茶 C、红茶 D、普洱茶

14. 为了减少直射光对评茶的影响，审评室宜（ ）。

A、坐南朝北 B、坐北朝南 C、坐东朝西 D、坐西朝东

15. 为了保持室内空气新鲜，评茶室应（ ）设计。

A、门窗应加设气窗 B、落水管应直通 C、地板打蜡 D、墙壁粉刷成绿色

16. 根据评茶室条件要求，湿评台工作面照度应不低于（ ）。

A、750lx B、1000lx C、1500lx D、2000lx

17. 乌龙茶审评碗高（ ）mm。

A、76 B、65 C、51 D、55

18. 乌龙茶审评杯呈倒钟形，其高（ ）mm。

A、76 B、65 C、52 D、55

19. 当水中的钙、镁离子含量（ ），该水称为硬水。

A、超过 8mg/L B、少于 8mg/L C、等于 8mg/L D、0mg/L

20. 审评时用热水瓶中开过的水继续回炉煮开再冲泡，不会影响茶汤（ ）。

A、滋味的新鲜度 B、香气的高低 C、叶底的色泽 D、茶汤的色泽

21. 按照国家标准（ ）的要求执行，一般标准样品的有效期限为三年。

A、GB/T18795-2003 B、GB/T18796-2002

C、GB/T18795-2001 D、GB/T18795-2002

22.（ ）是成品茶交接验收的主要依据。

A、毛茶标准样 B、加工标准样 C、贸易标准样 D、验收标准样

23. 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、国际标准 B、国际标准、行业标准

C、国家标准、行业标准 D、国家标准、实物标准

24. 特级针形蒸青绿茶的香气是（ ）。

A、清香浓郁 B、嫩香 C、清高持久 D、清香

25. 二级工夫红茶（中小叶种）的滋味是（ ）。

A、醇和爽口 B、醇厚爽口 C、醇厚甘爽 D、纯和

26. 普洱茶按加工工艺及品质特征分为普洱茶（生茶）、（ ）两种类型。

A、普洱茶（散茶） B、普洱茶（紧压茶）

C、普洱茶（沱茶） D、普洱茶（熟茶）

27. 条索紧直、完整，显锋毫，香气较高雅，滋味较鲜醇，汤色清澈明亮，叶底嫩绿完整属于（ ）

绿茶的品质特征。

A、炒青 B、烘青 C、半烘炒 D、晒青

28. 名优绿茶的形态多姿多彩，外形审评时尤其要注意()。

A、造型、色泽 B、造型、色泽、匀度
C、造型、色泽、匀度、整碎度 D、造型、色泽、匀度、整碎度以及应有的特色

29. 以下属于描述扁形绿茶外形宽松的品质术语为()。

A、不扁平 B、形状不紧、边沿不光削 C、不平滑挺直 D、条形过于细紧

30. 西湖龙井茶品质特征中色泽要求()。

A、糙米色 B、枯黄色 C、深黄 D、墨绿色

31. 外形碎断轻飘属()于类型绿茶的品质弊端。

A、针形 B、扁平形 C、卷曲形 D、珠形

32. 名优绿茶审评给分时，应先看品质因子是甲级、乙级还是丙级。若定为乙级，应评()。

A、94分 B、84分 C、80分 D、74分

33. 眉茶的精制加工采用的毛茶拼配付制方式是()。

A、单级拼和，交叉付制，多级回收 B、多级拼和，多级付制，单级回收
C、单级拼和，阶梯式付制 D、单级拼和，单级付制

34. 大宗绿茶是指()的炒青、烘青、晒青、蒸青等绿茶。

A、大批量 B、一般 C、平常 D、普通

35. 工夫红茶中，()的精制工艺为：毛茶→干燥→滚筒圆筛(打毛筛)→抖筛(分粗细)→平筛(分长短)→风选(分轻重)→拣剔(去梗杂)→干燥(清风)→匀堆装箱。

A、本身路 B、长身路 C、圆身路 D、轻身路

36. 根据 GB/T 21726-2008 标准描述，黄茶的加工关键工艺是()。

A、杀青 B、揉捻 C、闷黄 D、干燥

37. 湖北老青茶分里茶和面茶，面茶的初加工工序是()。

A、杀青、渥堆、揉捻、干燥
B、杀青、初揉、堆闷、复揉、干燥
C、杀青、初揉、初干、复揉、渥堆、干燥
D、杀青、初揉、初晒、复炒、复揉、渥堆、干燥

38. 普洱茶按外观形态分为()两种类型。

A、沱茶、紧茶 B、散茶、紧压茶 C、饼茶、砖茶 D、生茶、熟茶

39. 银毫与特种茉莉花茶一般不采用()。

A、三窨一提 B、四窨一提 C、五窨一提 D、六窨一提

40. 茶叶审评尝滋味时，每次茶汤的数量以()ml 为宜。

A、3-4 B、4-5 C、6-8 D、>8

41. 条形乌龙茶采用柱形杯进行审评时，其浸泡时间为()分钟。

A、2 B、4 C、5 D、6

42. 乌龙茶茶审评第二次浸泡时间为()分钟。

A、2 B、3 C、4 D、5

43. 紧压茶审评浸泡两分钟是为了审评()。

A、香气和滋味 B、香气和汤色 C、汤色和滋味 D、滋味和叶底

44. 外销绿茶审评外形因子有()。

A、条索、色泽 B、色泽、嫩度
C、条索、整碎度 D、条索、色泽、整碎、净度

45. 高级工夫红茶的色泽为()。

A、乌黑 B、乌褐 C、乌暗 D、红褐

46. 乌龙茶中，()其外形色泽具有砂绿油润的特征。

A、铁观音 B、武夷岩茶 C、岭头单丛 D、闽北水仙

47. 高级的祁红具有()。

A、花香 B、果香 C、蜜糖香 D、薄荷香

48. 一级铁观音的叶底要求()。

A、肥厚软亮，绿叶红镶边 B、肥厚软亮，尚匀整
C、肥厚尚软亮，匀整 D、尚肥厚软亮，匀整

49. 茉莉花茶具有()品质特征。

A、馥郁芬芳，鲜灵甘甜 B、浓厚强烈，滋味甘甜
C、芬芳浓郁，鲜爽甘甜 D、味厚香重，余味浓烈

50. 下列术语，()不属于等级评语。

A、稍低 B、浓郁 C、清高 D、馥郁

51. ()不是茶叶在加工过程中产生的滋味。

A、陈味 B、焦味 C、酸味 D、烟味

52. 红茶香气出现香气新鲜、活泼，具有舒爽的感觉，运用()术语描述。

A、鲜爽 B、鲜甜 C、甜和 D、浓烈

53. “稍高”是指两者相比，()稍好或某项因子稍高。

A、产品规格 B、某种程度 C、品质水平 D、某些方面

54. 叶底有()、红梗红叶、青张、花杂是绿茶常见弊病之一。

A、红褐 B、黄褐 C、暗褐 D、褐色

55. 香粗、淡、()是乌龙茶内质常见品质弊病。

A、断 B、碎 C、浊 D、飘

56. 烘干白茶的叶绿素破坏较多, 色泽不及风干的灰绿, 且毫色易变()。

A、白 B、绿 C、黄 D、灰

57. 白兰花或其他“打底”花的花香突出, 而主导花衬托不出, 称透底或()。

A、淡薄 B、透兰 C、糊涂 D、透素

58. 茶叶经过加工后重新组合形成的香型较多, 以下()不属于茶叶的香型。

A、药香型 B、花香型 C、清香型 D、甜香型

59. 审评时外形分条索、色泽(包括嫩度)、整碎、净杂等因子, 以()为主要因子。

A、条索和嫩度 B、嫩度 C、色泽 D、整碎

60. 毛茶外形内质, 综合判定时外形内质各占()。

A、外形 20%, 内质 80% B、外形 30%, 内质 70%

C、一半 D、外形 40%, 内质 60%

61. 特级扁炒青内质叶底(), 色泽绿中呈黄, 光润一致。

A、幼嫩成朵, 顶叶包芽 B、叶底细嫩成朵

C、叶底成朵, 稍有单张 D、叶张匀嫩, 成朵芽叶尚多, 有嫩单张, 无老叶

62. 以下关于白毛茶各级外形描述正确的是()。

A、特级色泽翠绿或灰绿, 匀润

B、一级色泽翠绿或灰绿, 叶背有白茸毛, 毫心很白

C、二级色泽嫩叶灰绿或暗绿, 少部分青绿叶及红张, 无老梗老叶

D、三级色泽嫩叶灰绿或暗绿, 无青绿叶及红张, 无老梗老叶

63. 以下关于不同等级铁观音外形品质特征描述错误的是()。

A、一级条索紧结、圆整, 色泽翠绿油润

B、二级条索紧结, 较圆整, 色泽砂绿润

C、三级条索较紧结, 色泽砂绿

D、四级条索欠紧结, 色泽砂绿欠匀

64. 以下关于滇毛红外形品质特征描述正确的是()。

A、一级条索紧实, 有白毫, 色泽油润

B、二级条索紧结, 白毫显, 无梗杂, 色泽乌润

C、三级外形条索尚紧, 有少量白毫, 色泽黑润

D、四级条索粗松, 叶质粗大, 梗杂稍多, 色泽花杂

65. 普洱毛茶的等级划分正确的是()。

A、五级十等 B、特, 一至十级 C、六级十二级 D、特, 一至十二级

66. 永春佛手鲜叶大如掌, 椭圆形, 叶肉肥厚, 关于其品质特征描述错误的()。

A、茶条紧结肥壮、卷曲似海蛎干, 色泽砂绿乌润

B、香气浓锐似香橼果香味

C、滋味清醇回甘

D、汤色橙黄清澈, 叶底肥厚柔软。

67. 祁门红茶的外形要求()。

A、肥壮紧结多锋苗, 乌褐油润金毫显露 B、细紧多锋苗, 乌黑油润

C、细嫩挺秀金毫显露, 乌黑油润 D、紧实, 乌褐稍有毫

68. 白牡丹的外形感官品质特征是()。

A、芽针肥壮、匀齐 B、芽叶连枝叶成朵

C、芽针瘦长 D、叶态紧卷

69. 关于茯茶中的“金花”描述错误的是()。

A、色泽金黄 B、是霉菌

C、发花茂盛是好茶的标志 D、其成分是冠突散囊菌

70. 乌龙茶中红镶边形成与鲜叶中的什么成分有关()。

A、糖类 B、咖啡碱 C、茶色素 D、茶多酚

71. 毛茶计价办法规定, 正品茶是外形、内质分别定等各半计算()给价。

A、合并 B、按外形定等 C、按内质定等 D、外形、内质各半

72. 以等级实物标准样为依据, 某毛茶品质总分为 87 分, 应定为()级。

A、一级一等 B、一级二等 C、二级一等 D、二级二等

73. 根据茶叶审评结果判定原则, 总评分结果为()分, 则判为不合格。

A、0 B、-1 C、-2 D、-3

74. 乌龙茶汤色的品质系数(权数)为()。

A、5 B、10 C、15 D、20

75. 以下是用来描述二级工夫红茶的滋味的是()。

A、鲜醇 B、甘醇 C、醇厚 D、尚醇

76. 乌龙茶因加工工艺不同, 茶汤色泽有多种, 但不会出现()色泽。

A、蜜黄 B、橙黄 C、橙红 D、红艳

77. 根据白毛茶鲜叶标准, ()不能作为一级白毛茶原料。

A、单芽 B、一芽一叶 C、一芽二叶 D、一芽三叶

78. 现有一批铁观音对照标准样一级外形 98 分、汤色 96 分、香气 97 分、滋味 97 分、叶底 98 分, 该

批铁观音的品质加权总分为()。

A、97.20 B、97.25 C、97.30 D、97.35

79. 乌龙茶湿评的程序是()。

A、先看汤色，快嗅香气，再尝滋味，后评叶底

B、先嗅香气，快看汤色，再尝滋味，后评叶底

C、先嗅香气，快尝滋味，再看汤色，后评叶底

D、先尝滋味，快看汤色，再嗅香气，后评叶底

80. 根据等级评分法(百分制)，某一批铁观音样品对照标准样进行评分，其品质总分为76分，应定

()级。

A、一级 B、二级 C、三级 D、四级

二、判断题

() 81. 敏锐的感觉器官的分辨能力是需要经过评茶人员的有意识的短期训练才能具备。

() 82. 将铁观音装入有双层盖的马口铁茶叶罐里保存时，最好装满九分满、留点空隙。

() 83. 开展茶叶质量咨询工作时，应先了解各茶类的初制加工等过程，根据样品找出不足之处。

() 84. 茶叶审评可以选择砂时器作为定时器。

() 85. 绿毛茶审评应选用150ml的杯，投叶量为5g。

() 86. “芽针肥壮匀齐”描述了特级白毫银针的条索。

() 87. 碧螺春名茶要求卷曲呈螺，条形纤细，色泽银绿隐翠，白毫显现。

() 88. 多毫名优绿茶，绒毛易飘浮于茶汤中，影响清澈度和明亮度，是其品质好的表现。

() 89. 广东乌龙精制加工工艺，匀堆装箱按等级拼配小样，以滋味为主，参考香气、汤色的优次，取长补短。

() 90. 用于感官审评用的茶样用食指、拇指和中指抓取审评茶样，每杯用样可以多次抓茶添增，不可在手中有余茶。

() 91. 黄茶中黄芽茶色浅黄，黄小茶色杏黄。

() 92. “扁直”是大方茶应有的品质特征。

() 93. 压力过小，使沱茶洒面正中心出现孔洞的情况称为通洞。

() 94. 汤色正常、叶底细嫩就可以断定茶叶的香气、滋味不会差。

() 95. 珍眉的等级分为特珍特级、特珍一级、特珍二级、珍眉一至四级。

() 96. 制作东方美人茶的鲜叶原料必须经过小绿叶蝉咬食。

() 97. 普洱茶(熟茶)紧压茶外形色泽红褐，形状端正匀称、松紧适度、不起层脱面；洒面茶应

包心不外露；内质汤色红浓明亮，香气独特陈香，滋味醇厚回甘，叶底红褐。

() 98. 某批工夫红茶外形得分为80分，内质得分75分，则该批工夫红茶总得分为76.25分。

() 99. 现有一批滇红工夫对照标准样二级外形85分、汤色87分、香气86分、滋味86分、叶底84分，该批滇红工夫的品质加权总分为85.65分。

() 100. 陈香型铁观音必须存放5年以上。