

# 茶叶加工工高级理论样卷

## 一、单项选择题

- ( ) 是为服务思想在职业活动中的具体表现。  
(A) 办事公道 (B) 诚实守信 (C) 爱岗敬业 (D) 服务群众
- 从社会发展对从业者职业素质的要求, 茶叶加工工应 ( )。  
(A) 遵纪守法, 讲究公德 (B) 热爱本职, 敬业勤业  
(C) 不断进取, 技能过硬 (D) 坚持原则, 廉洁奉公
- 电动机容量为 7KW, 应选用额定电流 ( ) 的熔丝。  
(A) 10—15A (B) 15—25A (C) 25—30A (D) 30—35A
- 室内布线垂直敷设引至开关, 对地垂直距离不应小于 ( )。  
(A) 0.5m (B) 1.0mm (C) 1.3m (D) 2.5m
- G—1 级爆炸危险场所, 应选用 ( ) 配电装置。  
(A) B、F 型 (B) A、B 型 (C) 封闭型 (D) 防尘型
- H—3 型火灾危险场所, 应选用 ( ) 接线盒。  
(A) 防溅型 (B) 防滴型 (C) 防尘型 (D) 保护型
- 一切带有金属外壳的电气设备, 其外壳都必须有可靠的 ( )。  
(A) 设有遮拦 (B) 接地装置 (C) 挂标示牌 (D) 安全连锁装置
- ( ) 是鲜叶脱水机进行脱水的核心部件。  
(A) 转筒 (B) 机体 (C) 刹车装置 (D) 电动机及电器开关
- 摇青机的操作是合上闸刀开关, 让电机先运行, 再 ( ) 让转筒运转进行摇青。  
(A) 扣好进茶门 (B) 接合传动皮带  
(C) 接合离合器 (D) 脚踏开关
- 摇青时间、次数与间隔时间依 ( ) 和做青程序控制灵活掌握。  
(A) 季节、天气 (B) 摇青机转速 (C) 装叶量 (D) 鲜叶数量
- 液化汽炒青, 当出口温度达到 ( ) 左右, 即可投叶炒青。  
(A) 150℃ (B) 200℃ (C) 280℃ (D) 300℃
- 滚筒杀青机的出叶导板的螺旋角为 ( ), 其作用是使杀青叶迅速推出筒外。  
(A) 13—18° (B) 45—50° (C) 50—55° (D) 60°
- 滚筒杀青机的滚筒工作转速对杀青效果有明显作用, 标准转速为 ( )。  
(A) 15r/min (B) 30r/min (C) 35r/min (D) 45r/min
- 根据揉捻机回转速度对揉捻运动的影响, 揉捻一般正常转速为 ( )。  
(A) 30r/min (B) 50r/min (C) 60r/min (D) 80r/min
- 手拉式百叶烘干机是用 ( ) 控制出茶门的启闭, 以防止热气的流失。  
(A) 手拉杆 (B) 操作百叶板 (C) 调节风门 (D) 连接杠杆
- 茶叶精制通过 ( ) 工序使茶坯粗细均匀一致, 符合一定规格标准。  
(A) 抖筛 (B) 抖筋 (C) 紧门 (D) 打脚
- 平面圆筛机在使用前, 应检查压紧门是否压紧 ( )。  
(A) 筛床 (B) 筛床座 (C) 筛网 (D) 机架

- 抖筛机筛床纵向倾斜 ( )。  
(A) 0—5° (B) 10—15° (C) 20—25° (D) 25—30°
- 光电拣梗机是利用 ( ) 进行拣剔。  
(A) 茶叶梗、叶的含水量 (B) 茶叶与茶梗的几何形状  
(C) 茶叶与茶梗的物理特性 (D) 茶叶与筋梗的颜色差异
- 滑动轴承在使用中, 轴承壳表面温度应保持在 ( ) 左右。  
(A) 35℃ (B) 50℃ (C) 60℃ (D) 65℃
- 匀堆机的 ( ) 是投入各种筛号净茶的容器, 使茶叶流向升运器。  
(A) 投茶斗 (B) 行车 (C) 拼合斗 (D) 上平送带
- 袋泡茶包装机的 ( ) 是控制外袋纸按要求的位置折叠和剪断, 以保证外袋包装的一致性和图案的完整性。  
(A) 预选分组计数装置 (B) 光电配准装置  
(C) 标签传送装置 (D) 自输线系统
- 看季节晒青, ( ) 晒青宜轻晒或不晒。  
(A) 春茶 (B) 夏暑茶 (C) 秋茶 (D) 冬茶
- 乌龙茶萎凋, 正常天气晴天采用 ( ) 方法最佳。  
(A) 日光萎凋 (B) 加温萎凋 (C) 以凉代晒 (D) 空调萎凋
- 相对湿度与萎凋速度成负相关, 相对湿度在 ( ) 萎凋易产生焦芽、干边等缺陷。  
(A) 低于 50% (B) 50—60% (C) 75—80% (D) 95% 以上
- ( ) 是乌龙茶制作过程制止酶促氧化, 巩固已形成品质的关键工序。  
(A) 晒青 (B) 做青 (C) 炒青 (D) 烘焙
- 乌龙茶香气是 ( ) 的萜烯醇在  $\beta$ -樱草糖苷酶作用下水解, 从而透露出馥郁的花香。  
(A) 橙花叔醇类 (B) 蛋白质 (C) 多酚类 (D) 氨基酸
- 乌龙茶的“绿叶红镶边”是由于叶缘细胞破损, ( ) 氧化聚合产生有物质的结果。  
(A) 叶绿素 (B) 蛋白质 (C) 茶多酚 (D) 生物碱
- ( ) 是乌龙茶醇类香气成分形成的主要的糖苷酶。  
(A)  $\beta$ -D-半乳糖苷酶 (B)  $\beta$ -D-葡萄糖苷酶  
(C)  $\beta$ -樱草糖苷酶 (D)  $\alpha$ -葡萄糖苷酶
- 做青是形成乌龙茶品质风格的主要措施, 做青“发酵”较重的以 ( ) 含量较高。  
(A) 橙花叔醇及茉莉花香类物质 (B) 芳樟醇及氧化物  
(C) 橙花叔醇、茉莉内酯、吲哚等 (D) 芳樟醇、香叶醇、苯甲醇、2-苯乙醇
- 乌龙茶做青, 第四次摇青的作用是 ( )。  
(A) 摇匀 (B) 摇活 (C) 摇红 (D) 摇香
- 梅占的做青特点, 宜 ( )。  
(A) 轻晒轻摇 (B) 轻晒重摇 (C) 重晒轻摇 (D) 重晒重摇
- 根据乌龙茶各茶季做青特点, 秋冬茶做青宜 ( )。  
(A) 轻晒轻摇 (B) 轻晒重摇 (C) 重晒轻摇 (D) 重晒重摇
- 北风天气 (低温、中湿), 春茶铁观音做青应 ( )。  
(A) 轻晒轻摇, 适当保水, 防风 (B) 轻晒轻摇, 短晾, 提前炒青  
(C) 轻晒轻摇, 薄摊防风 (D) 较重摇, 厚摊、防风
- 半夜天气转浓雾或雨, 做青应 ( )。

- (A) 少摇薄摊，及时摇青 (B) 多摇厚摊，保温  
(C) 厚摊防风 (D) 薄摊散发水分，再厚摊保温促“发酵”
- 36、雨水青，做青应( )。  
(A) 适当重摇，促进“发酵” (B) 轻摇短凉，增加次数  
(C) 薄摊薄摊重摇，加温除湿 (D) 重摇，提早炒青
- 37、暑茶晴热天气，做青环境调控重点应( )。  
(A) 加温排湿 (B) 降温 (C) 通风排湿 (D) 配送热风
- 38、空调做青，当气温低于 20-22℃，相对湿度高于 75%时，应( )。  
(A) 不开启空调 (B) 开启“制冷”功能  
(C) 开启“除湿”功能 (D) 开启“制热”功能
- 39、“照”是看青技术的方法之一，主要是观察茶青(做青叶)的( )。  
(A) 叶状、叶色 (B) 青叶气味  
(C) 茶青柔软性，叶温 (D) 叶的色泽及“行水”情况
- 40、炒青( )，常会使炒青叶桔黄、水闷味。  
(A) 高温杀青 (B) 低温闷炒  
(C) 少扬多闷 (D) 扬闷结合
- 41、香气高强，叶张黄薄的品种，炒青温度和炒青程度应( )。  
(A) 温度稍低，炒青程度略轻 (B) 高温扬炒，炒青程度充足  
(C) 温度稍低，炒青程度充足 (D) 低温闷炒，炒青程度稍轻
- 42、“发酵”不足茶青，炒青应( )。  
(A) 温度稍低，炒青程度略轻 (B) 适当高温扬闷结合，程度充足  
(C) 温度稍低，炒青程度充足 (D) 低温闷炒，炒青程度稍轻
- 43、根据季节特点，春茶炒青温度和炒青程度应( )。  
(A) 温度稍低，炒青程度略轻 (B) 适当高温，程度充足  
(C) 温度稍低，炒青程度充足 (D) 低温闷炒，炒青程度稍轻
- 44、炒青适度炒青叶，叶色转为( )失去光泽，叶面梗皮有周皱纹。  
(A) 翠绿色 (B) 暗黄绿色 (C) 暗红色 (D) 青褐色
- 45、在制品含水率是影响包揉机包揉质量的因素之一，含水量较高时，不宜( )。  
(A) 重压 (B) 加压 (C) 快速 (D) 慢速
- 46、乌龙茶制作，塑形阶段初烘焙窟温度应控制在( )。  
(A) 70-75℃ (B) 80-85℃ (C) 90-95℃ (D) 100℃
- 47、乌龙茶精制的特点是( )。  
(A) 整理外形为主，拣剔为辅 (B) 拣剔梗朴为主，整理条索为辅  
(C) 提高香气为主，整理外形为辅 (D) 保证质量为主，提高效益为辅
- 48、特级铁观音，原料全部选自春茶或秋茶( )铁观音毛茶。  
(A) 特等 (B) 一、二等 (C) 三、四等 (D) 五、六等
- 49、加工整形技术比较简单的乌龙茶毛茶拼配制方式是( )。  
(A) 单级付制，多级回收 (B) 单级拼和，阶梯式付制  
(C) 多级付制，单级回收 (D) 单等拼和，交叉付制
- 50、滚筒圆筛机从 5×5 至 2×2 向下倾斜( )度。  
(A) 15-20° (B) 20-25° (C) 25-30° (D) 30-35°
- 51、茶叶精制，提高制率关键的技术措施是( )。  
(A) 把好紧门关，防止筛面走料； (B) 风选精提细取，防止风口走料；  
(C) 合理切轧，尽量避免断碎； (D) 掌握好火候，紧缩茶身提高内质。
- 52、风选是关系到质量和制率的工序，风力的掌握不宜采用( )。  
(A) 一剖一清 (B) 一剖三清 (C) 层层剥皮 (D) 重风一净
- 53、一上、一中、一下、二下过 73 型拣梗机后的正茶付( )。  
(A) 手拣 (B) 阶梯式拣梗机取二号梗  
(C) 光电拣梗机取一号梗 (D) 静电拣梗机取二号梗
- 54、付光电拣梗机的茶叶主要是( )。  
(A) 三上正茶 (B) 子口茶  
(C) 三口茶 (D) 73 型联装机底梗
- 55、经手拣后的一号梗要求梗中正茶的含量( )。  
(A) 小于 1% (B) 小于 5% (C) 小于 15% (D) 小于 35%
- 56、各机口含茶叶和茶梗超过二号梗以上的含茶量，均打在一起称为( )。  
(A) 一口正茶 (B) 子口茶 (C) 一号梗 (D) 三口茶
- 57、影响静电拣梗机拣梗质量的茶叶含水率，其最佳值为( )。  
(A) 10-15% (B) 6-7% (C) 7-9% (D) 10%
- 58、高级茶要求火候轻醇，以体现( )。  
(A) 馥郁花香 (B) 弃尽粗气 (C) 弃除粗涩味 (D) 消除水分
- 59、茶叶拼配诀窍是( )。  
(A) 扬长避短，显优隐次，高低平衡  
(B) 优次分明，匀整美观，提高质量  
(C) 调剂品质，统一规格，增加效益  
(D) 掌握基准茶、调剂茶、拼带茶的品质关系和拼配比例
- 60、茶叶拼配技术对样方法的“两个看准”，即看准( )。  
(A) 茶叶类别和花色品种 (B) 茶叶品质和数量  
(C) 标准样和参考样 (D) 各来路、各口别的号茶
- 61、茶叶拼配，若小样内质香低味淡，纠正时应( )。  
(A) 多拼春茶、高山茶 (B) 多拼本身茶、正口茶  
(C) 少拼面张茶 (D) 多拼中段茶
- 62、乌龙茶的含水量，出厂的内控标准是( )。  
(A) 3.5-4% (B) 5.5% (C) 6% (D) 7%
- 63、根据对茶样外形特征观察结果，下列( )符合一级铁观音标准样。  
(A) 条索肥壮，紧结重实，砂绿，三节色  
(B) 条索壮结欠重实，砂绿欠明  
(C) 条索粗壮，微重实，欠乌油润  
(D) 条索粗松，枯燥、褐燥
- 64、某个茶样外形条索紧细结实，色泽乌油润，砂绿，三节色。符合( )标准样。  
(A) 一级色钟 (B) 二级观音 (C) 三级观音 (D) 四级色种
- 65、根据评档法升降处理办法，外形一项因子，内质有二项次要因子高于标准样，应作( )处理。

- (A) 降半个档 (B) 升半个档 (C) 降一个档 (D) 升一个档
- 66、有一外销茶，品质因子评分，有一项“低”(-3分)，应作( )处理。  
 (A) 降级 (B) 不合格 (C) 降四分之一级 (D) 降一级
- 67、内销茶综合定级评定，冲抵后，乃有一项因子“低”的，应作( )处理。  
 (A) 按标准级定价 (B) 降级 (C) 不合格 (D) 合格
- 68、乌龙茶粉末和碎茶检验，常用粉末筛的规格为( )。  
 (A) 28目(孔径0.63mm) (B) 48目(孔径0.45mm)  
 (C) 60(孔径0.28mm)目 (D) 80目(孔径0.18mm)
- 69、国家新的茶叶卫生标准规定茶叶中 DDT 最大残留限量为( )。  
 (A) <0.05mg/kg (B) <0.1 mg/kg  
 (C) <0.2 mg/kg (D) <1 mg/kg
- 70、国家新的茶叶卫生标准规定茶叶中 Pb 最大残留限量为( )。  
 (A) 1.0 mg/Kg (B) 5 mg/Kg  
 (C) 10 mg/Kg (D) 20 mg/Kg
- 71、日常对茶叶水分检验，常用( )校验水分检验快速法的准确性。  
 (A) 103±2℃ (B) 105℃测定法  
 (C) 120℃60分钟法 (D) 130℃27分钟法
- 72、采用 103±2℃恒量法检验水溶性灰分，重复操作直至前后两次烘干称重相差不超过( )即为恒重。  
 (A) 0.1克 (B) 0.01克 (C) 0.0001克 (D) 0.0002克
- 73、茶叶包装上标识“K100”，问包装茶叶( )  
 (A) 特级铁观音 (B) 特级色种 (C) 一级奇种 (D) 一级水仙
- 74、某一茶叶包装标有“白底绿字”绿色食品标志，是( )茶叶。  
 (A) A级绿色食品 (B) AA级绿色食品 (C) 有机食品 (D) 假冒产品
- 75、某一茶叶包装防伪标签为“绿底”绿色食品标志，是( )茶叶。  
 (A) A级绿色食品 (B) AA级绿色食品  
 (C) 有机食品 (D) 假冒产品
- 76、质检发现某名优茶包装，包装上没有标明“产品标准号”，应视为( )。  
 (A) 不合格 (B) 合格 (C) 允许 (D) 没有规定
- 77、乌龙茶，三级茶常规大包装每箱的重量为( )。  
 (A) 10 kg (B) 20kg (C) 21kg (D) 22kg
- 78、茶叶包装的标识应( )。  
 (A) 牢固、整洁、防潮、美观 (B) 清楚、简单、醒目  
 (C) 醒目、清晰、整齐 (D) 完整、端正、规范
- 79、名优茶包装标明的质量等级应符合( )的规定。  
 (A) 茶叶产品标准 (B) 包装材料检验标准  
 (C) 茶叶检验方法标准 (D) 预包装食品标签通则
- 80、为了保持茶叶新鲜风味，名优茶在包装前含水率应控制在( )。  
 (A) 3-4% (B) 5-6% (C) 7-8% (D) 10-12%

## 二、判断题

- ( ) 81、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的总和。
- ( ) 82、岗位职责是指劳动岗位的职能与上岗职工所担负的责任。
- ( ) 83、茶叶加工，通常将 10 孔以下的筛号茶称为下段茶。
- ( ) 84、外形审评的程序是先看面装，后看中段，再看下身。
- ( ) 85、乌龙茶香气审评，品种香应注意区别春茶、夏暑茶、秋茶之分。
- ( ) 86、新茶汤色橙黄明亮，陈茶深红昏暗。
- ( ) 87、乌龙茶滋味以醇厚、甜鲜为好。
- ( ) 88、审评叶底，乌龙茶主要看其“柔软”和“做青”的程度和有无掺杂。
- ( ) 89、名茶就是萌发早，能在市场上“抢新”的茶叶。
- ( ) 90、凡干湿评略有烟气，尝滋味又尝不出来的应为正品茶。
- ( ) 91、茶叶包装也是树立产品品牌的重要手段。
- ( ) 92、名优茶在包装上介绍并注明贮藏方法，如“防潮”、“避光”、“密封”是多余的。
- ( ) 93、食品标签的一切内容，不得在流通环节中变得模糊甚至脱落。
- ( ) 94、食品标签上的计量单位必须以国家法定计量单位为准。
- ( ) 95、名优茶的标签上可标明抗衰老、抗癌等保健或医疗效用的说明。
- ( ) 96、党旗可作为名优茶商品的标记。
- ( ) 97、商标是企业和产品品牌的象征。
- ( ) 98、乌龙茶品质审评，若内质得分低于该级最低分数标准，均作降级处理。
- ( ) 99、根据茶叶品质审评结果判定原则，若几项品质因子得分合计为-3分应评为不合格。
- ( ) 100、纸上得来终觉浅，绝知此事要躬行。