

职业技能等级认定指导手册

茶艺师

(五级)

上海市职业技能鉴定中心 指导编写

目 录

茶艺师职业简介	(1)
第 1 部分 茶艺师(五级)认定方案.....	(2)
第 2 部分 认定要素细目表.....	(4)
第 3 部分 理论知识复习题.....	(16)
第 4 部分 操作技能复习题.....	(58)
第 5 部分 理论知识考试模拟试卷及答案.....	(203)
第 6 部分 操作技能考核模拟试卷.....	(218)

茶艺师职业简介

一、职业名称

茶艺师

二、职业定义

在茶室、茶楼等场所，展示茶水冲泡流程和技巧，以及传播品茶知识的人员。

三、工作内容

在茶室、茶楼等场所，展示茶水冲泡流程和技巧，以及传播品茶知识的人员。

主要工作任务：

1. 鉴别茶叶品质；
2. 根据茶叶品质，选择相适的水质、水量、水温和冲泡器具，选配茶点；
3. 根据茶艺要求，选择音乐、服装、插花、香熏等；
4. 展示、解说茶水冲泡流程和技巧；
5. 介绍名茶、名泉及饮茶知识、茶叶保管方法等；
6. 进行茶席设计。

第 1 部分

茶艺师（五级）认定方案

一、评价方式

茶艺师（五级）的评价方式分为理论知识考试和操作技能考核。理论知识考试采用闭卷机考方式，操作技能考核采用现场实际操作方式。理论知识考试和操作技能考核均实行百分制，成绩皆达 60 分及以上者为合格。理论知识或操作技能不及格者可按规定分别补考。

二、理论知识考试方案（考试时间 90 分钟）

题型	题库参数	考试方式	题库量	考试题量	分值	配分
判断题		闭卷机考	273	60	0.5	30
单选题			742	140	0.5	70
合计		—	1015	200	—	100

三、操作技能考核方案

考核项目表

职业（工种）		茶艺师			等级	五级			
职业代码		4-03-02-07				考核时间（分钟）	配分	题库题量	考核题量
序号	项目名称	单元编号	单元内容	考核方式	选考方法	考核时间（分钟）	配分	题库题量	考核题量
1	接待准备	1	仪表准备	操作	必考	2	6	1	1
		2	茶室准备	操作	必考	3	9	3	1
2	茶艺服务	1	冲泡备器	操作	必考	4	13	12	1
		2	冲泡演示	操作	必考	10	57	12	1
3	茶间服务	1	茶饮推介	笔试	必考	3	10	10	1
		2	商品销售	笔试	必考	3	5	10	1
合 计						25	100	48	6

备注	<ol style="list-style-type: none">1. 实操考试中项目的先后顺序为：茶间服务—茶艺服务—接待准备2. 茶艺服务项目中第一单元“冲泡备器”与第二单元“冲泡演示”为配套考核，需一一对应抽取考题
----	--

**茶艺师（五级）
理论知识考试要素细目表**

职业（工种）名称					茶艺师	等级	五级
序号	细目点代码				名称·内容	分数系数	备注
	章	节	目	点			
	0				基本要求	50	
	0	1			职业道德	5	
	0	1	1		职业道德基本知识	3	
1	0	1	1	1	职业道德的含义		
2	0	1	1	2	职业道德的形成与发展		
3	0	1	1	3	职业道德的守则		
4	0	1	1	4	茶艺师的职业性质		
5	0	1	1	5	遵守职业道德的作用		
6	0	1	1	6	服务质量的含义		
	0	1	2		职业守则	2	
7	0	1	2	1	职业守则的定义		
8	0	1	2	2	茶艺师职业守则的内容		
	0	2			基础知识	45	
	0	2	1		茶文化基本知识	10	
9	0	2	1	1	中国茶的源流		
10	0	2	1	2	茶的传说与神话阶段		
11	0	2	1	3	先秦到秦汉时期茶的记载		
12	0	2	1	4	魏晋南北朝时期茶的普及		
13	0	2	1	5	唐代茶文化的创建与构成		
14	0	2	1	6	宋代茶文化的创建与构成		
15	0	2	1	7	元明清茶文化的创建与构成		
16	0	2	1	8	中国茶文化精神		
17	0	2	1	9	茶文化与传统文化一脉相承		

18	0	2	1	10	茶文化与传统文化的关系		
19	0	2	1	11	中国饮茶风俗		
20	0	2	1	12	中国饮茶风俗的特色		
21	0	2	1	13	制茶技艺与非物质文化遗产		
22	0	2	1	14	涉茶非物质文化遗产的类型		
23	0	2	1	15	茶的外传及影响		
24	0	2	1	16	中国茶及茶文化对外传播		
25	0	2	1	17	外国饮茶风俗		
26	0	2	1	18	日本茶道		
27	0	2	1	19	韩国茶礼		
28	0	2	1	20	英国下午茶		
29	0	2	1	21	其他国家饮茶风俗		
	0	2	2		茶叶知识	9	
30	0	2	2	1	茶树的特征		
31	0	2	2	2	茶树茎的特征		
32	0	2	2	3	三种类型茶树特征		
33	0	2	2	4	茶树芽的特征		
34	0	2	2	5	茶树叶的特征		
35	0	2	2	6	茶树花的特征		
36	0	2	2	7	基本茶类的定义		
37	0	2	2	8	再加工茶类的定义		
38	0	2	2	9	茶叶加工工艺及特点		
39	0	2	2	10	茶叶的加工及初制工艺		
40	0	2	2	11	名优茶的概述起源		
41	0	2	2	12	历代名茶		
42	0	2	2	13	名茶的命名		
43	0	2	2	14	名茶的分类		
44	0	2	2	15	主要名茶		
45	0	2	2	16	茶叶感官审评的概念		

46	0	2	2	17	茶叶感官审评的作用及目的		
47	0	2	2	18	茶叶感官审评的学习方法与要求		
48	0	2	2	19	环境条件及器具设备		
49	0	2	2	20	感官审评的内容及方法		
50	0	2	2	21	茶叶特性与环境条件的关系		
51	0	2	2	22	茶叶氧化性的特点		
52	0	2	2	23	影响茶叶品质变化的环境因素		
53	0	2	2	24	茶叶的产销概况		
54	0	2	2	25	世界茶业概况		
55	0	2	2	26	世界茶业生产及分区		
56	0	2	2	27	国际茶业的出口		
57	0	2	2	28	国际茶业的进口		
58	0	2	2	29	中国茶区概况		
59	0	2	2	30	中国茶业概述		
	0	2	3		茶具知识	9	
60	0	2	3	1	茶具简史		
61	0	2	3	2	唐以前一器多用		
62	0	2	3	3	唐之后茶具的演变		
63	0	2	3	4	历史上不同时代的茶具		
64	0	2	3	5	茶具的种类及产地		
65	0	2	3	6	瓷器茶具的特色		
66	0	2	3	7	陶器茶具的特色		
67	0	2	3	8	其他茶具的特色		
68	0	2	3	9	金属茶具		
69	0	2	3	10	玻璃茶具		
70	0	2	3	11	漆茶具		
71	0	2	3	12	竹木茶具		
	0	2	4		品茗用水知识	6	
72	0	2	4	1	品茗用水的关系		

73	0	2	4	2	古代泡茶用水的选用		
74	0	2	4	3	生活饮用水与标准		
75	0	2	4	4	水质特征与茶汤的关系		
76	0	2	4	5	品茗用水的常见分类		
77	0	2	4	6	泡茶用水的基本要求		
78	0	2	4	7	泡茶用水的基本原则		
	0	2	5		茶艺基本知识	3	
79	0	2	5	1	闻香		
80	0	2	5	2	观色		
81	0	2	5	3	品味		
82	0	2	5	4	茶艺冲泡技术要素		
83	0	2	5	5	茶水比		
84	0	2	5	6	水温		
85	0	2	5	7	冲泡时间		
86	0	2	5	8	茶点与茶的搭配		
	0	2	6		茶与健康及科学饮茶	2	
87	0	2	6	1	茶叶中主要的化学成分		
88	0	2	6	2	茶叶鲜叶的主要成分		
89	0	2	6	3	茶叶干物质的主要成分		
90	0	2	6	4	茶叶品质成分		
91	0	2	6	5	茶叶的功效成分		
92	0	2	6	6	茶与健康的关系		
93	0	2	6	7	茶叶功能认知		
94	0	2	6	8	茶叶的保健功能		
97	0	2	6	9	茶叶保健的总机理		
96	0	2	6	10	科学饮茶常识		
97	0	2	6	11	看茶喝茶		
98	0	2	6	12	看人喝茶		
99	0	2	6	13	看时喝茶		
100	0	2	6	14	饮茶注意事项		

	0	2	7		食品与茶叶营养卫生	2	
101	0	2	7	1	食品与卫生的基本内容		
102	0	2	7	2	饮食业食品卫生制度		
103	0	2	7	3	食品安全相关制度		
	0	2	8		劳动安全基本知识	2	
104	0	2	8	1	茶艺馆的安全要求		
105	0	2	8	2	安全生产职责		
106	0	2	8	3	安全生产管理能力		
107	0	2	8	4	安全生产教育和培训		
108	0	2	8	5	安全生产设备		
109	0	2	8	6	茶艺馆的消防安全要求		
110	0	2	8	7	安全生产事故报告知识		
	0	2	9		相关法律、法规知识	1	
111	0	2	9	1	《中华人民共和国劳动法》常识		
112	0	2	9	2	《中华人民共和国合同法》常识		
113	0	2	9	3	《中华人民共和国食品卫生法》常识		
114	0	2	9	4	《公共场所卫生管理条例》常识		
115	0	2	9	5	《中华人民共和国消费者权益保护法》常识		
	1				接待准备	15	
	1	1			仪表准备	7	
	1	1	1		茶艺人员服饰、佩饰基础知识	1	
116	1	1	1	1	茶馆服务着装要求		
117	1	1	1	2	仪容整洁，着装得体		
	1	1	2		茶艺人员容貌修饰及手部护理	2	
118	1	1	2	1	茶馆服务上岗妆容要求		
119	1	1	2	2	妆容淡雅		
120	1	1	2	3	与品茗环境相协调		
	1	1	3		茶艺人员发型及头饰常识	2	

121	1	1	3	1	整洁干净		
122	1	1	3	2	佩饰得体		
	1	1	4		茶事服务形体礼仪基本知识	1	
123	1	1	4	1	茶事服务形体礼仪		
124	1	1	4	2	茶馆服务的站姿要求		
125	1	1	4	3	茶馆服务的行姿要求		
126	1	1	4	4	茶馆服务的坐姿要求		
127	1	1	4	5	茶馆服务的行为规范		
	1	1	5		普通话迎宾敬语基本知识		
128	1	1	5	1	迎宾敬语		
	1	2			茶室准备	8	
	1	2	1		茶室工作人员岗位职责和服务流程	2	
129	1	2	1	1	岗位名称		
130	1	2	1	2	职责范围		
131	1	2	1	3	茶室工作人员服务流程		
	1	2	2		茶室环境卫生要求知识	1	
132	1	2	2	1	茶室卫生要求		
133	1	2	2	2	茶具清洁消毒		
	1	2	3		茶具用品消毒洗涤方法	1	
134	1	2	3	1	茶具用品洗涤方法		
135	1	2	3	2	茶具用品消毒方法		
	1	2	4		灯光、音响设备使用方法	2	
136	1	2	4	1	灯光使用方法		
137	1	2	4	2	音响使用方法		
138	1	2	4	3	灯光的处理		
139	1	2	4	4	茶室音乐的选择		
	1	2	5		消防灭火器的使用方法	1	
140	1	2	5	1	消防灭火器的使用方法		
141	1	2	5	2	使用消防灭火器摆放位置		

	1	2	6		防毒面具使用方法		
142	1	2	6	1	佩戴防毒面具前准备		
143	1	2	6	2	正确佩戴防毒面具		
144	1	2	6	3	佩戴防毒面具的注意事项		
	2				茶艺服务	25	
	2	1			冲泡备器	10	
	2	1	1		茶叶分类、品种、名称、基本特征 基础知识	4	
145	2	1	1	1	茶叶的分类依据		
146	2	1	1	2	茶叶的基本分类		
147	2	1	1	3	绿茶的主要品类		
148	2	1	1	4	绿茶类品质的特点		
149	2	1	1	5	红茶的主要品类		
150	2	1	1	6	红茶类品质的特点		
151	2	1	1	7	黄茶的主要品类		
152	2	1	1	8	黄茶类品质的特点		
153	2	1	1	9	青茶的主要品类		
154	2	1	1	10	青茶类品质的特点		
155	2	1	1	11	白茶的主要品类		
156	2	1	1	12	白茶类品质的特点		
157	2	1	1	13	黑茶的主要品类		
158	2	1	1	14	黑茶类品质的特点		
	2	1	2		茶单基本知识	2	
159	2	1	2	1	茶单的使用形式		
160	2	1	2	2	点单服务方式		
161	2	1	2	3	茶单涵盖的内容		
	2	1	3		泡茶器具的种类和使用方法	2	
162	2	1	3	1	泡茶器具的种类		
163	2	1	3	2	不同材质的茶具		
164	2	1	3	3	不同功能的茶具		

165	2	1	3	4	茶器具的选配及使用		
	2	1	4		安全用电常识和备水、烧水器具的使用规程	2	
166	2	1	4	1	安全用电常识		
167	2	1	4	2	安全用常识水		
168	2	1	4	3	烧水器具的安全使用常识		
	2	2			冲泡演示	15	
	2	2	1		不同茶类投茶量和水量要求及注意事项	5	
169	2	2	1	1	绿茶类投茶量和水量要求及注意事项		
170	2	2	1	2	红茶类投茶量和水量要求及注意事项		
171	2	2	1	3	黄茶类投茶量和水量要求及注意事项		
172	2	2	1	4	白茶类投茶量和水量要求及注意事项		
173	2	2	1	5	黑茶类投茶量和水量要求及注意事项		
174	2	2	1	6	青茶类投茶量和水量要求及注意事项		
175	2	2	1	7	花茶类投茶量和水量要求及注意事项		
	2	2	2		不同茶类冲泡水温、浸泡时间要求及注意事项	7	
176	2	2	2	1	水温与浸出物		
177	2	2	2	2	水温与物质浸出速度		
178	2	2	2	3	水温与茶叶原料的嫩度		
179	2	2	2	4	水温与茶叶品质		
180	2	2	2	5	水温的计量		
181	2	2	2	6	茶汤滋味的平衡点		
182	2	2	2	7	内含物质浸出的顺序		
183	2	2	2	8	不同茶类的浸泡时间		
184	2	2	2	9	红茶浸泡时间		
185	2	2	2	10	绿茶浸泡时间		
186	2	2	2	11	青茶浸泡时间		
187	2	2	2	12	黑茶浸泡时间		

188	2	2	2	13	白茶浸泡时间		
189	2	2	2	14	黄茶浸泡时间		
190	2	2	2	15	花茶浸泡时间		
191	2	2	2	16	影响浸泡时间的其他因子		
	2	2	3		玻璃杯、盖碗、紫砂壶使用要求与技巧	2	
192	2	2	3	1	玻璃杯的使用要求		
193	2	2	3	2	玻璃杯的使用技巧		
194	2	2	3	3	盖碗的使用要求		
195	2	2	3	4	盖碗的使用技巧		
196	2	2	3	5	紫砂壶的使用要求		
197	2	2	3	6	紫砂壶的使用技巧		
	2	2	4		茶叶品饮基本知识	1	
198	2	2	4	1	茶艺品饮步骤		
199	2	2	4	2	茶艺品饮要领		
	3				茶间服务	10	
	3	1			茶饮推介	5	
	3	1	1		交谈礼仪规范及沟通艺术,了解宾客消费习惯	1	
200	3	1	1	1	常用称呼		
201	3	1	1	2	常用服务用语及注意问题		
202	3	1	1	3	常用礼貌用语		
	3	1	2		茶叶成分与特性基本知识	2	
203	3	1	2	1	茶叶中主要化学成分		
204	3	1	2	2	茶叶中品质成分		
205	3	1	2	3	茶叶中功效成分		
206	3	1	2	4	茶叶中营养成分		
	3	1	3		不同季节饮茶特点	2	
207	3	1	3	1	春季适饮茶类		
208	3	1	3	2	夏季适饮茶类		

209	3	1	3	3	秋季适饮茶类		
210	3	1	3	4	冬季适饮茶类		
	3	2			商品销售	5	
	3	2	1		结账、记账基本程序和知识	1	
211	3	2	1	1	结账工作流程		
212	3	2	1	2	结账注意事项		
	3	2	2		茶叶销售基本知识	1	
213	3	2	2	1	茶叶销售基本知识		
214	3	2	2	2	茶品销售技巧		
	3	2	3		茶具销售基本知识	1	
215	3	2	3	1	茶具销售基本知识		
	3	2	4		茶叶、茶具包装知识	1	
216	3	2	4	1	茶叶包装的种类和材质		
217	3	2	4	2	根据不同运输方式进行包装		
218	3	2	4	3	根据客户用途需求进行包装		
	3	2	5		售后服务知识	1	
219	3	2	5	1	信息告知		
220	3	2	5	2	回访顾客		
221	3	2	5	3	信守承诺，提高茶艺馆美誉度		

茶艺师（五级） 操作技能考核要素细目表

职业（工种）名称				茶艺师	等级	五级
序号	细目点代码			名称·内容	备注	
	项目	单元	细目			
	1			接待准备		
	1	1		仪表准备		
1	1	1	1	能按照茶事服务礼仪要求进行着装、佩戴饰物		
2	1	1	2	能按照茶事服务礼仪要求修饰面部、手部		
3	1	1	3	能按照茶事服务礼仪要求修整发型、选择头饰		
4	1	1	4	能按照茶事服务礼仪规范的要求进行站姿		
5	1	1	5	能按照茶事服务礼仪规范的要求进行坐姿		
6	1	1	6	能按照茶事服务礼仪规范的要求进行走姿		
7	1	1	7	能按照茶事服务礼仪规范的要求进行蹲姿		
8	1	1	8	能使用普通话与敬语迎宾		
	1	2		茶室准备		
9	1	2	1	能清洁茶室环境卫生		
10	1	2	2	能清洗消毒茶具		
11	1	2	3	能配合调控茶室内的灯光、音响等设备		
12	1	2	4	能操作消防灭火器进行火灾扑救		
13	1	2	5	能佩戴防毒面具并指导宾客使用		
	2			茶艺服务		
	2	1		冲泡备器		
14	2	1	1	能根据茶叶基本特征区分六大茶类		
15	2	1	2	能根据茶单选取茶叶		
16	2	1	3	能根据茶叶选用冲泡器具		
17	2	1	4	能选择和使用备水器具、烧水器具		
	2	2		冲泡演示		
18	2	2	1	能根据不同茶类确定投茶量和水量比例		

19	2	2	2	能根据茶叶类型选择适宜的水温泡茶，并确定浸泡时间	
20	2	2	3	能使用玻璃杯冲泡茶叶	
21	2	2	4	能使用盖碗冲泡茶叶	
22	2	2	5	能使用紫砂壶冲泡茶叶	
23	2	2	6	能介绍所泡茶叶的品饮方法	
	3			茶间服务	
	3	1		茶饮推介	
24	3	1	1	能运用交谈礼仪与宾客沟通，有效了解宾客需求	
25	3	1	2	能根据绿茶特性推荐茶饮	
26	3	1	3	能根据青茶特性推荐茶饮	
27	3	1	4	能根据红茶特性推荐茶饮	
28	3	1	5	能根据春季特点推荐茶饮	
29	3	1	6	能根据夏季特点推荐茶饮	
30	3	1	7	能根据秋季特点推荐茶饮	
31	3	1	8	能根据冬季特点推荐茶饮	
	3	2		商品销售	
32	3	2	1	能办理宾客消费的结账、记账	
33	3	2	2	能向宾客销售茶叶	
34	3	2	3	能向宾客销售普通茶具	
35	3	2	4	能完成茶叶、茶具的包装	
36	3	2	5	能承担售后服务	

第3部分

理论知识复习题

题型	一	二			总分
配分	0	0			0
得分					

一、判断题(共 167 题、每题 0 分，合计 0 分)

- 1) 茶叶中的化学成分是由无机物和有机物组成的,已经鉴定出来的化合物有 700 多种。()
- 2) 用于审评精制茶和毛茶的杯、碗规格不一,但可以交叉匹配使用。()
- 3) 凡在中华人民共和国领域内从事食品卫生生产经营的都必须遵守《食品卫生法》,对违反《食品卫生法》的行为,任何人都可以施行管理。()
- 4) 依据茶叶生产及气候条件等因素,可将世界分为东亚、东南亚、南亚、西亚、欧洲以及东非和南美等六个茶区。其中,亚洲为茶树种植面积最大的地区。()
- 5) 白茶在原料上要求鲜叶茸毛多,在加工中要求不炒不揉,形成了白茶外形舒展,白毫满披,汤色清亮,滋味鲜醇等品质特征。()
- 6) 《中华人民共和国消费者权益保障法》保护消费者的合法权益,维护社会经济秩序,促进社会主义市场经济健康发展。()
- 7) 茶水比就是泡茶器的容量与投茶量的比例()
- 8) 唐代陆羽《茶经》中对泡茶用水,提出“山水上、江水中、井水下”的原则和品质次第。()
- 9) 茶叶品质成分中的色素影响干茶色泽、汤色,但不影响叶底色泽。()
- 10) 宋代的书法大家同时又多是诗人、画家。如“宋四家”的蔡襄笃爱茶,有咏茶诗作,也留下了茶事书法名帖《啜茶帖》。()
- 11) 生产经营单位发生安全事故后应及时处理,无需报告生产安全事故。()
- 12) 茶文化与文化一样,其内部结构同样有物质文化、制度文化、精神文化 3 个层次。()
- 13) 萃取茶是以成品茶或半成品茶为原料,用热水萃取茶叶中的可溶物,过滤后获得的茶汁,制备成固体或液态茶。主要有罐装饮料茶、浓缩茶及速溶茶。()
- 14) 至今,茶树已传播至全球 65 个国家和地区。()
- 15) 茶馆内严禁存放易燃,易爆、有毒物品()
- 16) 不同的茶叶具有不同的香气。()
- 17) 职业道德是人们在职业活动中遵循的行为准则。()

- 18) 水的矿化度越高通常对冲泡茶汤风味品质的影响越大。 ()
- 19) 茶叶功效成分是茶叶中能够调节人体机能的功能成分。 ()
- 20) 根据历史时代及饮茶方式不同,茶具大致可分为唐以前茶具、唐代茶具、宋元茶具、明清茶具和当代茶具。 ()
- 21) 清朝近 300 年间创制了黑茶、白茶、红茶、青茶(乌龙茶),清朝名茶包括了六大茶类。 ()
- 22) 在茶点的搭配上,需要考虑到茶的特性,要依茶来配茶点。 ()
- 23) 未经安全生产教育培训合格的从业人员,可以上岗作业。 ()
- 24) 饮用水主要包括生活饮用水及包装饮用水。 ()
- 25) 职业守则是每个茶艺从业人员在茶艺活动中必须遵守的行为规范,又是人们评判每个茶艺从业人员之道德行为的标准 ()
- 26) 防光是金属茶具的优点。 ()
- 27) 唐以前的茶具多为专门制作,每种茶具只有一种用途。 ()
- 28) 韩国半岛茶礼兴起之初,主要效仿中国宋代的点茶法。 ()
- 29) 英国是非产茶国,消费的茶叶全部依靠进口,目前茶叶进口量世界排名第四。 ()
- 30) 光线能改变茶叶品质,促进色素和类脂等化合物的氧化,对某些茶叶成分有一定的分解作用。 ()
- 31) 要泡好一杯茶,除了要根据所泡茶的品质特性,选好水、器,还要把控相关冲泡要素。 ()
- 32) 生产经营单位的主要负责人和安全生产管理人员必须具备与本单位所从事的生产经营活动相应的安全生产知识和管理能力。 ()
- 33) 紫砂壶价格属于选购的注意事项。 ()
- 34) 茶树的地上部分为树冠,包括茎、芽、叶、花、果实等。 ()
- 35) 名茶的命名应遵循以下原则,一、命名要符合名茶的特征属性,二、命名要别具一格,三、名字要易于传播,四、名字要符合目标消费者的价值取向。 ()
- 36) 华南茶区茶类结构丰富,生产的茶叶有绿茶、红茶、乌龙茶、黑茶等等。 ()
- 37) 茶的分类与初制工艺密不可分,其主要分类依据来自不同的初制工艺,随着工艺的发展与创新,衍生出多个茶类。 ()
- 38) 宋代,日本僧人多次来中国学习访问,不仅将茶籽和种茶技术带回日本,还将中国饮茶习俗传至日本。 ()
- 39) 茶叶从茶树上采摘之后经测试,一般含有 75%-78%的水分和 22%-25%的干物质。 ()
- 40) 同类茶叶具有相同颜色。 ()
- 41) 茶叶是世界上三大消费量最大的饮料之一,也是最安全的天然饮料。 ()
- 42) 茶文化所具有的内容与中国传统文化的内容具有高度的认同感和一致性。 ()
- 43) 传说,茶是“发乎神农,闻于鲁周公,兴于宋”。 ()

- 44) 印度是世界上最大的茶叶生产国和消费国。 ()
- 45) 按名茶产生的年代可将名茶分为三类：传统历史名茶、恢复历史名茶、新创名茶。 ()
- 46) 劳动合同可以约定试用期，试用期最长不得超过 3 个月。 ()
- 47) 一般来说，在服用药物前后，应当谨慎饮茶。 ()
- 48) 茶叶感官审评可通过强化训练一蹴而就。 ()
- 49) 茶叶叶片单叶互生，侧脉沿主脉分出，与主脉成约 45° 角向叶缘伸展，并在侧脉 2/3 处弯曲与下一条侧脉相连，形成网状结构。 ()
- 50) 茶艺师是在茶艺馆、茶室、宾馆等场所专职从事茶饮艺术服务的人员 ()
- 51) 整个评茶操作流程：取样-评外形-称样-冲泡-沥茶汤-评汤色-闻香气-尝滋味-看叶底。
()
- 52) 茶叶感官审评的目的体现在以下两个方面：一是准确、高效地评价茶叶的感官品质，并使审评结果能为其他人清楚理解；二是根据审评结果，分析品质优劣及产生原因，指导生产和经营。 ()
- 53) 为体现礼节，茶艺师在服务中要注意“三轻”即说话轻、走路轻、操作轻。 ()
- 54) 白茶加工的工艺流程最为简单，对加工环境与品质把控要求不高。 ()
- 55) 在美国，无论是机关、企业、学校、商场都规定有下午茶时间。 ()
- 56) 茶叶中的多酚类物质很容易被氧化，形成褐色的氧化产物，这些氧化产物在茶汤中被浸出，使得汤色变深变暗，同时也会破坏茶叶风味成分的协调性，使茶汤滋味变淡、收敛性下降。 ()
- 57) 茶诗唱和发端盛唐，主旨茶诗陆羽率先。 ()
- 58) 石茶具的题材非常丰富，大多源于现实生活，有着浓厚的生活情趣，山水人物、花鸟虫鱼皆可入石。 ()
- 59) 茶艺职业道德的基本准则是指热爱茶艺工作，精通业务，追求利益最大化。 ()
- 60) 茶多酚类物质不能直接而只能够间接清除自由基。 ()
- 61) 职业守则，是职业道德的基本要求茶艺服务活动中的具体表现，也是职业道德基本准则的具体化和补充。 ()
- 62) 《登成都白菟楼》诗中“六清”即“六饮”。 ()
- 63) 肯尼亚生产的茶叶几乎全部出口，是世界上第二大茶叶出口国，出口的茶叶为红碎茶，品质优异。 ()
- 64) 中国是一个多民族的国家，56 个民族的茶俗都非常相近。 ()
- 65) 涉茶非物质文化遗产是指与茶相关的传统技艺、礼俗文化等非物质文化遗产。 ()
- 66) 安全生产管理部门在组织开展安全检查时，应将劳动防护用品检查列入检查表，偶尔进行检查。 ()
- 67) 在明末清初时出现了盖碗，并成为清代的主流品饮器。 ()
- 68) 茶树一般于 5 月中下旬形成顶芽后，分化出花芽，经 180-360 天生长为茶花。 ()

- 69) 第八届全国人民代表大会常务委员会第八次会议于 1994 年 7 月 4 日通过了《中华人民共和国劳动法》。()
- 70) 因为蛋白质、糖类、茶多酚、脂类对茶叶干物质重量贡献最大，因此将其称为茶叶的产量成分。()
- 71) 茶叶储存过程中，如受到光照，尤其是光线直射时，茶叶的色泽变化会加快，陈化速度也会加快。()
- 72) “千里不同风，百里不同俗”，中国茶文化呈现出民族性特点。()
- 73) 竹木茶具的特点是，质地透明，光泽夺目，但易破碎，易烫手。()
- 74) 《食品安全标准管理办法》是根据《中华人民共和国消费者权益保护法》及其实施条例制定。()
- 75) 通过饮茶，既可以集中注意力，提神益思，同时能够舒缓身心，镇静安神。()
- 76) 职业道德的主要范畴包括职业义务、职业权力、职业责任、职业纪律等重要问题。()
- 77) 泡茶用水以选择软水或暂时硬水为宜。()
- 78) 茶文化成为中华文化形成、延续与发展的重要载体。()
- 79) 漆茶具小巧美观，外表光亮，大多以红色为主，也有黄棕、棕红、深绿等颜色。()
- 80) 芽叶散茶撮泡品饮技艺在元代勃兴。()
- 81) 目前全国生产的茶叶绝大部分以国内消费为主。()
- 82) 职业道德是一个历史的范畴，它的形成与发展是以社会生产力的发展及社会的、行业的分工为基础并随着社会生产力和分工的发展而不断发展与逐步完善的。()
- 83) 依据茶树主干分枝角度的不同，茶树的树形可以分为乔木、小乔木和灌木 3 种类型。()
- 84) 浸泡时间与茶汤浓度呈负相关。()
- 85) 迄今，世界上有 80 多个国家和地区都种有茶树，170 多个国家和地区的 20 多亿人有饮茶的习惯。()
- 86) 按材质分，当代茶具基本上可以分为陶制、瓷质、金属、玻璃、漆器、竹木茶具等。()
- 87) 世界各国的饮茶习俗大同小异。()
- 88) 茶艺师需以头发修饰自己脸型，梳理精致的发型，佩戴漂亮的发饰。()
- 89) 佩戴防毒面具时，要把防毒面具的头带拉到颈后扣好。()
- 90) 茶艺馆光线通常以选用冷色调为主。()
- 91) 在引领时，让顾客或领导走在引领者的后边。()
- 92) 茶艺师接待宾客时，使用普通话和方言皆可。()
- 93) 为了行走方便，女茶艺师可穿短裙。()
- 94) 一旦发现火灾中有有毒气体时，首先采取防毒，再进行灭火。()
- 95) 茶艺师上岗前应化淡妆，饭后应及时补妆。()
- 96) 项链、戒指、耳环的佩戴，有利于展示茶艺师精致的容颜，为茶事服务增加美感。()
- 97) 服饰是人体仪表的外延，茶馆服务人员的服饰能体现茶馆的层次和形象。()

- 98) 女茶艺师不可浓妆艳抹，可当着客人的面化妆。()
- 99) 灯光应营造出与品茗环境相适应的气氛，提升茶艺馆文化品位与格调。()
- 100) 消防通道、楼梯间等位置可以堆放杂物。()
- 101) 音乐的选择无关重要，茶艺馆不用音乐来营造意境。()
- 102) 为了与品茗环境的宁静氛围相协调，茶艺人员的面部妆容应避免浓妆。()
- 103) 遇到客人情绪激动时，可以与之据理力争，不能被顾客欺负。()
- 104) 茶具用品使用前必须洗净、消毒，使用后必须洗净，保持清洁。()
- 105) 佩戴过滤式防毒面具时如闻到毒气微弱气味，应立即离开有毒区域。()
- 106) 茶馆的岗位一般设有经理、领班、迎宾员、茶艺师、服务员等。()
- 107) 茶艺师在茶事服务时，不可以背靠它物或趴在服务台上休息。()
- 108) 茶艺馆严禁存放易燃、易爆、有毒的物品。()
- 109) 对于新购置的茶具如紫砂壶，要清洗开壶，除去新壶的火气、泥味、杂味后方可使用。
()
- 110) 茶艺冲泡时，盖碗材质以陶与瓷为主。()
- 111) 如有条件，紫砂壶尽可能专壶专用，即一把壶泡同一类型的茶。()
- 112) 即使是平原地区以沸水泡茶，水与茶相遇的温度也不可能保持 100 度。()
- 113) 玻璃杯传热快，容易烫手，不适合茶艺初学者使用。()
- 114) 为了欣赏花茶的鲜灵度，投茶量应相对较少。()
- 115) 加工黑茶的原料成熟度高且较为粗老，在经过渥堆后减少了苦涩味，汤色转黄偏红，滋味更加醇厚。()
- 116) 茶叶分类的方法只有一种。()
- 117) 黑茶煮茶时间越长越好。()
- 118) 黄茶的茶水比设定，需按不同茶区所产黄茶而定。()
- 119) 根据加工工艺中焖黄先后和时间不同，黄茶分为干燥前的湿坯焖黄和干燥后的干坯焖黄两类。()
- 120) 冲泡黑茶，尤其是有年份的黑茶，人们通常会选择紫砂壶。()
- 121) 紫砂壶如长期不用，可用食用油涂抹壶面再收存，以保证壶面不干枯，光泽度更好。()
- 122) 玻璃杯传热快，容易烫手，不适合泡茶待客。()
- 123) 啜饮乌龙茶，重在闻香品味。所以茶量要比红绿茶高，用水量却要减少。()
- 124) 同一类茶，其品种、采摘标准、加工工艺不同，浸泡时间不同。()
- 125) 花茶冲泡中，为了保香，不使香气散失，泡茶时间不宜过长。()
- 126) 北路银针产于福鼎，南路银针产于政和，前者比后者滋味更清鲜，后者比前者芽头更肥壮，茸毛多，滋味更醇厚。()
- 127) 日本是世界上最早利用漆树并制作漆制品的国度。()
- 128) 闽南乌龙茶普遍的品质特征为，颗粒紧结重实，色泽砂绿油润，汤色金黄明亮，香气

- 清高持久，滋味醇厚回甘，叶底柔软有红点。（ ）
- 129) 不同的茶类，其浸泡时间有差异。（ ）
- 130) 对泡茶用水，必须达到国家或地方的饮用水标准。（ ）
- 131) 白茶不炒不揉，芽叶较为完整，所以投茶量应该偏小（ ）
- 132) 不同红茶冲泡，如其他冲泡因子相同，浸泡时间也应相同，与茶叶老嫩度及制茶方式无关（ ）
- 133) 品茶与喝茶意思相同。（ ）
- 134) 浸泡到一定程度时，茶叶内的可溶性物质浓度与茶汤浓度处于动态平衡状态。（ ）
- 135) 烧水器的放置应与宾客保持安全距离，并远离窗帘、地毯等易燃物品。（ ）
- 136) 江浙一带，及西南和西北地区，有用盖碗(200-250 毫升)直接做泡茶和盛茶器具，一人一盞，富有情趣。（ ）
- 137) 点单的形式可以有书写记录，系统录入，唱单。（ ）
- 138) 根据黑茶产区，将黑茶分为湖南黑茶、普洱茶、四川边茶、湖北老青茶和广西六堡茶等。（ ）
- 139) 白毫乌龙，别名东方美人，在乌龙茶中其发酵程度最轻，由被小绿叶蝉吸食后的鲜叶加工而成。（ ）
- 140) 黄大茶外形条索卷略松，带茎梗，色泽黄褐，内质汤色深黄亮，香气纯正带锅巴香，滋味醇和，叶底尚软黄尚亮，有茎梗。（ ）
- 141) 不同的茶叶，其内含物质在茶汤中析出的顺序不同。（ ）
- 142) 水温高，茶叶内含物质容易浸出；水温低，茶叶内含物质浸出速度慢。（ ）
- 143) 黄芽茶、黄小茶、黄大茶都属于黄茶，冲泡时其浸泡时间可以相同（ ）
- 144) 冲泡水温设定与所泡茶叶的制茶工艺有关，与采摘标准无关。（ ）
- 145) 茶单的内容包括茶品与价格。（ ）
- 146) 因加工白茶时不炒不揉，细胞破损少，因此茶汤浸出快。（ ）
- 147) 冲泡水温的设定，需考虑所泡茶叶的品质特征。（ ）
- 148) 蒸汽杀青技术历史悠久，从唐代沿用至今。（ ）
- 149) 水温是调控茶汤香气和滋味的有效手段（ ）
- 150) 烘青绿茶干茶外形条索细紧，显锋毫，色泽绿油润，汤色清澈明亮，香气为嫩香或清香且高长。滋味鲜醇，叶底匀整，嫩绿明亮。（ ）
- 151) 谦语和敬语是一个问题的两个方面，前者对外，后者对内，互相尊重，礼仪自行。（ ）
- 152) 顾客结账时要当着顾客的面大声报出消费金额。（ ）
- 153) 茶叶中的咖啡碱是构成茶汤滋味的重要物质，茶汤中咖啡碱过多会产生苦味。（ ）
- 154) 商品已经售卖出去了，就不用再去兑现服务承诺了。（ ）
- 155) 秋季天气干燥，很多疾病都是秋季高发，宜喝些青茶，有强体养生的功效。（ ）
- 156) 茶树新梢和其他器官都含有多种不同的酚类及其衍生物，都属于有机化合物。（ ）

- 157) 茶叶不可过度包装，茶叶及相关制品包装不应使用贵金属和红木材料。（ ）
- 158) 茶器具虽然是个组合，但不需要依功能进行互相匹配协调。（ ）
- 159) 茶品的售后服务是质量管理的延续，是实现茶品消费与服务价值的重要保证。（ ）
- 160) 在物流快捷方便的互联网时代，消费场景和模式多元交互，但是，茶叶的包装是一样的。（ ）
- 161) 红茶为全发酵茶，味甘性温，夏天饮用起到清热去火、恢复津液的作用。（ ）
- 162) 红茶是半发酵茶，在发酵过程中产生热性物质，性味甘温，适合冬天饮用。（ ）
- 163) 推荐茶品首要原则，是先利己而后利他。（ ）
- 164) 利用客户回访可促使重复销售或交叉销售。（ ）
- 165) 茶艺师与宾客交谈时讲究礼貌表现就是表情自然大方，讲话态度谦逊，目光关注对方，交谈内容适宜、适度，尽量使用礼貌用语。（ ）
- 166) 茶艺师必须人人熟记人人使用五句基本礼貌用语：您好、请、谢谢、对不起、再见。（ ）
- 167) 现代茶艺馆的经营模式日益呈现多元化发展趋势，产品销售业绩往往在总营业收入中占较大的比例。所以茶艺馆需抓住品饮顾客这个茶馆的唯一消费对象。（ ）

二、单选题(共 497 题、每题 0 分，合计 0 分)

- 1) “食品卫生许可证”有效期（ ），每年复核一次
(A) 一年 (B) 两年 (C) 三年 (D) 四年
- 2) （ ），是指一直沿袭到现在的历代名茶，但名茶加工工艺和品质特点在历史的长河中发生了演变。如西湖龙井、庐山云雾、洞庭碧螺春、黄山毛峰、太平猴魁等。
(A) 恢复历史名茶 (B) 传统历史名茶 (C) 历代贡茶 (D) 新创名茶
- 3) 《食品安全标准管理办法》自（ ）12月1日起施行。
(A) 2019年 (B) 2021年 (C) 2022年 (D) 2023年
- 4) （ ）是为防止食品污染和有害因素危害人体健康而采取的综合措施。
(A) 环境卫生 (B) 药品安全 (C) 食品卫生 (D) 公共卫生
- 5) 按照茶具的功能，大致可分为主要茶具和辅助茶具，以下不属于主要茶具的是（ ）
(A) 茶叶罐 (B) 茶则 (C) 茶夹 (D) 茶匙
- 6) 茶叶中具有广泛生理活性的成分是（ ）。
(A) 产量成分 (B) 品质成分 (C) 营养成分 (D) 功效成分
- 7) 防触电最可靠最有效的措施（ ）。
(A) 保护接地 (B) 保护接中线 (C) 安装漏电保护装置 (D) 注意安全距离
- 8) 看时喝茶，下列季节选茶合理的是（ ）。
(A) 春饮花茶理郁气，夏饮绿茶驱暑湿 (B) 秋品白茶解燥热，冬品红茶暖脾胃
(C) 春饮白茶理郁气，夏饮绿茶驱暑湿 (D) 秋品花茶解燥热，冬品黑茶暖脾胃
- 9) 芳香族化合物影响茶叶的香气，种类超过（ ）。

- (A) 400 (B) 500 (C) 800 (D) 1000
- 10) 茶文化是根植于()传统文化的本土文化,是传统文化的一部分。
(A) 民族 (B) 现代 (C) 古代 (D) 汉族
- 11) 云南少数民族喜欢用()制做茶杯、茶壶,它自带清香,与茶香融合在一起,自然而然的成为当地人的日用之物
(A) 陶 (B) 芭蕉 (C) 竹 (D) 木
- 12) 乌龙茶类名茶的品质特征与()密切相关,不同品种加工的同类茶叶,其风味有各自的特点。
(A) 茶树品种 (B) 风味特征 (C) 香气类型 (D) 加工工艺
- 13) ()、湿度、氧气和光线是影响储藏茶叶品质变化的四大因素。
(A) 空气新鲜度 (B) 温度 (C) 噪音 (D) 包装物材质
- 14) 2015年8月15日,习近平主席对切实做好安全生产工作再次作出重要指示,指出,血的教训极其深刻,必须牢牢记取。各级党委和政府要牢固树立安全发展理念,坚持人民利益至上,始终把安全生产放在(),切实维护人民群众生命财产安全。
(A) 重要位置 (B) 醒目位置 (C) 首要位置 (D) 关键位置
- 15) 中国是产茶大国,也是茶叶出口大国,出口的茶叶以()为主。
(A) 绿茶 (B) 红茶 (C) 乌龙茶 (D) 黑茶
- 16) 词始于唐而盛于宋,现存茶词始见于()。
(A) 赵鼎 (B) 黄庭坚 (C) 秦观 (D) 苏轼
- 17) 在茶馆营业中,以下()现象不符合《食品卫生法》的卫生要求。
(A) 茶艺师留着不清洁指甲 (B) 使用对人体安全、无害的洗涤剂、消毒剂
(C) 对营业场所通风条件要求高 (D) 使用符合卫生标准的水源
- 18) ()是全球人均茶叶消费量最大的国家。
(A) 斯里兰卡 (B) 印度 (C) 土耳其 (D) 中国
- 19) 职业道德品质的含义包括()。
(A) 职业观念、职业良心和个人信念 (B) 职业观念、职业修养和理论水平
(C) 职业观念、文化修养和职业良心 (D) 职业观念、职业良心和职业自豪感
- 20) 国家实行劳动者平均每周工作时间不超过()小时的工作制度。
(A) 36 (B) 42 (C) 40 (D) 48
- 21) 茶艺馆经理要及时检查设备情况,做好维护保养工作、()和防火工作。
(A) 货物储备 (B) 饮食安全 (C) 茶艺馆安全 (D) 财产登记
- 22) 茶艺师职业道德的基本准则,就是指()
(A) 遵守职业道德原则,热爱茶艺工作,不断提高服务质量
(B) 精通业务,不断提高技能水平
(C) 努力专研业务,追求经济效益第一

- (D) 提高自身修养，实现自我提高
- 23) () 对茶叶功能的解释主要依靠中医理论，而且茶叶的功能开发利用方式也是以中医技术为主。
- (A) 魏晋至南北朝 (B) 唐代至 20 世纪初期
(C) 唐代至 20 世纪中期 (D) 唐代至 21 世纪初期
- 24) 目前全球种植茶树的国家有 () 多个。
- (A) 50 (B) 60 (C) 70 (D) 80
- 25) 中国茶文化呈现出 () 的特点，如对茶叶的需求，在一定区域内是相对一致的。
- (A) 民族性 (B) 社会性 (C) 区域性 (D) 广泛性
- 26) () 在绿茶初制工艺中起到关键作用，其目的是利用高温破坏鲜叶内酶的活性，抑止多酚类等物质进一步酶促氧化。
- (A) 摊放 (B) 杀青 (C) 做形 (D) 干燥
- 27) 新创名茶，即中华人民共和国成立后，尤其是 () 后研制的名茶。
- (A) 20 世纪 60 年代 (B) 20 世纪 70 年代 (C) 20 世纪 80 年代 (D) 20 世纪 90 年代
- 28) 依据器官特性，芽可分为花芽和 ()。
- (A) 定芽 (B) 腋芽 (C) 营养芽 (D) 不定芽
- 29) 用紫砂烧制的茶具泡茶，既不夺香，又无熟汤气，还能较长时间保持茶叶的 ()。
- (A) 色、香、味 (B) 色、形、味 (C) 形、香、味 (D) 色、形、香
- 30) 小乔木型茶树植株较高大，分枝部位离地面较近，由植株基部至中部主干明显，分枝较稀，树高多为 () 米。
- (A) 2-3 (B) 1-3 (C) 1.5-2 (D) 1-2.5
- 31) 早期的煮茶类似于煮羹汤，需加入葱姜等调味品，这时期的茶具与食具、酒具或水具 ()
- (A) 分开来使用，但随机 (B) 专器专用 (C) 混用 (D) 食具专用，其他器具混用
- 32) 茶树着生叶片的未成熟茎称为 ()。
- (A) 嫩茎 (B) 新梢 (C) 侧枝 (D) 枝条
- 33) 绿茶、白茶性偏凉，可以选择 () 的茶点。
- (A) 凉性的茶点 (B) 中性的茶点 (C) 暖性或者温性的茶点 (D) 高热量的茶点
- 34) 关于茶的性味，下列说法错误的是 ()。
- (A) 绿茶、黄茶、白茶偏凉性 (B) 黑茶、红茶偏温性
(C) 普洱生茶偏温性，普洱熟普偏凉性
(D) 轻发酵、轻焙火青茶偏凉性，中发酵、重焙火的青茶偏温性
- 35) 泡茶用水要求水的浑浊度不得超过 ()，不含肉眼可见悬浮微粒。
- (A) 50 (B) 150 (C) 200 (D) 250
- 36) 茶叶感官审评的作用：为 () 服务，为产业服务。
- (A) 茶业企业 (B) 生产和消费 (C) 指导消费 (D) 茶厂

- 37) () 是青茶加工独有的工艺。
- (A) 发酵 (B) 杀青 (C) 做青 (D) 摇青
- 38) 出口茶叶是否符合出口标准或合同规定的等级条件，必须通过检验检疫部门的 () 做出客观公正的鉴定。
- (A) 茶叶感官审评 (B) 茶叶理化分析 (C) 茶叶微生物、卫生检测 (D) 茶叶品控
- 39) 从“六饮”到茶饮，两晋南北朝 300 多年是一个 () 时期。
- (A) 渐变 (B) 转折 (C) 重要 (D) 突出
- 40) 茶树的叶片依据 () 的不同可以分为鳞片、鱼叶和真叶。
- (A) 生长部位 (B) 分化程度 (C) 生长速度 (D) 性质
- 41) 目前已列入国家级非物质文化遗产名录茶叶制作技艺包括 () 制作技艺 13 项。
- (A) 绿茶 (B) 红茶 (C) 乌龙茶 (D) 白茶
- 42) 明代茶道简洁，但仍然强调水质、()、茶叶俱佳。
- (A) 气氛 (B) 茶具 (C) 茶点 (D) 技能
- 43) 明代江苏宜兴用五色陶土烧制成紫砂陶，与瓷器争名，出现了 () 和时大彬两位艺人
- (A) 杨彭年 (B) 顾景舟 (C) 陈曼生 (D) 供春
- 44) 氨基酸在茶汤中呈鲜味，它在 ()。
- (A) 低水温下即可浸出，随着时间延长浸出越多
(B) 高水温下才可浸出，随着时间延长浸出越多
(C) 低水温下即可浸出，随着时间延长浸出越少
(D) 高水温下才可浸出，随着时间延长浸出越少
- 45) 随着浸泡时间的延长，茶汤内含物质浸出的顺序为：()
- (A) 氨基酸-咖啡碱-茶多酚-多糖-维生素 (B) 维生素-氨基酸-咖啡碱-茶多酚-多糖
(C) 维生素-咖啡碱-氨基酸-茶多酚-多糖 (D) 氨基酸-咖啡碱-茶多酚-维生素-多糖
- 46) 控制浸泡时间的目的是：()
- (A) 为了控制茶汤浓度 (B) 为了发扬香气
(C) 使茶汤香气和浓度达到最佳 (D) 使茶汤浓度适宜，汤温适饮
- 47) 用于饮茶的器具称之为 ()
- (A) 器具 (B) 茶杯 (C) 茶具 (D) 壶
- 48) 劳资关系发生纠纷时，以下描述正确的 ()。
- (A) 当事人不可向本单位劳动争议调解委员会申请调解
(B) 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
(C) 调解不成，当事人一方可以直接向人民法院申请仲裁
(D) 申请仲裁，仲裁裁决不服的，可以向上一级法院提起诉讼
- 49) 用纯净水泡茶能呈现茶的本性，用自来水泡茶会降低茶汤质量，用矿泉水泡茶对茶汤质量 ()。

- (A) 提升 (B) 降低 (C) 不一定 (D) 没变化
- 50) 茶叶感官审评是一项 () 相结合的应用技术, 二者缺一不可。
- (A) 理论与实践 (B) 课堂和实践 (C) 现实和想象 (D) 自然与科学
- 51) 现行《茶叶卫生标准》规定差额中的草甘膦含量不能超过 ()。
- (A) 0.2mg/kg (B) 1mg/kg (C) 10mg/kg (D) 20mg/kg
- 52) 用人单位应当保证劳动者每周至少休息 () 天。
- (A) 0.5 (B) 1 (C) 1.5 (D) 2
- 53) 漆茶具中, 以 () 最为特色。
- (A) 北京雕漆茶具 (B) 福州脱胎漆茶具 (C) 鄱阳脱胎漆茶具 (D) 宜春脱胎漆茶具
- 54) 以名茶的外形特征命名的有: ()、君山银针、碧螺春、顾渚紫笋等。
- (A) 六安瓜片 (B) 西湖龙井 (C) 崂山茶 (D) 九曲红梅
- 55) 下列不适合用来冲泡普洱茶的茶具是 ()。
- (A) 盖碗 (B) 紫砂壶 (C) 瓷壶 (D) 玻璃杯
- 56) 绿茶香气以 () 为优
- (A) 花香、嫩香、清香、栗香 (B) 花香、嫩香、清香、甜香
- (C) 花香、嫩香、陈香、栗香 (D) 兰香、嫩香、清香、栗香
- 57) 茶艺师在茶艺服务过程中, 遇到不能满足顾客需求时, 要做到 ()。
- (A) 绝不说“不”字 (B) 适时说“不”字 (C) 直接说“不”字 (D) 回避, 不回答
- 58) 茶艺师在接近顾客时, 将自己所在茶艺馆、部门、具体职务、姓名一起加以介绍, 一般是在 () 的场合
- (A) 现场服务 (B) 较为正式 (C) 最正式 (D) 普通交友
- 59) 与陶瓷茶具相比, 玻璃茶具 ()
- (A) 密度更低, 更隔热 (B) 密度更低, 更烫手
- (C) 密度更高, 更隔热 (D) 密度更高, 更烫手
- 60) 我国茶区横跨 () 个气候带, 茶树集中生长于亚热带和中亚热带。
- (A) 五 (B) 六 (C) 四 (D) 三
- 61) 茶艺馆承包、租赁给他人经营的, 消防安全由 () 负责。
- (A) 发包人 (B) 经营者 (C) 管理者 (D) 出租人
- 62) 从中医的角度来看, 茶的 () 可以分为凉性、中性和温性。
- (A) 茶汤 (B) 香气 (C) 滋味 (D) 性味
- 63) 感觉的“适应现象”指出: 持续存在的弱刺激, 能够 () 感觉器官的灵敏度。
- (A) 增强 (B) 降低 (C) 稳定 (D) 维持
- 64) 目前茶叶中研究较多的三种功效成分是 ()。
- (A) 茶多酚、咖啡因和茶氨酸 (B) 醇类、酸类和酯类
- (C) 花青素、茶黄素、叶绿素 (D) 蛋白质、脂类、糖类

- 65) 在茶艺师泡茶时，下列（ ）的举止时不优雅的。
- (A) 右手泡茶，左手垂直放在身旁 (B) 为尽量避免身体倾斜，将茶罐移到身体正前方取茶
(C) 右手泡茶，左手自然平放在桌面上的茶盘边上 (D) 身体尽量不要倾斜
- 66) 多数研究认为，茶叶储存在（ ）以下为好，能较长时间保持茶叶色、香、味等感官品质。
- (A) 5° C (B) 7° C (C) 0° C (D) 2° C
- 67) 澳大利亚受（ ）饮茶习俗影响，以饮红茶为主。
- (A) 中国 (B) 英国 (C) 法国 (D) 新西兰
- 68) 肯尼亚是（ ）主要的茶叶供应国。
- (A) 英国 (B) 法国 (C) 美国 (D) 巴基斯坦
- 69) 晋代时还没有（ ）这个字。
- (A) “茶” (B) “茗” (C) “荼” (D) “蔎”
- 70) 茶叶的滋味，涉及纯异、（ ）、爽钝、醇涩、新陈等多个方面。
- (A) 浓淡 (B) 刺激度 (C) 甜苦 (D) 香型
- 71) 茶艺冲泡要素为（ ）
- (A) 选择用水和泡茶器具 (B) 该茶的冲泡流程
(C) 茶水比、冲泡水温、冲泡时间 (D) 茶水比、冲泡水温、冲泡时间及冲泡次数
- 72) 茶叶（ ），是产品特征、嫩度水平的直观体现，也是质量等级划分的基础。
- (A) 色泽 (B) 外形 (C) 净度 (D) 整碎度
- 73) 对茶艺服务人员来讲，与顾客握手时，忌戴手套和（ ），并且不准轻易以自己的左手与他人相握
- (A) 手链 (B) 墨镜 (C) 戒指 (D) 化妆
- 74) 茶叶刚进入（ ）是以具有疗效的神秘饮料的形象出现的，其价格昂贵。
- (A) 葡萄牙 (B) 法国 (C) 欧洲 (D) 英国
- 75) 茶叶表面疏松多孔，能大量吸附水分，因此茶叶储存的地方相对湿度应控制在（ ）以下。
- (A) 55% (B) 70% (C) 60% (D) 50%
- 76) 明代中药文献（ ）已较为系统地总结了茶的药理作用。
- (A) 《新修本草》 (B) 《本草拾遗》 (C) 《本草纲目》 (D) 《中国药学大辞典》
- 77) 构成茶树鲜叶干物质占比最大的四类物质是（ ）
- (A) 蛋白质、糖类、茶多酚、脂类 (B) 蛋白质、咖啡碱、有机酸、脂类
(C) 茶多酚、咖啡碱、维生素、茶色素 (D) 糖类、维生素、芳香物质、矿物质
- 78) （ ），是指经过训练的评茶人员，使用规范的审评设备，在特定的操作过程中，根据自身视觉、嗅觉、味觉和触觉的感受，对茶叶的品质进行分析评价。
- (A) 茶叶理化分析 (B) 茶叶感官审评 (C) 茶叶品控 (D) 茶叶品鉴

- 79) 冲泡乌龙茶的适宜茶水比为：()
- (A) 1: 50 (B)) 1:20-1:30 (C) 1:40-1:50 (D)) 1:50-1:60
- 80) 品茶时，观色主要是观察()。
- (A) 干茶与茶汤的颜色 (B) 茶汤的颜色和茶叶的形态
(C) 茶汤与叶底的颜色 (D) 茶汤的颜色
- 81) 茶树分化出花芽后，经()天生长为茶花。
- (A) 180-360 (B) 200-300 (C) 180-240 (D) 100-180
- 82) 印度茶叶出口地主要为()国家和原独联体国家。
- (A) 欧洲 (B) 美洲 (C) 亚洲 (D) 南美洲
- 83) 用基本茶类中的茶为原料，进行再加工以后的产品，统称()。
- (A) 紧压茶 (B) 代用茶 (C) 再加工茶类 (D) 花茶
- 84) 唐顺宗时期的公元()，日本最澄禅师从浙江天台带回茶籽，种植在京都比睿山。
- (A) 806 (B) 803 (C) 805 (D) 807
- 85) 茶树栽培起源发生的时间()地理起源。
- (A) 早于 (B) 同时 (C) 晚于 (D) 差不多
- 86) 以下不属于食品安全制度的是()。
- (A) 进货索证索票制度 (B) 食品进货查验记录制度
(C) 库房管理制度 (D) 严禁存放易燃易爆、有毒物品制度
- 87) 茶艺馆的卫生标准和要求，以下描述正确的是()
- (A) 门窗紧闭 (B) 可以选用无牌照的桶装水
(C) 墙的颜色要深 (D) 顾客用具应及时消毒
- 88) “坐酌泠泠水，看煎瑟瑟尘”开门见山的提到了唐代的()的饮茶方式。
- (A) 冲茶 (B) 煮茶 (C) 煎茶 (D) 点茶
- 89) 职业是人们在社会生活中，对社会所承担的()和所从事的专业业务。
- (A) 部分责任 (B) 所有规范 (C) 规定守则 (D) 一定职责
- 90) 茶叶的主要成分包括茶多酚、()、茶氨酸、茶色素、茶多糖、有机酸、维生素、芳香物质、矿物质成分等。
- (A) 氨基酸 (B) 咖啡碱 (C) 花青素 (D) 亚油酸
- 91) ()对食品卫生的定义非常明确：在食品的培育、生产、制造直至被人摄食为止的各个阶段中，为保证其安全性、有益性和完好性而采取的全部措施。
- (A) 联合国教科文组织 (B) 世贸组织 (C) 世卫组织 (D) 欧盟
- 92) 茶宴始自()，茗饮诗卷无限兴。
- (A) 中晚唐 (B) 魏晋 (C) 宋朝 (D) 南北朝
- 93) 在茶树鲜叶的干物质中，蛋白质占比是()%。
- (A) 14%-19% (B) 20%-30% (C) 32%-35% (D) 65%-75%

- 94) () 撰写了日本第一本茶书《吃茶养生记》，被誉为“日本的《茶经》”。
- (A) 荣西 (B) 圆悟克勤 (C) 圆尔辨圆 (D) 南浦绍明
- 95) 在茶叶感官审评的过程中，应避免受到某些食物和药物的干扰和伤害。饮酒后会令人精神亢奋，随后很快使身体精神产生疲乏。饮用不同种类的酒，按等量酒精而言，对感官灵敏的干扰程度由大到小依次是 ()。
- (A) 白酒，葡萄酒，黄酒，啤酒 (B) 黄酒，葡萄酒，啤酒，白酒
(C) 黄酒，白酒，葡萄酒，啤酒 (D) 黄酒，白酒，葡萄酒，啤酒
- 96) 17 世纪中期，中国 () 的独特香气使得英国的贵族和民众沉迷。
- (A) 绿茶 (B) 乌龙茶 (C) 红茶 (D) 黑茶
- 97) 关于职业道德的社会作用，说法错误的是 ()。
- (A) 仅调节职业交往中，从业人员与服务对象间的关系
(B) 有助于维护和提高本行业的信誉
(C) 有助于提高社会主义道德水平
(D) 促进本行业的发展
- 98) 茶艺馆的卫生标准和要求，以下描述正确的是 ()。
- (A) 门窗紧闭 (B) 可以选用无牌照的桶装水
(C) 墙的颜色要深 (D) 顾客用具应及时消毒
- 99) 良好的职业道德风尚的形成必须依靠加强茶艺从业人员的 ()。
- (A) 职业道德素养 (B) 职业道德修养 (C) 职业道德习惯 (D) 职业道德教育
- 100) 国务院于 () 发布实施《公共场所卫生管理条例》
- (A) 1986 年 4 月 1 日 (B) 1987 年 4 月 1 日
(C) 1986 年 5 月 1 日 (D) 1987 年 5 月 1 日
- 101) 青茶初制工艺中，做青为 () 和晾青反复交替进行的过程。
- (A) 发酵 (B) 萎凋 (C) 杀青 (D) 摇青
- 102) 食品生产经营过程中，存放食品的器皿使用前必须洗净、消毒，须符合国家有关 () 要求。
- (A) 包装标准 (B) 卫生标准 (C) 有机食品标准 (D) 无公害产品标准
- 103) 以下 () 不属于茶艺师的个人素质要求
- (A) 说话声音甜美，温文尔雅 (B) 微笑，给顾客亲切感 (C) 诚实待人，赢得顾客的信任
(D) 漂亮的五官，给顾客良好的印象
- 104) 基诺族的凉拌茶，用的茶叶是 ()。
- (A) 鲜叶 (B) 蒸青茶 (C) 半发酵茶 (D) 烘青茶
- 105) 我国每年开展的“安全生产月”活动是从 () 开始的？
- (A) 1989 年 (B) 1992 年 (C) 1991 年 (D) 1990 年
- 106) 茎的尖端为芽，芽依据生长部位不同有 ()、腋芽之分。

- (A) 花芽 (B) 顶芽 (C) 定芽 (D) 不定芽
- 107) 回族人多饮用 () 有一定的煮饮技艺。
- (A) 奶茶 (B) 盐巴茶 (C) 罐罐茶 (D) 酥油茶
- 108) 《茶疏》的作者是 ()。
- (A) 朱权 (B) 黄龙德 (C) 徐文长 (D) 许次纾
- 109) () 人饮用绿茶时多配以白糖和小豆蔻以增加清凉味。
- (A) 肯尼亚 (B) 英国 (C) 埃及 (D) 巴基斯坦
- 110) 绿茶的滋味 ()
- (A) 以浓、强、鲜为好 (B) 以鲜、醇、甘为好
- (C) 以平和、淡雅为好 (D) 鲜灵、甜醇为好
- 111) () 为发育不完全的叶片，叶形多为倒卵形，叶缘一般无锯齿或仅前端略有锯齿，侧脉不明显，叶尖圆钝。
- (A) 鳞片 (B) 真叶 (C) 叶芽 (D) 鱼叶
- 112) 品茶中的闻香，就是 ()
- (A) 嗅闻干茶散发出来的香气 (B) 嗅闻杯盖香
- (C) 嗅闻茶汤散发出来的香气 (D) 嗅闻杯底的留香
- 113) 在茶树鲜叶中，干物质约占 () %。
- (A) 32 (B) 28 (C) 25 (D) 20
- 114) () 中出现“烹茶茶具”，通常认为是中国最早出现的茶具一词。
- (A) 王褒《僮约》 (B) 陆羽《茶经》 (C) 杜育《荈赋》 (D) 蔡襄《茶录》
- 115) () 茶树植株低矮，由植株基部开始分枝，无明显主干，分枝密，主要分布于我国中部、东部与北部茶区。
- (A) 半乔木 (B) 灌木型 (C) 乔木 (D) 小乔木
- 116) 苗族和侗族是 ()。
- (A) 奶茶 (B) 油茶 (C) 盐茶 (D) 香茶
- 117) 花茶主要是用绿茶中的 () 和香花窰制而成，主产于广西横县、福建福州等地。
- (A) 炒青绿茶 (B) 烘青绿茶 (C) 晒青绿茶 (D) 蒸青绿茶
- 118) 在陆羽《茶经·四之器》中提到，用来煮茶的茶釜以 () 制的最为好
- (A) 黄金 (B) 银 (C) 生铁 (D) 熟铁
- 119) 非洲产茶国家集中于 ()，少数位于中非、南非。
- (A) 西北非 (B) 北非 (C) 东非 (D) 肯尼亚
- 120) 绿茶的基本初制工艺流程为：摊放-()-揉捻(或不揉捻)-干燥。
- (A) 发酵 (B) 杀青 (C) 晒青 (D) 萎凋
- 121) 泡茶用水，钙、镁离子在每千克水中含量低于 8 毫克即为 ()。
- (A) 纯净水 (B) 无菌水 (C) 硬水 (D) 软水

- 122) 食品生产经营者应当依照()从事生产经营活动,对社会和公众负责,保证食品安全,接受社会监督,承担社会责任。
- (A) 法律法规和食品安全标准 (B) 法律法规 (C) 食品卫生制度 (D) 食品安全标准
- 123) 一般提倡的饮茶方式是()。
- (A) 热饮 65° C 以上水温的茶水 (B) 不在进餐前后饮茶
(C) 忌喝隔夜茶 (D) 早晨起床一杯淡茶
- 124) 冲泡乌龙茶,要使二泡茶汤浓度尽可能均匀一致,则:()
- (A) 前后二泡时间需一致 (B) 第二泡的浸泡时间要比第一泡浸泡时间延长
(C) 第二泡的浸泡时间要比第一泡浸泡时间缩短 (D) 前后二泡浸泡时间控制没关系
- 125) 生产经营单位的主要负责人和()必须具备与本单位所从事的生产经营活动相应的安全生产知识和管理能力。
- (A) 单位法人 (B) 安全生产管理人员 (C) 总经理秘书 (D) 财务主管
- 126) 1987年5月我国在陕西省扶风县皇家佛教寺院法门寺的地宫中,发掘出大批唐朝宫廷文物,内有()烹茶用具,计有11种12件。
- (A) 铜质鎏金 (B) 铜质镀金 (C) 银质鎏金 (D) 银质镀金
- 127) 矿泉水泡茶对茶汤中的()成分影响最大。
- (A) 咖啡碱 (B) 茶多酚 (C) 氨基酸 (D) 水浸出物
- 128) ()茶具因其材质坚硬、密度高,常用于制作茶盘等茶具配件。
- (A) 木质茶具 (B) 玻璃茶具 (C) 石制茶具 (D) 纸制茶具
- 129) 以下对品茗用水的说法错误的是()
- (A) 矿泉水含有较多的钙、镁、钠等金属离子,营养丰富,用于泡茶效果佳
(B) 活性水如果属于暂时硬水,泡出的茶水品质较好
(C) 用纯净水泡茶,其效果较好
(D) 不少深井水为永久性硬水,不宜泡茶
- 130) 以下对瓷质茶具特点描述正确的是()
- (A) 烧制温度高,气孔多,传热慢 (B) 烧制温度低,气孔少,传热快
(C) 烧制温度高,气孔少,传热快 (D) 烧制温度低,气孔多,传热慢
- 131) 1982年,全国茶叶区划研究协作组对国家一级茶区进行了划分,即西南、()、江南、江北四大茶区。
- (A) 中南 (B) 西北 (C) 华南 (D) 华北
- 132) 15世纪中叶之后,()将茶的精神与禅宗思想相结合,完成了日本茶道的草创。
- (A) 千利休 (B) 最澄 (C) 荣西 (D) 村田珠光
- 133) 精神文化是茶文化的(),也是茶文化的核心部分。
- (A) 核心结构 (B) 深层次结构 (C) 个性结构 (D) 内部结构
- 134) 茶文化与传统文化的()相互交融。

- (A) 内容 (B) 精神 (C) 思想 (D) 理念
- 135) 职业道德是人们在职业活动中遵循的 ()
- (A) 行为准则 (B) 行为规范 (C) 行为依据 (D) 行为守则
- 136) 饮食行业的 () 制度, 是保障消费者身体健康的制度。
- (A) 准入登记管理制度 (B) 餐饮管理制度 (C) 食品卫生制度 (D) 留样管理制度
- 137) 以下 () 对茶汤品质的修饰影响较小, 风味品质纯正。
- (A) 纯净水 (B) 矿物质水 (C) 矿泉水 (D) 小分子水
- 138) 我国目前生产的紧压茶主要有 ()、米砖、老青砖、六堡茶、饼茶等。
- (A) 寿眉 (B) 老白茶 (C) 白牡丹 (D) 沱茶
- 139) 茶叶中具有广泛生理活性的 () 能够起到延年益寿、去脂减肥、提神醒脑等多重保健功能。。
- (A) 产量成分 (B) 功效成分 (C) 营养成分 (D) 品质成分
- 140) 生产安全事故等级不包括 ()。
- (A) 一般事故 (B) 较大事故 (C) 重大事故 (D) 特轻微事故
- 141) “精茗蕴香, 借水而发, 无水不可与论茶也。” 出自 ()
- (A) 许次纾《茶疏》 (B) 陆羽《茶经》 (C) 蔡襄《茶录》 (D) 朱权《茶谱》
- 142) 泡茶用水要求 PH 值 ()。
- (A) 小于 5 (B) 小于 6 (C) 小于 7 (D) 小于 8
- 143) 近年来, 全球茶叶市场需求持续增长, 北美、西欧 () 市场已发展成熟。
- (A) 白茶 (B) 红茶 (C) 花茶 (D) 青茶
- 144) 《大观茶论》的作者是 ()。
- (A) 蔡襄 (B) 黄儒 (C) 宋徽宗 (D) 陆羽
- 145) 朝鲜半岛茶礼兴起之初, 主要效仿中国 () 的煎茶法, 流行于贵族、僧侣和上层社会。
- (A) 秦朝 (B) 三国 (C) 唐代 (D) 宋代
- 146) () 是 20 世纪新兴的产茶国家, 但其茶叶发展极为迅速, 至今已成为仅次于中国和印度的全球第三大产茶国。
- (A) 印度尼西亚 (B) 孟加拉国 (C) 斯里兰卡 (D) 肯尼亚
- 147) () 人喜欢加柠檬、牛奶、果汁、方糖的冰茶。
- (A) 美国 (B) 英国 (C) 法国 (D) 斯里兰卡
- 148) 韩国茶礼重视 (), 泡茶方式多样, 通过茶礼生活的修习, 培养人的高尚品格。
- (A) 形式 (B) 内容 (C) 礼仪 (D) 仪式
- 149) 天平为称量内质审评用茶样的衡器, 要求精确到 () 克, 可使用托盘天平或电子天平。
- (A) 0.2 (B) 0.05 (C) 0.1 (D) 0.01
- 150) 涉茶遗产项目共计 () 个, 分布于传统音乐、传统舞蹈、传统戏剧、传统技艺和民俗五大门类。

- (A) 40 (B) 38 (C) 42 (D) 43
- 151) 黑茶是由晒青毛茶经 ()、干燥而形成的成品茶。
(A) 渥堆 (B) 烘炒 (C) 上色 (D) 蒸压
- 152) 茶叶感官审评室内墙壁和天花板应选择 ()，以白色或接近白色为宜，可避免影响对茶样颜色的评价。
(A) 暖色调 (B) 中性色 (C) 偏冷色调 (D) 灰色
- 153) 唐代著名三大窑之一浙江余姚的越窑，以烧制 () 著名
(A) 青瓷茶碗 (B) 白瓷茶碗 (C) 青瓷茶壶 (D) 白瓷茶壶
- 154) 绿茶的汤色应清澈明亮，呈 ()。
(A) 绿色 (B) 黄绿色 (C) 绿色或黄绿色 (D) 金黄色
- 155) 开展道德评价具体体现在茶艺人员之间 ()。
(A) 相互批评和监督 (B) 批评和自我批评 (C) 监督和揭发 (D) 学习和攀比
- 156) 多数 () 会导致茶汤风味变化大，色泽加深、原有茶汤风味变化较大。
(A) 纯净水 (B) 蒸馏水 (C) 矿泉水 (D) 低矿化度天然水
- 157) () 是自古以来的产茶大省，茶叶产量位居全国第一。
(A) 浙江 (B) 福建 (C) 湖北 (D) 贵州
- 158) 对茶艺人员的道德品质修养来说，() 尤为重要，这种修养方法从古至今都具有深刻的意义。
(A) 互相批评 (B) 自我批评 (C) 互相批判 (D) 自我批判
- 159) 城市茶艺馆泡茶用水可选择 ()。
(A) 自来水 (B) 纯净水 (C) 冰水 (D) 河水
- 160) 用细如发丝的竹丝围绕瓷茶具外壁进行手工编织，称之为 () 茶具
(A) 瓷胎竹编 (B) 陶胎竹编 (C) 脱胎竹编 (D) 竹编
- 161) () 是茶叶品质变化的环境条件，起加速或延缓氧化反应的作用。
(A) 容器包装 (B) 空气条件 (C) 光照 (D) 温度和湿度
- 162) 产于 () 乌瓦的锡兰高地红茶与中国的祁门红茶、印度的大吉岭红茶并称“世界三大高香红茶”。
(A) 印度尼西亚 (B) 斯里兰卡 (C) 肯尼亚 (D) 越南
- 163) 安溪铁观音有天然馥郁的兰花香，回甘悠久，俗称 ()。
(A) “岩韵” (B) “音韵” (C) “山韵” (D) “喉韵”
- 164) 漆茶具小巧美观，外表光亮，大多以 () 为主，也有黄棕、棕红、深绿等颜色。
(A) 红色 (B) 黄色 (C) 棕色 (D) 黑色
- 165) 以下哪个不是遵守职业道德的作用 ()。
(A) 遵守职业道德有利于提高茶艺从业人员的道德素养和修养
(B) 遵守职业道德有利于提高职业自豪感

- (C) 遵守职业道德，有利于形成茶艺行业良好的职业道德风尚
(D) 遵守职业道德，有利于促进茶艺事业的发展
- 166) “水是茶之母，器是茶之父”，说明泡茶选水择器很重要，选择泡茶用水时需要注意水的（ ）。
(A) 硬度、PH (B) 产地、净度 (C) 含气量、分子量 (D) 以上都是
- 167) 消费者和经营者发生消费权益争议的，以下途径解决不正确的是（ ）。
(A) 与经营者协商和解。 (B) 请求消费者协会调解。
(C) 向有关行政部门申诉。 (D) 向人民检察院提起诉讼。
- 168) “鱼叶金黄”和“色似象牙”是特级（ ）外形的两大明显特征。
(A) 黄山毛峰 (B) 君山银针 (C) 蒙顶黄芽 (D) 西湖龙井
- 169) 古时，茶与健康的关系主要体现在茶的（ ）。
(A) 商业价值 (B) 欣赏价值 (C) 饮用价值 (D) 药用价值
- 170) 饮食行业对食品卫生管理而制定相应制度，有些是国家制度，也有些是（ ）的规定。
(A) 省、市、县政府 (B) 省、市、县卫生检查团 (C) 各级街道办事处 (D) 民间机构
- 171) 据统计，我国生产的茶叶以（ ）为主。
(A) 绿茶 (B) 黑茶 (C) 乌龙茶 (D) 红茶
- 172) 火灾初期阶段是扑救火灾（ ）的阶段。
(A) 最不利 (B) 最有利 (C) 较不利 (D) 有利
- 173) 茶艺师工作中要能做到个人仪容仪表（ ）
(A) 整洁大方 (B) 朴素大方 (C) 洁净大方 (D) 干净大方
- 174) 《安全生产法》第三十五条对严重危及生产安全的工艺、设备实行（ ）制度。因此，生产经营单位不得使用国家明令淘汰、禁止使用的危及生产安全的工艺、设备。
(A) 限制 (B) 淘汰 (C) 监察 (D) 审批
- 175) （ ）是世界上主要的茶叶生产国之一，是全球最大的红茶生产国和消费国。
(A) 斯里兰卡 (B) 印度 (C) 肯尼亚 (D) 印度尼西亚
- 176) 1684年，（ ）从中国引进茶树。
(A) 印尼 (B) 印度尼西亚 (C) 斯里兰卡 (D) 南美
- 177) 自（ ）开始，贡茶形成制度，除土贡外，还专门在产茶区设立贡茶院，由官府直接管理。
(A) 宋代 (B) 东晋 (C) 唐代 (D) 元代
- 178) 女性体质多为虚寒，如参加茶会的有女宾，可搭配（ ）。
(A) 高热量的茶点 (B) 性温偏暖的茶点 (C) 中性的茶点 (D) 性温偏凉的茶点
- 179) 冲泡后随着时间的延长，杯中的汤色（ ）
(A) 不会变 (B) 由浅转深 (C) 由深转浅 (D) 变化不定
- 180) （ ），人们已普遍认识到茶的药用价值。

- (A) 唐代 (B) 宋代 (C) 明代 (D) 清代
- 181) () 茶具因其材质导热快，常用于快速冲泡茶叶。
(A) 金属茶具 (B) 玻璃茶具 (C) 竹木茶具 (D) 漆器茶具
- 182) 水的 () 过低，会导致茶汤欠明亮。
(A) 浑浊度 (B) 澄清晰度 (C) 化学类型 (D) 分子团
- 183) 形成茶叶特有色泽的主要物质是 ()。
(A) 氨基酸 (B) 咖啡因 (C) 茶色素 (D) 维生素
- 184) 茶多酚富含 ()，能够与自由基结合，起到“牺牲小我，顾全大局”的作用。
(A) 羟基基团 (B) 羧基基团 (C) 醛基基团 (D) 醚键
- 185) 英国下午茶习俗的形成可以追溯到 ()。
(A) 18 世纪中期 (B) 19 世纪中期 (C) 18 世纪 (D) 19 世纪
- 186) 茶具是历代饮茶方式演变的重要载体，是不同历史时期器物审美、文化和材质应用的 ()
(A) 间接表达 (B) 间接反映 (C) 直观表达 (D) 直观反映
- 187) () 产于云南省，因集中在古普洱府(今普洱市)销售而得名。
(A) 滇红工夫茶 (B) 六堡茶 (C) 安化黑茶 (D) 普洱茶
- 188) 道德与法律的产生条件和发展趋势不同；他们依靠的力量不同，它们 () 也不同。
(A) 运行的机制 (B) 产生的功用 (C) 导致的最后结果 (D) 产生作用的范围
- 189) 以下 () 对茶汤品质的修饰影响较小，风味品质纯正。
(A) 纯净水 (B) 矿物质水 (C) 矿泉水 (D) 小分子水
- 190) () 人大多习惯饮用调饮红茶。
(A) 肯尼亚 (B) 印度 (C) 斯里兰卡 (D) 埃及
- 191) 季节的变化对人的身体和情绪有一定的影响，所以冬季茶会可以选用 ()。
(A) 养阳气、避风寒、养脾胃的茶点 (B) 清热利湿的茶点 zai
(C) 滋阴燥润的茶点 (D) 增加热量和滋阴的茶点
- 192) 下列 () 是与茶馆经营关系密切的法律
(A) 《中华人民共和国消费者权益保障法》 (B) 《民法》
(C) 《青少年保护法》 (D) 《刑法》
- 193) 舌头各部位的味蕾对不同滋味的感受是不一样的，如：()
(A) 舌尖易感受苦味，舌面对涩味敏感，舌根部位对甜味敏感
(B) 舌尖易感受甜味，舌面对苦味敏感，舌根部位对涩味敏感
(C) 舌尖易感受苦味，舌面对甜味敏感，舌根部位对涩味敏感
(D) 舌尖易感受甜味，舌面对酸味敏感，舌根部位对苦味敏感
- 194) 冲泡袋多为一次性沏茶，其冲泡适宜的茶水比为 ()
(A) 1:20-1:30 (B) 1: 50 (C) 1:60-1:70 (D) 1:90-1:110

- 195) 福建、广东、台湾人欣赏 ()。
- (A) 乌龙茶 (B) 绿茶 (C) 红茶 (D) 黑茶
- 196) 明代名茶以蒸青和 () 的散芽茶为多。
- (A) 烘青 (B) 晒青 (C) 炒青 (D) 摇青
- 197) 按产地，瓷茶具分可分为江西景德镇瓷茶具、福建德化瓷茶具、浙江龙泉瓷茶具 ()
- (A) 湖南醴陵瓷茶具 (B) 河南禹县瓷茶具
(C) 河北邯郸瓷茶具 (D) 江西吉安瓷茶具
- 198) 相对于瓷器，陶器烧制的温度不够高，胎土的致密度也不及瓷器，但保温性能好，透气性能佳，适合用来冲泡 ()
- (A) 发酵程度相对较低的茶类，如绿茶 (B) 发酵程度相对较高的茶类，如黑茶
(C) 发酵程度相对较低的茶类，如红茶 (D) 发酵程度相对较高的茶类，如白茶
- 199) 元代的 () 让茶文化在文学领域有了新的载体。
- (A) 戏曲 (B) 散曲 (C) 歌曲 (D) 散文
- 200) () 是世界最大的茶叶进口国，进口的主要品种为红茶。
- (A) 肯尼亚 (B) 巴基斯坦 (C) 美国 (D) 英国
- 201) “音韵”为 () 茶特有的品质特征
- (A) 佛茶 (B) 台湾乌龙 (C) 铁观音 (D) 凤凰单丛
- 202) 审评茶叶的香气，一般需从香型、高低、()、鲜陈等方面着手。
- (A) 持久性 (B) 韵味 (C) 浓淡 (D) 纯异
- 203) 《食品安全标准管理办法》是根据 () 及其实施条例制定。
- (A) 《中华人民共和国劳动法》 (B) 《公共场所卫生管理条例》
(C) 《中华人民共和国消费者权益保护法》 (D) 《中华人民共和国食品安全法》
- 204) () 人群不宜饮茶。
- (A) 糖尿病患者 (B) 脑力劳动者 (C) 缺铁性贫血患者 (D) 放射科医生
- 205) 发现火灾发生，最重要的是什么，这样才能及时扑救。()
- (A) 喊人 (B) 马上救火 (C) 呼叫 (D) 报警
- 206) 专业的人员、特定的外部条件、统一的审评设备和规范的操作程序，是 () 顺利完成的前提和保证。
- (A) 茶叶品鉴 (B) 茶叶感官审评 (C) 茶叶理化分析 (D) 茶叶品控
- 207) 茶叶中的 () 是天然的抗氧化剂，其还原性强，在储存中易氧化而减少，不仅会降低茶叶的营养价值，且会使茶叶发生一定程度的褐变。
- (A) 维生素 C (B) 叶绿素 (C) 茶多酚 (D) 脂类成分
- 208) 六大茶类中都有名茶，其中 () 名茶占绝大多数，其次是青茶类名茶。
- (A) 绿茶类 (B) 红茶类 (C) 黑茶类 (D) 黄茶类
- 209) 食品卫生法条例的规定，以下描述错误的是 ()

- (A) 造成严重危害公民健康的事故或中毒事故的单位或者个人，应当对受害人赔偿损失
- (B) 致人残疾构成犯罪的，由司法机关依法追究直接责任人员的刑事责任
- (C) 致人死亡，构成犯罪的，由司法机关依法追究直接责任人员的刑事责任
- (D) 造成严重危害公民健康的事故或中毒事故的单位或个人，不用对受害人赔偿损失
- 210) 依据茶树的（ ）不同，茶树的树形可以分为乔木、小乔木和灌木 3 种类型。
- (A) 主干分枝部位 (B) 树形高低 (C) 生长区域 (D) 主干分枝角度
- 211) ()的特点是：在烧制过程中，让木柴燃烧所产生的灰烬和热量直接附在茶具坯体上。
- (A) 金属茶具 (B) 竹木茶具 (C) 柴烧茶具 (D) 陶土茶具
- 212) 严格把好（ ）的质量关，避免有烫伤客人等事故发生。
- (A) 煮水设备 (B) 操作技艺 (C) 岗位培训 (D) 泡茶器具
- 213) 目前已列入国家级非物质文化遗产名录茶叶制作技艺包括黑茶(含普洱茶)制作技艺()项。
- (A) 13 (B) 2 (C) 8 (D) 3
- 214) 在茶树鲜叶中，水分约占（ ）%。
- (A) 68 (B) 72 (C) 75 (D) 80
- 215) 制茶是指以茶树的鲜叶为原料，利用相应的加工方法使鲜叶（ ）发生变化的工艺。
- (A) 表面 (B) 内质 (C) 叶细胞 (D) 组织细胞
- 216) 乱拉乱接电线的主要危害是（ ）
- (A) 影响美观 (B) 违反学校有关规定 (C) 造成火灾事故隐患 (D) 用电量
- 217) 茶艺馆经理要及时检查设备情况，做好维护保养工作、（ ）和防火工作。
- (A) 货物储备 (B) 饮食安全 (C) 茶艺馆安全 (D) 财产登记
- 218) 在茶树鲜叶中，含量最多的物质是（ ）
- (A) 蛋白质 (B) 水分 (C) 糖类 (D) 茶多酚
- 219) ()材质具有很好的密封性，可制作成茶罐存放茶叶
- (A) 纸质 (B) 竹制 (C) 铁制 (D) 木制
- 220) 在茶艺馆的服务中要求服务人员有（ ）丰富的茶叶知识，以及专业的泡茶技巧，个人的仪容，仪表也非常重要。
- (A) 良好的文化素质 (B) 高中毕业证 (C) 良好的长相、身材 (D) 大专以上文凭
- 221) 茶文化与传统文化的（ ）一脉相承。
- (A) 思想 (B) 精神 (C) 理念 (D) 道理
- 222) 茶树的（ ）是连接茶树根、叶、花、果等器官的轴状结构。
- (A) 枝条 (B) 新梢 (C) 嫩茎 (D) 茎
- 223) 国外的栽培型茶树都直接或间接来源于中国，最早的文字记载可追溯到（ ）。
- (A) 唐代 (B) 宋代 (C) 秦朝 (D) 两晋
- 224) 茶树的起源包括地理起源和（ ）起源。

- (A) 发现 (B) 栽培 (C) 进化 (D) 种子
- 225) 茶树的花由 () 分化而成, 为两性花。
(A) 叶芽 (B) 花芽 (C) 花蕊 (D) 定芽
- 226) 通常泡茶用水的总硬度不超过 () 度。
(A) 25 (B) 30 (C) 35 (D) 45
- 227) 茶叶是一种天然健康饮料, 饮茶可以使人身心健康, 还可以提高人们的 ()。
(A) 生活质量 (B) 生活品味 (C) 物质追求 (D) 视觉享受
- 228) 建立健全安全生产规章制度, 是生产经营单位安全生产管理的基础, 安全生产规章制度的核心是 ()。
(A) 安全生产奖惩制度 (B) 安全生产培训制度
(C) 安全生产责任制 (D) 安全操作规程
- 229) 茶叶在秦汉时已经逐步推广为饮品, 有一则重要的文献可以佐证, 这就是西汉王褒 ()。
(A) 《僮约》 (B) 《茶经》 (C) 《娇女诗》 (D) 《登成都白菟楼》
- 230) 影响茶叶色、香、味的成分是 ()。
(A) 营养成分 (B) 功效成分 (C) 品质成分 (D) 产量成分
- 231) 景德镇瓷茶具的以 () 为主
(A) 釉下青花及釉上斗彩 (B) 釉下青花及釉上粉彩
(C) 釉下粉彩及釉上青花 (D) 釉下斗彩及釉上青花
- 232) 12 世纪中期, 受到中国 () 盛行的“点茶”和“斗茶”风俗的影响, 日本逐渐形成具有本土特色的饮茶方式。
(A) 明代 (B) 元代 (C) 唐代 (D) 宋代
- 233) 要呈现凤凰单丛茶丰富而高锐的香气, 除了提高冲泡温度还可采取 ()
(A) 提高室温 (B) 反复煮水保持沸腾状态 (C) 沸水温壶 (D) 沸水温壶和淋壶
- 234) 可冲泡次数以 () 为最少
(A) 老茶 (B) 细嫩的名优茶 (C) 袋泡茶 (D) 蒸青绿茶
- 235) 道德是由一定的 社会经济关系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
- 236) 茶艺馆用水要求其化学指标达到一定标准, 以下不正确的是 ()。
(A) PH 值为 6.5—8.5 (B) 总硬度低于 25°
(C) 氧化钙含量低于 250mg/L (D) 铁含量低于 5mg/L
- 237) 唐代名茶有 140 多种。唐朝名茶绝大多数是 ()。
(A) 龙凤团茶 (B) 蒸青团饼茶 (C) 晒青团茶 (D) 蒸青绿茶
- 238) () 是影响茶叶中儿茶素和维生素含量变化的主要原因。
(A) 空气 (B) 湿度 (C) 氧气 (D) 温度

- 239) 乔木型茶树多为野生古茶树，主要分布于我国（ ）地区。
 (A) 西南 (B) 东南 (C) 东部 (D) 华南
- 240) 茶最初发现于公元前（ ）多年的神农氏时代。
 (A) 2000 (B) 2500 (C) 2700 (D) 3000
- 241) （ ）中记述了“神农尝百草，日遇七十二毒，得茶而解之”的传说。
 (A) 清人笔记 (B) 《茶经》 (C) 《本草纲目》 (D) 《本草经》
- 242) 涉茶遗产项目以传统技艺数量最多，共计（ ）个，且主要以制茶技艺为主。
 (A) 33 (B) 30 (C) 42 (D) 36
- 243) 现有的研究表明，茶树的起源中心可能是（ ）。
 (A) 中国的西南地区 (B) 中国的华南地区 (C) 印度 (D) 云南
- 244) 明代（ ）中说“茶宜常饮，不宜多饮。常饮则心肺清凉，烦郁顿释。多饮则微伤脾肾，或泄或寒”。
 (A) 朱权《茶谱》 (B) 陆树声《茶寮记》 (C) 张源《茶录》 (D) 许次纾《茶疏》
- 245) 唐代瓷业的生产有“南青北白”之说，即南方以（ ）青瓷为代表，北方则以邢窑白瓷为代表
 (A) 越窑 (B) 岳州窑 (C) 瓯窑 (D) 德化窑
- 246) 推荐以宜兴紫砂壶泡茶，在明代茶书作者中（ ）是首位。
 (A) 许次纾 (B) 黄龙德 (C) 徐文长 (D) 罗稷
- 247) 看时喝茶，下列季节选茶合理的是（ ）。
 (A) 春饮绿茶理郁气，夏饮花茶驱暑湿 (B) 秋品花茶解燥热，冬品黑茶暖脾胃
 (C) 春饮白茶理郁气，夏饮绿茶驱暑湿 (D) 秋品乌龙解燥热，冬品红茶暖脾胃
- 248) 茶多酚、咖啡因在（ ）下，快速浸出，茶汤呈苦涩味；
 (A) 冰水 (B) 低水温 (C) 常温水 (D) 高水温
- 249) 陆羽《茶经·五之煮》中写道：（ ）
 (A) “其水，用山水上，江水中，井水下” (B) “其水，用江水上，山水中，井水下”
 (C) “其水，用山水上，井水中，江水下” (D) “其水，用井水上，江水中，山水下”
- 250) （ ），是正常的、健康的体质，这种体质的人什么茶都可以喝。
 (A) 气虚体质 (B) 湿热体质 (C) 特禀体质 (D) 平和体质
- 251) 禁止用人单位招用未满（ ）周岁的未成年人
 (A) 14 (B) 15 (C) 16 (D) 17
- 252) 地下部分为（ ），由众多长短不同、粗细各异的根组成。
 (A) 根幅 (B) 侧根 (C) 主根 (D) 根系
- 253) 我国生活饮用水指标主要包括毒理指标、微生物指标、（ ）、放射性指标等 4 个方面的要求。
 (A) 感官指标 (B) 化学成分指标 (C) 感官及化学成分指标 (D) 分类指标

- 254) 生产经营单位的主要负责人在本单位发生重大伤亡事故后逃匿的，由（ ）处十五日以下拘留。
- (A) 公安机关 (B) 检察机关 (C) 安全生产监督管理部门 (D) 法院
- 255) 有些名茶以其香气特征命名，如（ ）、泰顺三杯香。
- (A) 西湖龙井 (B) 舒城小兰花 (C) 碧螺春 (D) 信阳毛尖
- 256) 评茶期间，审评室内应控制噪声，不超过（ ）分贝。
- (A) 80 (B) 50 (C) 60 (D) 70
- 257) （ ）上说“茶味甘气寒，故能入肺清痰利水，入心清热解毒，是以垢腻能涤，炙爆能解”
- (A) 《本草求真》 (B) 《本草纲目》 (C) 《食论》 (D) 《茶经》
- 258) 魏晋南北朝时期是茶文化（ ）的重要时期。
- (A) 辉煌 (B) 初步形成 (C) 创建构成 (D) 形成发展
- 259) 下列物质中，（ ）的水溶物主要表现为鲜味、甜味，可以抑制茶汤的苦涩味。
- (A) 生物碱 (B) 茶多酚 (C) 花青素 (D) 茶氨酸
- 260) 茶有不同的特性，就如同人也有不同的状况一样茶与人都会因（ ）的变化而变化。
- (A) 季节和环境 (B) 心情和状态 (C) 地点和环境 (D) 季节和状态
- 261) 通常说的“五声十字”敬语是指“请、谢谢、您好、（ ）、再见”。
- (A) 对不起 (B) 晚上好 (C) 祝您愉快 (D) 打扰了
- 262) 通过回访了解顾客对茶品的使用情况、（ ）程度，解答顾客的疑问，适时建议继续合作。
- (A) 冲泡 (B) 享受 (C) 了解 (D) 满意
- 263) 夏季饮用容易上火茶为（ ）。
- (A) 绿茶 (B) 青茶 (C) 白茶 (D) 红茶
- 264) 茶多酚包括儿茶素类、花色素类、黄酮类、黄酮醇类、酚酸类等，其中（ ）化合物含量最高。
- (A) 儿茶素类 (B) 花色素类 (C) 黄酮类 (D) 酚酸类
- 265) 结账买单服务是（ ）的岗位工作。
- (A) 前台主管 (B) 吧台收银员 (C) 外场迎宾 (D) 内场服务员
- 266) 发生质量纠纷时应（ ），合理解决。
- (A) 及时回复 (B) 友好协商 (C) 委屈求全 (D) 上报领导
- 267) 茶艺师与宾客交谈使用礼貌用语要（ ），因事而别，因人而择。
- (A) 因势顺导 (B) 因时而异 (C) 因缘际会 (D) 因小见大
- 268) 茶叶中的成分可以分为营养成分和功能成分两大类型，下列物资属于功能成份是（ ）。
- (A) 糖类 (B) 茶黄素 (C) 茶皂素 (D) 脂类
- 269) 通过回访顾客等售后关怀延伸服务，可为茶品（ ）。

- (A) 保值 (B) 补充说明 (C) 增值 (D) 添色
- 270) 夏天过后无病三分虚，“养秋”不妨喝()，缓解秋燥、秋乏。
- (A) 黑茶 (B) 花茶 (C) 青茶 (D) 红茶
- 271) 茶叶中的成份可以分为营养成份和功效成分两大类型，下列物质中()是属于营养成分物质。
- (A) 茶氨酸 (B) 生物碱 (C) 糖类 (D) 茶皂素
- 272) 国内航空或陆运快递，装箱时填满空隙以防茶品晃动，以免包装、茶品受震动而()。
- (A) 散落 (B) 挤压 (C) 受潮 (D) 破损
- 273) ()不是用于称呼尊长的谦敬用语。
- (A) 老同志 (B) 老先生 (C) 老领导 (D) 老兄
- 274) 恰当地运用敬语和谦语，可以展现茶艺师个人的修养、风度和礼貌，()。
- (A) 对宾客不愿回答的问题，一直追问 (B) 对宾客应多用敬语，对自己则应多用谦语
(C) 对宾客粗声恶语，高声喊叫 (D) 对宾客的提问置之不理
- 275) 中国茶销售已面向全世界，寄往国外的茶品或空运或海运，包装宜扎实密封，以防破损()。
- (A) 散落 (B) 挤压 (C) 受潮 (D) 品质下降
- 276) ()是全发酵茶，在发酵过程中产生热性物质，性味甘温，适合冬天饮用。
- (A) 黑茶 (B) 花茶 (C) 黄茶 (D) 红茶
- 277) 秋季天气干燥，很多疾病都是秋季高发，宜喝些()，有强体养生的功效。
- (A) 黑茶 (B) 花茶 (C) 青茶 (D) 红茶
- 278) 根据不同()、顾客状况推荐茶饮。
- (A) 人群 (B) 茶类 (C) 区域 (D) 季节
- 279) ()有受热、散热快的特性，适合搭配轻发酵的茶。
- (A) 玻璃 (B) 陶器 (C) 瓷器 (D) 紫砂
- 280) 小包装即()包装，也称为便携式包装，主要有礼盒装、袋装、单泡装。
- (A) 销售 (B) 送礼 (C) 赠送 (D) 常规
- 281) ()兑现服务承诺，对于破损茶品应全价赔偿。
- (A) 不用 (B) 及时 (C) 稍后 (D) 打折
- 282) 茶品品质与()和沏泡直接相关。
- (A) 湿度 (B) 摆放 (C) 保管 (D) 温度
- 283) 下列氨基酸物质，()是形成茶汤鲜爽带甜的成分。
- (A) 丙氨酸 (B) 谷氨酸 (C) 甘氨酸 (D) 茶氨酸
- 284) 茶叶销售要以分享的姿态推销茶品，突出销售()和核心点。
- (A) 价值 (B) 重点 (C) 焦点 (D) 内容
- 285) 茶叶在存放过程中，如果受到温度、湿度、光照、()的影响，都会引起茶叶内含物

质的变化，从而使茶的色、香、味改变。

- (A) 气味 (B) 包装 (C) 容器 (D) 时间
- 286) 茶艺师介绍茶品品质，凸显各自特色，() 顾客购买意向的推销技巧尤为重要。
- (A) 激发 (B) 促使 (C) 诱导 (D) 引导
- 287) 茶叶包装按照容量功能区分，通常分为大包装和小包装。大包装有：箱装、() 和篓装。
- (A) 盒装 (B) 罐装 (C) 桶装 (D) 袋装
- 288) 茶叶中的咖啡碱是构成茶汤滋味的重要物质，茶汤中咖啡碱过多会产生 ()。
- (A) 馊味 (B) 苦味 (C) 酸味 (D) 甜味
- 289) 顾客到吧台结账时，一定要 () 服务。
- (A) 主动 (B) 站立 (C) 亲切 (D) 及时
- 290) 茶叶销售时要诚意待客，获取客户的充分信任，是积累销售客户群的 () 之一。
- (A) 途径 (B) 方法 (C) 基础 (D) 技巧
- 291) 茶叶中的成份可以分为营养成份和功效成分两大类型，下列物质中 () 是属于功效成分物质。
- (A) 茶氨酸 (B) 蛋白质 (C) 糖类 (D) 维生素
- 292) 茶叶中富含矿物质，夏天喝茶既能补水，又能补充因出汗丢失的 ()。
- (A) 钙 (B) 磷 (C) 镁 (D) 钾
- 293) 茶叶包装应根据具体用途做相应调整，顾客自用，要彰显 ()。
- (A) 个性 (B) 贵重 (C) 品质 (D) 完美
- 294) 茶艺师在交谈时应始终保持微笑，以展现友好和 () 的态度。
- (A) 谦虚 (B) 专业 (C) 强硬 (D) 鲜明
- 295) 推荐茶品要因 () 而异，合理荐茶，帮助宾客获得身心双重享受。
- (A) 茶 (B) 环境 (C) 具体情况 (D) 人
- 296) 顾客结账前，服务员应做好账单的 () 工作。
- (A) 核对确认 (B) 唱票 (C) 找零 (D) 消毒
- 297) 茶叶包装应根据具体用途做相应调整，馈赠之礼要突出 ()。
- (A) 个性 (B) 贵重 (C) 品质 (D) 时尚
- 298) 茶叶中的成份有蛋白质、糖类、茶皂素、维生素、矿物质、生物碱，其中不是茶叶成份中功能成份物质是 ()。
- (A) 茶色素 (B) 茶多酚 (C) 生物碱 (D) 矿物质
- 299) 明确顾客的需求才能让 () 更好、更精准，提高茶艺师的服务和销售能力。
- (A) 服务 (B) 态度 (C) 耐心 (D) 销售
- 300) 收银员晚班结束后需做总单报表，准确清晰的填写营业报表，确定无误后上交 ()。
- (A) 财务人员 (B) 主管 (C) 同事 (D) 前台

- 301) 选配茶具应是在（ ）基础上追求艺术性。
(A) 观赏性 (B) 美观性 (C) 耐烫性 (D) 实用性
- 302) 下列物质，（ ）是茶叶中主要化学成分。
(A) 蛋白质 (B) 茶黄素 (C) 茶红素 (D) 茶褐素
- 303) 茶叶具有清热、解毒、去火、降燥、止渴、生津、强心提神功效，茶性寒凉的（ ）适合夏季驱暑湿。
(A) 绿茶 (B) 花茶 (C) 青茶 (D) 红茶
- 304) 茶多酚对形成茶叶品质的色、香、味有重要的作用。其中茶多酚约占鲜叶干物质的（ ）。
(A) 1/4 (B) 1/2 (C) 1/3 (D) 2/3
- 305) 春天适合饮用花茶，如桂花花茶、（ ）。
(A) 茉莉花茶 (B) 玫瑰花茶 (C) 白兰花茶 (D) 金银花茶
- 306) 规范服务用语可以带给宾客亲切感、愉悦感、信任感，（ ）不是规范的服务用语。
(A) 您好！欢迎您光临！ (B) 请问您贵姓 (C) 喂，不知道 (D) 期待您再次光临
- 307) （ ）中的普洱有去腻、开胃的功效，对防止冬季肥胖有明显的效果。
(A) 黑茶 (B) 花茶 (C) 黄茶 (D) 红茶
- 308) 良好的售后服务（ ）促进茶品销售的增加。
(A) 不利于 (B) 有利于 (C) 可以 (D) 方便
- 309) 同城闪送快递，专货专送，物品少有挤压，包装注意（ ）方便、防止雨水淋湿等因素。
(A) 使用 (B) 运输 (C) 携带 (D) 泡
- 310) 黄茶由于（ ）作用而呈现“黄叶黄汤”的品质特征，其香气虽有所降低，但滋味变得更醇。
(A) 氧化 (B) 发酵 (C) 闷黄 (D) 湿热
- 311) 茶单通常包括哪些主要信息？（ ）
(A) 茶的名称、价格、描述 (B) 茶的产地、价格、品尝心得
(C) 茶的种类、泡茶方法、店家推荐 (D) 茶的颜色、香味、价格
- 312) 若在云南地区泡茶，需考虑烧水壶中的沸水，其实际水温比江南的（ ）。
(A) 高 (B) 低 (C) 不变 (D) 不确定
- 313) 按照（ ）区分，闽南青茶有铁观音、本山、毛蟹、黄金桂、永春佛手和色种。
(A) 产地 (B) 茶树品种 (C) 加工工艺 (D) 品质特点
- 314) 紫砂壶使用时，错误的做法是（ ）
(A) 泡完茶后将所剩茶叶（渣）留在壶内以茶养壶 (B) 泡茶时用热茶水浇淋壶身以养壶
(C) 经常以布巾擦拭壶身 (D) 尽量不要让内壁积茶垢，
- 315) （ ）外形自然舒展，两叶抱芯，色泽灰绿，毫香显，滋味鲜醇，叶底芽叶成朵，肥嫩匀整。
(A) 黄山毛峰 (B) 白毫银针 (C) 白牡丹 (D) 贡眉

- 316) 茶的主要分类依据来自不同的 (), 随着工艺的发展与创新, 衍生出多个茶类。
(A) 初制工艺 (B) 茶树品种 (C) 生产地 (D) 季节
- 317) 同一类茶的 (), 加工工艺, 品种等诸因素也会影响茶汤。
(A) 品质 (B) 色泽 (C) 外形 (D) 包装
- 318) 特级黄山毛峰应比一级黄山毛峰的冲泡水温 ()
(A) 高 (B) 低 (C) 相同 (D) 随意
- 319) 黑茶的紧压茶于散茶相比, 其投茶量应适当 ()
(A) 减小 (B) 同于 (C) 增加 (D) 随意
- 320) 通常松散的条形乌龙茶, 投茶量是壶容量的 ()。
(A) 1/5 (B) 1/4 (C) 1/3 (D) 1/2
- 321) 玻璃杯传热快, 容易烫手。冲泡握杯时可尽量握住 ()
(A) 杯子口沿 (B) 杯腰 (C) 杯底脚后的部分 (D) 杯身中下部
- 322) 品饮中, 观色主要是观察茶汤的颜色和 ()。
(A) 茶叶的形态 (B) 干茶的色泽 (C) 叶底的色泽 (D) 茶艺师的动作
- 323) 茶馆里哪种点茶方式容易造成新产品的滞销。()
(A) 主动点茶 (B) 被动点茶 (C) 唱单 (D) 主动推介
- 324) 黑茶的浸泡时间, 紧压茶应比散茶 ()
(A) 更短 (B) 更长 (C) 相同 (D) 随意
- 325) 紫砂壶的错误使用方式是 ()
(A) 新壶购置回来后, 用细纱布稍加摩擦壶面
(B) 新壶使用前, 以浓茶水连同茶叶中火煮沸, 茶水滚开后捞出壶, 即刻以冷水冲洗、浸泡, 以去土腥味
(C) 每次泡完茶后, 将茶渣倒掉, 并用热水涤去茶汤, 以保持清洁
(D) 经常擦拭壶
- 326) 玻璃杯温杯注水时, 注水量为杯容量的 ()
(A) 7 分满 (B) 1/4 (C) 1/3 (D) 1/2
- 327) 冬天江南地区如室温达 15 度左右, 刚烧开水, 烧水壶中水温一般在 () 度
(A) 85-90°C (B) 90-95°C (C) 97-98°C (D) 100°C
- 328) 按 (), 瓷茶具可分为江西景德镇瓷茶具、福建德化瓷茶具、浙江龙泉瓷茶具、湖南醴陵瓷茶具等。
(A) 造型 (B) 釉面 (C) 产地 (D) 胎土
- 329) 选择什么水温泡茶由茶叶的 () 决定。
(A) 外形 (B) 品质 (C) 干茶色泽 (D) 制作工艺
- 330) 重焙火的乌龙茶应比中轻焙火的乌龙茶浸泡时间 ()
(A) 更短 (B) 更长 (C) 相同 (D) 随意

- 331) () 外形条索肥壮紧结匀整，带扭曲条形，叶背起蛙皮状砂粒，俗称“蛤蟆背”。
- (A) 漳平水仙 (B) 凤凰单丛 (C) 铁观音 (D) 武夷岩茶
- 332) 温盖碗时，右手持盖碗，左手：()
- (A) 手握碗底 (B) 左手五指并拢，手掌掌心呈斗笠状，虚托在碗底
- (C) 左手拇指顶住碗壁，其他四指托住碗底
- (D) 左手五指并拢，手掌掌心呈斗笠状，握住碗底
- 333) 泡茶的水温是指()
- (A) 烧水壶中水的温度 (B) 是指出汤的茶汤温度
- (C) 水与茶相遇时的温度 (D) 品饮杯里入口的茶汤温度
- 334) 浸泡时间过长，则茶的香气会变()
- (A) 逐渐淡薄 (B) 不变 (C) 逐渐浓郁 (D) 不确定
- 335) 品饮的三步骤一般为：()
- (A) 一看干茶，二冲泡，三品饮 (B) 一看干茶，二冲泡，三观叶底
- (C) 一闻香，二观色，三品味 (D) 一闻香，二观画，三品茶
- 336) 紫砂小壶冲泡铁观音，在温度相同的条件下，若第一泡 30-45 秒出汤，要使 3 泡茶汤浓度相对均匀，则()
- (A) 第二泡浸泡时间 20-35 秒、第三泡浸泡时间为 10-20
- (B) 第二泡浸泡时间 40-30 秒、第三泡浸泡时间为 40-50
- (C) 第二泡浸泡时间 45-55 秒、第三泡浸泡时间为 30-20 秒
- (D) 第二泡浸泡时间 15-30 秒、第三泡浸泡时间为 30-45 秒
- 337) 冲泡绿茶，最常用的泡茶器具是()。
- (A) 玻璃杯 (B) 黑茶 (C) 乌龙茶 (D) 红茶
- 338) 冲泡烘青绿茶所窈制的茉莉花茶的适宜茶水比为：()
- (A) 1:50 (B) 1:50-1:80 (C) 1:30-1:50 (D) 1:20-1:30
- 339) 六堡茶的品质素以()的风味特征，在东南亚市场大受青睐。
- (A) “陈、香、熟、厚” (B) ”陈、浓、醇、厚”
- (C) “清、香、甘、活” (D) “红、浓、陈、醇”
- 340) 冲泡青茶的适宜茶水比为：()
- (A) 1:50-1:70 (B) 1:30-1:50 (C) 1:20-1:30 (D) 1:10-1:20
- 341) 以下哪一项通常不会出现在茶单的描述中？()
- (A) 茶叶种类 (B) 每杯茶的价格 (C) 茶叶保存方式 (D) 茶的口感特点
- 342) 温杯时要求热水温到杯口，杯子旋转()
- (A) 90℃ (B) 180℃ (C) 270℃ (D) 360℃
- 343) 龙井茶应比碧螺春的冲泡水温()
- (A) 高 (B) 低 (C) 相同 (D) 随意

- 344) 四川边茶产于四川省和重庆市地区，历史久远，有南路边茶和（ ）路边茶之分。
(A) 西 (B) 北 (C) 东 (D) 西北
- 345) 给客人递送茶单的合适姿势和角度是（ ）。
(A) 由左侧双手递送 (B) 由正面单手递送
(C) 由右侧双手递送 (D) 由后面单手递送
- 346) 根据（ ）不同，黄茶分为黄芽茶、黄小茶和黄大茶。
(A) 茶树品种 (B) 采摘时间 (C) 原料嫩度 (D) 产地
- 347) 根据（ ）的工艺不同，绿茶可分为蒸青绿茶、炒青绿茶、烘青绿茶和晒青绿茶。
(A) 揉捻 (B) 杀青和干燥 (C) 发酵 (D) 做青
- 348) 盖碗又名（ ）
(A) 茶碗 (B) 茶荷 (C) 茶杯 (D) 三才杯
- 349) 在茶馆中，哪种方法最能确保饮用水的安全？（ ）
(A) 水直接加热 (B) 水直接冷藏 (C) 过滤并煮沸 (D) 直接饮用瓶装水
- 350) 初制过程中主要以（ ）的干燥方式制成的绿茶是炒青绿茶。
(A) 炒干 (B) 烘干 (C) 晒干 (D) 自然干燥
- 351) 茶艺师面对口味较重的老茶客，可（ ）浸泡时间。
(A) 适当减少 (B) 不变 (C) 适当增加 (D) 随意
- 352) 白牡丹的投茶量应（ ）白毫银针的投茶量
(A) 小于 (B) 同于 (C) 大于 (D) 随意
- 353) 泡普洱熟茶，掰开匀整称重 5 克，用 100 毫升的水冲泡，水与茶相遇时的温度是 90℃，第一次浸泡的时间 20 秒，第二泡浸泡时间以（ ）秒为好。
(A) 5 秒 (B) 10 秒 (C) 20 秒 (D) 30 秒
- 354) 小种红茶产自（ ），有正山小种、外山小种和烟小种三类。
(A) 浙江 (B) 福建 (C) 湖北 (D) 贵州
- 355) （ ）绿茶，是指在初制过程中，主要以烘干的干燥方式制成的绿茶，在干燥阶段对茶叶不施加外力，保留了茶叶自然舒展外形。
(A) 炒青 (B) 烘青 (C) 蒸青 (D) 晒青
- 356) 按不同的（ ）和品质特征可分为绿茶、红茶、青茶、黄茶、白茶和黑茶类。
(A) 产地 (B) 季节 (C) 茶树品种 (D) 加工工艺
- 357) 黄大茶应比黄芽茶浸泡时间（ ）
(A) 更短 (B) 更长 (C) 相同 (D) 随意
- 358) 给客人递送茶单的合适时间是（ ）。
(A) 客人入座后 (B) 客人进门 (C) 引领客人的路上 (D) 结账时
- 359) 历史上，盖碗是（ ），一手拿着茶托子，一手打开盖子，刮开茶沫品茶，如著名的四川盖碗茶。

- (A) 泡茶器 (B) 煮水器 (C) 备茶器 (D) 品饮器
- 360) 按 () 分, 当代茶具基本上可以分为陶制茶具、瓷质茶具、金属茶具、玻璃茶具、漆茶具、竹木茶具等。
- (A) 浙江 (B) 材质 (C) 湖北 (D) 贵州
- 361) 一款红茶稍带异气、酸味, 前 3 泡的冲泡温度应 ()
- (A) 降低 (B) 不变 (C) 提高 (D) 用沸水
- 362) 湖南黑毛茶, 干茶外形条索尚紧直, 色泽黑褐油润, 香气纯正或略带 (), 滋味醇和微涩。
- (A) 松烟香 (B) 桂圆味 (C) 高火香 (D) 烟熏气
- 363) 盖碗作为泡茶器时, 选择盖碗的两个指标是: ()
- (A) 器型美观、釉色佳 (B) 出自名家、有收藏价值
(C) 出汤的效果好、手持不烫手 (D) 价廉、物美
- 364) 祁红毛峰的投茶量应 () 祁门工夫红茶的投茶量
- (A) 低于 (B) 等于 (C) 高于 (D) 随意
- 365) 冲泡一款小种红茶, 要达到 3 泡茶汤相对稳定, 其他冲泡因子一定情况下, 则浸泡时间 ()
- (A) 第二泡适当延长, 第三泡再延长 (B) 第二泡适当缩短, 第三泡适当延长
(C) 第二泡适当延长, 第三泡缩短 (D) 第二泡适当缩短, 第三泡再缩短
- 366) 同一款寿眉, 泡茶法的茶水比量应 () 煮茶法的茶水比。
- (A) 小于 (B) 同于 (C) 大于 (D) 随意
- 367) 茶馆中的饮用水应符合哪项标准? ()
- (A) 地方规定的饮用水标准 (B) 餐饮业饮用水安全标准
(C) 茶叶冲泡用水标准 (D) 国家规定的生活饮用水卫生标准
- 368) 等级细嫩, 存储状态较为松散的普洱老茶尤其前几泡, 其浸泡时间应比新茶更 ()
- (A) 更短 (B) 更长 (C) 相同 (D) 随意
- 369) 依据原料、() 和茶树品种不同, 白茶可分为白毫银针、白牡丹、贡眉和寿眉。
- (A) 加工工艺 (B) 季节 (C) 采摘嫩度 (D) 主要产地
- 370) 茶馆中若发生电气火灾, 应首先采取什么措施? ()
- (A) 用水扑灭火焰 (B) 切断电源 (C) 用湿布覆盖火源 (D) 继续使用电器
- 371) 1 泡以后, 寿眉散茶应比寿眉饼茶浸泡时间 ()
- (A) 更短 (B) 更长 (C) 相同 (D) 随意
- 372) () 绿茶的干茶外形呈条形, 色泽绿, 内质汤色浅绿明亮, 香气鲜爽, 滋味甘醇, 叶底青绿。
- (A) 炒青 (B) 烘青 (C) 蒸青 (D) 晒青
- 373) 如冲泡其他因子相同, 颗粒形乌龙茶比松散叶形乌龙茶的浸泡时间应 ()

- (A) 更短 (B) 更长 (C) 相同 (D) 随意
- 374) 较粗老的茶应比较细嫩的茶，浸泡时间 ()
(A) 更短 (B) 相同 (C) 更长 (D) 不确定
- 375) 产于武夷山星村桐木关的 ()，色泽乌黑，外形条索紧结，内质汤色红明，呈深琥珀色，滋味甘醇，具有天然的桂圆味及特有的松烟香。
(A) 正山小种 (B) 小种红茶 (C) 烟小种 (D) 工夫红茶
- 376) 烧水器具的电源插座应该选择 ()
(A) 任何插座都可以 (B) 使用带有防水保护的插座
(C) 使用延长线 (D) 插座是否有问题不重要
- 377) 通常比较紧结的球形乌龙茶，投茶量是容器的 ()
(A) 1/5 (B) 1/4 (C) 1/3 (D) 1/2
- 378) 用玻璃杯冲泡茶品，握杯时尽量避免握住 ()
(A) 杯子口沿 (B) 杯腰 (C) 杯底脚后的部分 (D) 双手托杯
- 379) 在使用电热水壶烧水时，水位应当保持在 ()
(A) 不超过最大水位线 (B) 超过最大水位线一点点
(C) 任意水位都可以 (D) 水位低于加热管
- 380) 茶艺冲泡中，盖碗开盖时以 ()
(A) 右手拇指、食指、中指持盖钮 (B) 左手中指、食指持盖钮
(C) 右手拇指、中指持盖钮 (D) 手抓盖钮
- 381) 著名的 () 有安徽的祁红、云南的滇红、福建的闽红、江西的宁红、湖北的宜红、广东的英红、湖南的湖红，四川的川红，浙江的越红工夫等等。
(A) 小种红茶 (B) 工夫红茶 (C) 红茶 (D) 工夫茶
- 382) 茶具的选配，应主要考虑茶类和 () 两个因素。
(A) 冲泡用水 (B) 空间 (C) 茶具材质 (D) 茶具功能
- 383) 茶汤的滋味是随着浸泡时间的延长而 () 的，并达到一个平衡点。
(A) 变淡 (B) 不变 (C) 增浓 (D) 不确定
- 384) 黄茶用高玻璃杯冲泡演示时一般的冲泡水温是 ()
(A) 80℃ (B) 85℃ (C) 90℃ (D) 95℃
- 385) 茶馆内的电线和插座应该如按照 () 方法处理。
(A) 电线随意放置 (B) 插座超负荷使用
(C) 插座和电线定期检查和更换 (D) 插座位置过低
- 386) 紫砂壶使用后，正确的操作方式为 ()
(A) 将所泡茶叶留在壶内以养壶
(B) 弃去茶渣，以流水冲洗干净后即盖好壶盖收存
(C) 弃去茶渣，冲洗干净后，文火烤干再收存

- (D) 弃去茶渣，先用热水冲烫一下，再用软刷刷干净，最后沥干水，阴干收存。
- 387) 同一款绿茶，水温、茶水比相同情况下，瓷质盖碗的浸泡时间应比玻璃杯（ ）
- (A) 稍短 (B) 相同 (C) 稍长 (D) 随意
- 388) 黑毛茶可用于（ ），生产成外形和包装各异的再加工茶紧压茶，如砖茶、沱茶、篓装茶、花卷茶等。
- (A) 发酵 (B) 深加工 (C) 再加工 (D) 渥堆
- 389) 冲泡白茶的适宜茶水比为：（ ）
- (A) 1:10-1:20 (B) 1:20-1:30 (C) 1:30-1:50 (D) 1:50-1:70
- 390) 按茶叶销路可分为外销茶、内销茶和（ ）。
- (A) 进口茶 (B) 边销茶 (C) 出口茶 (D) 藏茶
- 391) 紧结、紧实的茶，第一次泡开后，在之后的一定时间里，浸泡时间与茶汤浓度（ ）
- (A) 无关 (B) 不确定 (C) 成负相关 (D) 成正相关
- 392) 当电热水壶烧水时，（ ）最为安全
- (A) 让电源线悬空 (B) 电源线接触地面或水源
(C) 电源线保持整齐，不被拉扯 (D) 任意处理
- 393) 蒙顶甘露应比藏茶的冲泡水温（ ）
- (A) 高 (B) 低 (C) 相同 (D) 随意
- 394) 品饮中，闻香除了嗅闻茶汤的香气，还包括（ ）
- (A) 嗅闻欣赏茶室里点的香 (B) 嗅闻欣赏茶室里插花的花香
(C) 嗅闻品茗杯的杯底留香 (D) 嗅闻茶点的香气
- 395) 紫砂新壶错误的使用方法是（ ）
- (A) 新壶购置回来后，可用细纱布稍加摩擦壶面
(B) 新壶购置回来后，可用粗砂布稍加摩擦打磨壶面，磨去壶面的尘屑与粗粒
(C) 新壶洗净后，用开水泡上两次，即可沏茶
(D) 新壶清洗后，放入较浓的茶水里连同茶叶小火煮沸，沸后沸后熄火以余热焖壶，直到茶水稍凉，再点火煮沸，如此再三，以养壶去土腥味
- 396) 当客人对所点茶饮产品有疑虑而犹豫不决时，茶艺师应（ ）
- (A) 热情推荐 (B) 不予理睬，让客人自行决定
(C) 对客人强调放弃选择就失去优惠机会 (D) 适当推荐
- 397) 青茶采摘成熟度较高的驻芽新梢的叶片，俗称（ ），具有香高味醇等品质特点。
- (A) “适中采” (B) “留叶采” (C) “开面采” (D) “细嫩采”
- 398) 茉莉花茶的浸泡时间应比与其烘青绿茶的茶坯的浸泡时间，应（ ）
- (A) 相同 (B) 不确定 (C) 稍长 (D) 稍短
- 399) 玻璃杯温杯注水时，注水量为杯容量的（ ）
- (A) 7分满 (B) 1/4 (C) 1/3 (D) 1/2

- 400) 其他冲泡因子相同的情况下，祁红毛峰的浸泡时间应比祁门工夫红茶（ ）
(A) 稍短 (B) 相同 (C) 稍长 (D) 随意
- 401) 茶壶质地多样，目前使用较多的是（ ）和瓷茶壶。
(A) 脱胎漆茶壶 (B) 石茶壶 (C) 紫砂壶 (D) 玻璃壶
- 402) 在温具手法中，（ ）的盖子要同时温热。
(A) 紫砂壶 (B) 盖碗杯 (C) 如意壶 (D) 公道杯
- 403) 黄小茶饼第一泡浸泡时间，应比其原料黄小茶（ ）
(A) 更短 (B) 更长 (C) 相同 (D) 随意
- 404) 白牡丹因（ ）不同，成茶有大白，小白，水仙白之分。
(A) 原料采摘嫩度 (B) 茶树品种 (C) 产地 (D) 生产工艺
- 405) 冲泡一款带青气的茶，水温应（ ）
(A) 降低 (B) 不变 (C) 提高 (D) 用沸水
- 406) （ ）绿茶是指在初制过程中，以晒干为主要干燥方法制成的绿茶，风味上呈现出特有的日晒味。
(A) 炒青 (B) 烘青 (C) 蒸青 (D) 晒青
- 407) 给客人递送茶单后应做如下服务。（ ）
(A) 让客人自己看茶单，客人不叫即不用理会 (B) 介绍茶品，记录客人所点茶点
(C) 热情介绍昂贵茶品，客人如不选择即停止服务 (D) 高声重复客人所点茶品以便确认
- 408) 紫砂壶使用完毕后正确的收存方式为（ ）
(A) 使用后，清洗干净，晒干收存 (B) 使用后，清洗干净，文火烤干收存
(C) 使用后，清洗干净，于干燥通风无异味处阴干收存 (D) 用茶汤茶渣留存壶内养壶收存
- 409) 以（ ）区分，现在的茶具大致可分为主要茶具和辅助茶具。主要茶具包括煮水器、备茶器、泡茶器、饮茶器。辅助茶具包括茶盘、茶巾、茶夹等。
(A) 制作工艺 (B) 材质 (C) 功能 (D) 产地
- 410) 白茶在原料上要求鲜叶茸毛多，加工中要求（ ），形成了白茶外形舒展、白毫满披、汤色清亮、滋味鲜醇的品质特征。
(A) 造型美观 (B) 及时付制 (C) 不炒不揉 (D) 自然萎凋
- 411) 冲泡花茶的茶水比与其茶坯的茶水比相比，应：（ ）
(A) 更多 (B) 一致 (C) 更少 (D) 不一定
- 412) 如浸泡时间过短，则（ ）。
(A) 茶汤色淡味寡，香气浓郁 (B) 茶汤色淡味寡，香气不足
(C) 茶汤色深味浓，香气不足 (D) 茶汤色深味浓，香气浓郁
- 413) 冲泡绿茶若要茶汤多鲜醇少苦涩，在其他冲泡因子不变的情况下，应适当（ ）浸泡时间
(A) 减少 (B) 不变 (C) 增加 (D) 随意

- 414) 茶单中的价格通常代表 ()
(A) 每克茶叶的价格 (B) 每杯茶的价格 (C) 每 500 克茶叶的价格 (D) 每公斤茶叶的价格
- 415) 随着浸泡时间的延长, 茶汤内含物质浸出的顺序为: ()
(A) 氨基酸-咖啡碱-茶多酚-多糖-维生素 (B) 维生素-氨基酸-咖啡碱-茶多酚-多糖
(C) 维生素-咖啡碱-氨基酸-茶多酚-多糖 (D) 氨基酸-咖啡碱-茶多酚-维生素-多糖
- 416) 茶馆中最适合用来防止电器火灾的设备是 ()
(A) 烟雾报警器 (B) 灭火器 (C) 防火门 (D) 漏电保护器
- 417) 在其他冲泡因子相同的情况下, 祁红的浸泡时间应比滇红的浸泡时间 ()。
(A) 稍短 (B) 相同 (C) 稍长 (D) 随意
- 418) () 外形条索肥壮, 紧结重实, 色泽红褐, 特级金毫显, 汤色红浓明亮, 香气陈香显, 滋味醇厚回甘, 叶底红褐。
(A) 安化黑茶 (B) 普洱熟茶 (C) 六堡茶 (D) 金尖茶
- 419) () 又叫“三才杯”, 也是不错的泡茶器, 其特点是操作方便, 适合泡绿茶、乌龙茶、花茶。
(A) 绿茶 (B) 黑茶 (C) 盖碗 (D) 红茶
- 420) 备茶器包括 ()、茶荷和茶匙、茶则。
(A) 茶盘 (B) 茶盅 (C) 茶盏 (D) 茶叶罐
- 421) 冲泡红茶的适宜茶水比为: ()
(A) 1:80-1:110 (B) 1:50 -1:80 (C)) 1:50 (D) 1:20-1:50
- 422) 黄芽茶的原料为单芽, 著名的黄芽茶有湖南的君山银针、浙江的莫干黄芽和四川的()。
(A) 蒙顶黄芽 (B) 蒙顶甘露 (C) 平阳黄汤 (D) 北港毛尖
- 423) 冲泡普洱茶的适宜茶水比为: ()
(A) 1:10-1:20 (B) 1:20-1:30 (C) 1:30-1:50 (D) 1:50-1:70
- 424) 庐山云雾的投茶量应 () 滇绿的投茶量
(A) 高于 (B) 等于 (C) 低于 (D) 随意
- 425) 在 () 地区, 泡工夫茶时, 多用小盖碗(110 毫升-150 毫升)做泡茶用具, 一般一盏工夫茶可供 3-4 人用小杯啜茶一巡。
(A) 西北 (B) 广东潮汕 (C) 江浙 (D) 云贵川
- 426) 松萝茶的投茶量应 () 安吉白茶的投茶量
(A) 高于 (B) 等于 (C) 低于 (D) 随意
- 427) 依据 () 和茶树品种不同, 白茶可分为白毫银针、白牡丹、贡眉和寿眉。
(A) 产地 (B) 生产工艺 (C) 原料采摘嫩度 (D) 生产加工季节
- 428) 冲泡桂花红茶的适宜茶水比为: ()
(A) 1:20-1:30 (B) 1:30-1:50 (C) 1: 50 (D) 1:50-1:80

- 429) 一般紧实、紧结的茶，在第一泡被泡开后，在之后一定时间范围内，冲泡时间与茶汤浓度关系是（ ）
- (A) 成正相关 (B) 成反比负相关
(C) 茶类不同，表现结果不同 (D) 茶叶等级不同，表现结果不同
- 430) () 绿茶的干茶色泽稍偏黄，内质汤色黄绿明亮，香气浓郁持久，滋味鲜爽，叶底黄绿明亮。
- (A) 炒青 (B) 烘青 (C) 蒸青 (D) 晒青
- 431) 闽北青茶有武夷岩茶、闽北水仙和（ ）三种，其中以武夷岩茶品质较为突出。
- (A) 闽北乌龙 (B) 矮脚乌龙 (C) 大红袍 (D) 建瓯水仙
- 432) 通常按照茶艺馆的服务所需会设置以下基础岗位：（ ）
- (A) 前台主管（执行店长） (B) 外场迎宾员 (C) 内场茶艺师 (D) 以上全部
- 433) 茶艺馆的岗位一般设有（ ）。
- (A) 经理、领班、迎宾员、茶艺师、服务员等 (B) 迎宾员、服务员、茶艺师、茶艺员
(C) 经理、主管、领班、服务员、杂工 (D) 经理、主管、领班、茶艺小姐
- 434) 茶艺师在茶事活动中，需要转弯时应（ ）
- (A) 直接转走 (B) 直角转弯 (C) 绕过去 (D) 两点之间走直线
- 435) 点茶服务的工作流程：更衣签到- 器具收纳- 毛巾洗消- 茶单准备-（ ）- 迎客茶准备- 协助前台茶品物料准备- 接待服务- 物料收纳- 关闭设备- 签退离岗
- (A) 灯光管理 (B) 绿植养护 (C) 点单准备 (D) 处理信息
- 436) 以下不符合茶艺师发型要求的是（ ）
- (A) 男士发脚前不过耳、后不过衣领
(B) 女士留长发应将头发盘起或绞成辫子
(C) 女士留长发可将头发散落于后肩，可显美观
(D) 女士短发，将头发梳理整齐，不遮挡视线即可
- 437) 茶艺馆的灭火器应该放置在（ ）。
- (A) 易燃物品存放区域 (B) 电气设备集聚区 (C) 易爆炸危险区 (D) 以上皆是
- 438) 客人离店时，应主动拉门，微笑送客，与宾客告别时说“（ ）”，并鞠躬致意，
- (A) 欢迎光临 (B) 您好，再见 (C) 您好，失陪了 (D) 谢谢光临，请慢走
- 439) 握手礼仪强调“五到”，即身到、（ ）、手到、眼到、问候到。
- (A) 心到 (B) 笑到 (C) 人到 (D) 声到
- 440) 茶具用品的消毒方法有（ ）。
- (A) 蒸汽消毒 (B) 煮沸消毒 (C) 化学消毒 (D) 以上皆是
- 441) 以下对茶艺馆空间卫生描述不正确的是（ ）
- (A) 门、窗洁净无尘，无手印，无污渍 (B) 灯具照明完好洁净，墙壁无蜘蛛网，无灰尘
(C) 室内无需换气通风 (D) 书画和陈设摆放整齐，无破损

- 442) 以下哪个不是对男茶艺师的形象要求 ()
- (A) 不留长发 (B) 发脚不盖耳部 (C) 可留胡须 (D) 发脚不及衣领
- 443) 对茶具清洗, 以下描述错误的是 ()
- (A) 茶具随便清洗即可 (B) 严格按照卫生标准和流程清洗消毒茶具
- (C) 使用清洁、消毒、保洁的设施设备 (D) 使用环保有效的消毒剂
- 444) 男茶艺师的站立时双手应 ()
- (A) 左手在上右手在下虎口交叉放在腹前
- (B) 右手在上左手在下虎口交叉放在腹前
- (C) 左手放在腹前, 右手五指并拢中指对裤腿中缝
- (D) 右手放在腹前, 左手五指并拢中指对裤腿中缝
- 445) 配置茶室音响时, 应考虑的主要因素中不包括的是 ()。
- (A) 音质 (B) 价格成本 (C) 外观设计 (D) 听觉享受
- 446) 女性茶艺师应选择自然得体、干净整洁的服饰, 以下符合要求的是 ()
- (A) 露脚趾的凉鞋 (B) 高于膝盖的短裙 (C) 含中国元素的服装 (D) 无袖旗袍
- 447) 以下描述不正确的是 ()。
- (A) 用防毒面具遮住口鼻, 将头带架拉到头颈部
- (B) 仔细检查连接部位及呼气阀和吸气阀的密合性
- (C) 检查防毒面具密合性的方法有两种
- (D) 防毒面具无需很好的密闭性
- 448) 以下描述不正确的是 ()。
- (A) 茶艺馆的灭火器应该放置在易燃物品存放区域、电气设备集聚区和易爆炸危险区等重要场所
- (B) 茶艺馆灭火器可随意摆放, 购买数量不限
- (C) 茶艺馆为了保障消费者的安全, 应该按照灭火器的使用标准配备足够数量的灭火器
- (D) 灭火器的摆放位置和使用方法非常重要, 茶楼应该定期进行检查和保养, 以防止意外事故的发生。
- 449) 根据茶具的不同种类和质地, 选择不同的消毒方法, 以下表述错误的是 ()
- (A) 分类清洗 (B) 分别消毒 (C) 保洁存放 (D) 混合清洗
- 450) 音响应放置在适当的位置, 确保 (), 避免堵塞散热口。
- (A) 通风良好 (B) 摆放美观 (C) 遮阳避光 (D) 阻塞通道
- 451) 茶艺师个人卫生包括 ()
- (A) 容貌端庄大方 (B) 头发梳理整洁
- (C) 服装款式、颜色、风格与品茗环境相协调 (D) 以上皆是
- 452) 女茶艺师应当坐在的 ()
- (A) 全部 (B) 1/3 处 (C) 1/2 到 2/3 处 (D) 1/4 处

- 453) 不符合茶艺师的妆容要求的是 ()
- (A) 整洁 (B) 清爽 (C) 淡妆 (D) 有特点
- 454) 以下描述正确的是 ()。
- (A) 熟知安全出口和消防器材摆放位置 (B) 煮水炉、焙茶炉可以放置在宾客身边
(C) 消防灭火器随意摆放即可 (D) 当发生火警时，第一时间呼喊、逃离
- 455) 女性茶艺师应选择淡雅妆容、整洁清爽，以下符合要求的是 ()
- (A) 彩色美甲 (B) 面部清洁，妆容淡雅
(C) 发式松散、蓬乱 (D) 使用香水，香味浓郁
- 456) 奉点服务的工作流程:更衣签到- ()- 茶点区卫生清理- 水果清洗摆盘- 干果备料- 品质抽检- 台账登记- 茶艺接待- 中场服务- 器具整理- 归位消毒-关闭设备- 签退离岗
- (A) 水果申购 (B) 茶席布置 (C) 品质抽检 (D) 盘存核账
- 457) 以下描述不正确的有 ()。
- (A) 使用前无需检查面具 (B) 检查滤毒盒座密封圈是否完好
(C) 检查呼气阀片有无变形，破裂及裂缝 (D) 检查滤毒盒是否在使用期内
- 458) 以下不是欢迎语的是 ()
- (A) 欢迎光临 (B) 请您喝茶 (C) 敬请惠顾 (D) 下午好
- 459) 外场迎宾员是茶艺馆的门面服务，主要担任: () 工作，是宾客对茶艺馆服务最真切的第一体验。
- (A) 吸引客户，带客领位服务等工作
(B) 茶艺馆茶品介绍、文化推介并吸引客户
(C) 门厅接待，茶艺馆企业文化推介，销售茶品
(D) 门厅接待，茶艺馆企业文化推介，带客领位服务等工作，
- 460) 防毒面具的注意事项有 ()。
- (A) 滤毒罐摇时有声响者不能用
(B) 不用时应储存在阴凉、干燥、清洁、通风处,忌暴晒、烘烤
(C) 每次使用后应将滤毒罐上部的螺帽盖拧上,并塞上橡皮塞后储存,以免内部受潮
(D) 以上皆是
- 461) 有毒区域的氧气占体积的 18%以下、有毒气体占总体积 () 以上的地方，各型滤毒罐都不能起到防护作用。
- (A) 1% (B) 2% (C) 3% (D) 4%
- 462) 品茗时，为了增加品茗的情趣，可以播放音乐，以下适合的是 ()。
- (A) 摇滚乐 (B) 古筝曲 (C) 重金属 (D) 嘻哈乐
- 463) 佩戴防毒面具，以下描述不正确的有 ()。
- (A) 将手盖住呼气阀并缓缓呼气，如面部感觉有一定的压力，但没有空气从面部和面罩之间泄露，则表示佩戴密合性良好

- (B) 用手掌盖住滤毒盒座的连接口，缓缓吸气，若感觉呼吸困难，则表示密闭性良好
- (C) 当佩戴密合性不好时，无需重新调节排除漏气现象
- (D) 当密合性不好时，要及时进行相关调节，直到密合性能良好为止
- 464) 茶事服务的形体礼仪不包括 ()
- (A) 站姿 (B) 手势 (C) 说爱语 (D) 鞠躬
- 465) 茶艺师在茶事活动中，不应该 ()
- (A) 靠右行走 (B) 宾客从对面走来时，应让宾客先通过 (C) 有急事奔跑 (D) 与宾客同走时，让宾客先行
- 466) 茶具清洁当为首要之道，务须保证茶具表面光洁，内 ()。
- (A) 无茶垢 (B) 污水渍 (C) 无异味 (D) 以上皆是
- 467) 茶事服务中，茶艺师在形体礼仪上需注意自己的 ()
- (A) 得体的一言一行 (B) 得体的站姿、行姿、坐姿与行为举止
- (C) 得体的站姿、行姿、坐姿与言辞 (D) 优雅的形体美
- 468) 茶艺师站立时不能 ()
- (A) 收腹挺胸，眼睛平视，嘴微闭，面带微笑 (B) 身体端正，双脚略微分开或后脚跟靠紧
- (C) 身体端正，双手交叉于胸前或叉腰 (D) 脚跟、臀部、后脑勺在一条直线上
- 469) 以下不是防毒面具使用前检查事项有 ()。
- (A) 使用前需检查面具是否有裂痕、破口，确保面具与脸部贴合密封性 (B) 检查呼气阀片有无变形，破裂及裂缝
- (C) 检查滤毒盒是否在使用期内 (D) 检查包装盒商标
- 470) 佩戴防毒面具的注意事项不包括 ()。
- (A) 只要佩戴上即可 (B) 确保面罩气密性
- (C) 专人保管，及时消毒 (D) 正确佩戴
- 471) 以下描述不正确的是 ()。
- (A) 消防通道口保持畅通无阻 (B) 疏散标志和安全标志指示灯完好无损
- (C) 楼梯间不得堆放杂物 (D) 在营业时，各通道口可以上锁
- 472) 茶艺馆茶艺师的主要职责是 ()。
- (A) 核查帐单，保证在宾客结帐前帐目准确
- (B) 负责擦净茶具、服务用具，搞好茶馆的卫生工作
- (C) 每天负责准备好充足的货品及用品
- (D) 每天负责检查货物是否准备充足
- 473) 手提泡沫灭火器的使用方法，以下描述不正确的是 ()。
- (A) 灭火器可以倾斜、横拿或颠倒
- (B) 手提筒体上部的提环，迅速奔赴火场
- (C) 在距离着火点 10 米左右，可将筒体颠倒过来
- (D) 使用时，灭火器应始终保持倒置状态，否则会中断喷射

- 474) 以下哪种配饰最适合茶艺师在表演时佩戴? ()
(A) 大型耳环 (B) 夸张手镯 (C) 简约手链 (D) 闪亮项链
- 475) 茶室环境的营造中, () 影响品茗情趣。
(A) 插花 (B) 挂画 (C) 播放 DJ 音乐 (D) 焚香
- 476) 茶馆铭牌应统一佩戴在 () 适宜部位
(A) 左上胸 (B) 右上胸 (C) 左手臂 (D) 右手臂
- 477) 衡量茶艺馆服务水准和卫生状况的重要标志之一是 ()。
(A) 茶艺馆的便利交通 (B) 茶艺师的整洁的仪容和得体的着装
(C) 茶艺馆的精美茶食 (D) 茶艺师的细致服务
- 478) 手部作为茶艺表演中的重要部分, 其护理应注重 (), 以保持与茶具的清洁相协调。
(A) 彩绘装饰 (B) 清洁滋润 (C) 佩戴首饰 (D) 使用香水
- 479) 在品茗环境中, 茶艺人员的指甲应保持 (), 以避免给客人带来不适。
(A) 修剪整洁 (B) 涂抹鲜艳指甲油 (C) 留有长指甲 (D) 装饰复杂
- 480) 灯光处理要注意 () 的使用。
(A) 局部照明 (B) 混合照明 (C) 一般照明 (D) 以上皆是
- 481) 茶艺师在表演过程中对佩戴首饰的要求是 ()
(A) 尽量不佩戴 (B) 不超过两件 (C) 越多越好 (D) 至少五件
- 482) 茶馆光线通常选用 ()。
(A) 暖色调为主 (B) 冷色调为主 (C) 照明强度高的 (D) 光线昏暗的
- 483) 茶馆灯光要与环境协调, 可选用 ()。
(A) 中国古典风格 (B) 现代简约风格 (C) 都市时尚风格 (D) 西式风格
- 484) 男士茶艺师入座, 双腿 (), 脚尖朝前
(A) 并拢 (B) 略微分开 (C) 膝盖并拢双脚前后分开 (D) 重叠
- 485) 茶馆从业人员的卫生要求, 以下正确的是 ()
(A) 茶馆从业人员无须每年进行健康检查
(B) 新参加工作和临时参加工作的人员必须进行健康检查, 取得健康证明后方可参加工作。
(C) 有传染性疾病的人员也可从业上岗
(D) 有传染性病史的人员在康复后也不能从业上岗
- 486) 茶艺馆使用的音乐多以 () 的乐曲为主。
(A) 慢拍 (B) 舒缓 (C) 轻柔 (D) 以上皆是
- 487) 手提泡沫灭火器在距离火源 () 左右时, 拔掉安全栓。
(A) 2 米 (B) 8 米 (C) 10 米 (D) 12 米
- 488) 握手礼仪强调“五到”, 即 ()、笑到、手到、眼到、问候到。
(A) 身到 (B) 心到 (C) 人到 (D) 声到
- 489) 在茶艺表演时, 茶艺师的配饰选择合适的是 ()

- (A) 现代潮流风格 (B) 华丽夸张风格 (C) 传统简约风格 (D) 随意搭配风格
- 490) 佩戴防毒面具前的准备事项不包括的有 ()。
- (A) 使用前需检查面具是否有裂痕、破口，确保面具与脸部贴合密封性 (B) 事先洗手
(C) 检查滤毒盒是否在使用期内 (D) 检查头带是否有弹性
- 491) 女茶艺师适合的发型要求是 ()
- (A) 披肩长发 (B) 时尚个性发型 (C) 挑染发色 (D) 盘发
- 492) 茶馆灯光使用，以下描述不正确的是 ()。
- (A) 照明强度自然，不宜过高 (B) 用昏暗的灯光
(C) 适当采用自然光 (D) 灯光多采用暖色调
- 493) 正确佩戴防毒面具的标准是 ()。
- (A) 眼窗中心位于两眼中央偏下 (B) 头带垫位于头的后方
(C) 头带拉力适中 (D) 以上皆是
- 494) 以下属于茶馆服务上岗妆容要求的是 ()。
- (A) 浓妆艳抹 (B) 披头散发 (C) 使用香水 (D) 素雅淡妆
- 495) 新茶壶处理的方法是 ()。
- (A) 先用清洁剂清洗后，再泡茶 (B) 先在水中加热后，再泡茶
(C) 先用清洁剂清洁，再加热，待风干后再使用 (D) 先将壶泡在茶汤中，再风干，再使用
- 496) 以下不是迎宾敬语的是 ()
- (A) 您好 (B) 欢迎光临 (C) 您贵姓 (D) 欢迎您
- 497) 为提升茶艺馆的文化品位与格调，以下描述不正确的是 ()。
- (A) 处理好一般照明、局部照明与混合照明的使用
(B) 可以多选用冷色调，营造干净的视觉效果
(C) 选用温馨的暖色调
(D) 冷暖色调巧妙结合，更能体现茶馆空间的特色

第4部分

操作技能复习题

茶艺师（五级）操作技能考核 试题单

准考证号：

试题代码： 1.1.1

试题名称：仪表准备

考核时间： 2min

1. 场地设备要求

- (1) 茶艺操作台、凳 1 套
- (2) 赏茶碟、茶盘、茶则组、冲泡器具各 1

2. 工作任务

- (1) 按茶事服务礼仪要求着装，搭配佩饰，整理妆容
- (2) 展示站姿、坐姿、走姿、蹲姿
- (3) 使用敬语、使用普通话赏茶、奉茶

3. 技能要求

- (1) 能按照茶事服务礼仪要求着装、搭配饰物及整理妆容
- (2) 能按照茶事服务礼仪规范要求完成站姿、坐姿、走姿、蹲姿
- (3) 能正确使用敬语，使用普通话对宾客奉茶，请宾客赏茶

4. 质量指标

- (1) 着装、饰物搭配及妆容整理符合茶事服务礼仪要求
- (2) 站姿、坐姿、走姿、蹲姿符合茶事服务礼仪规范
- (3) 合理使用敬语，与宾客交流普通话标准

茶艺师（五级）操作技能考核

试题评分表及答案

准考证号：

试题代码： 1.1.1

试题名称： 仪表准备

考核时间： 2 min

测量分评分表

细则编号	配分	评分细则描述	规定或标称值	结果或实际值	得分
M1	1	<p>着装整洁干净。女性不可穿着无袖低领服装，裙子长度至膝盖以下；男性不可穿着短裤。</p> <p>女性不可穿超过 5cm 的高跟鞋；男性及女性均不可穿着露脚趾的凉鞋及运动鞋</p>	是=1， 否=0		
M2	1	<p>头发梳理整洁，前不遮眉，后不过颈；黑发或自然色，不可染发。</p> <p>女性可画淡妆；男性不留鬓角、胡须；手指、手腕不佩戴饰品；不留长指甲；不涂指甲油；不做美甲；甲缝干净。</p> <p>不可使用有明显香味的化妆品、香水、精油</p>	是=1， 否=0		
M3	1	使用敬语：“请赏茶”、“请品茶”	是=1， 否=0		
合计配分	3	合计得分			

评价分评分表

细则编号	配分	评分细则描述	考评员评分			得分
			1	2	3	
J1	3	<p>站姿，坐姿，行姿姿态欠佳，动作不协调；鞠躬礼，伸掌礼礼仪不标准（得0分）</p> <p>站姿，坐姿，行姿姿态较为自然，动作无明显瑕疵；鞠躬礼，伸掌礼礼仪尚标准（得1分）</p> <p>站姿，坐姿，行姿姿态美观，动作协调；鞠躬礼，伸掌礼礼仪标准（得2分）</p> <p>站姿，坐姿，行姿姿态优雅，动作自然流畅；鞠躬礼，伸掌礼礼仪标准、优美（得3分）</p>				
合计配分	3	合计得分				

茶艺师（五级）操作技能考核 试题单

准考证号：

试题代码： 1.2.1

试题名称： 清洗玻璃茶具

考核时间： 3 min

1. 场地设备要求

- (1) 清洗茶具操作台
- (2) 水池、茶巾、百洁布、口布、茶盘

2. 工作任务

- (1) 清洗玻璃茶具
- (2) 使用口布擦干玻璃茶具及托盘
- (3) 归置玻璃茶具

3. 技能要求

- (1) 使用百洁布对玻璃茶具内外壁清洁，并用清水冲淋干净
- (2) 使用干净的口布擦干、擦净玻璃茶具内外水渍，然后擦干托盘内水渍
- (3) 将玻璃茶具归置到托盘内

4. 质量指标

- (1) 玻璃茶具干净、透亮，内外不留残茶、茶垢
- (2) 擦干后的玻璃茶具内外无水渍、无指印，托盘内无水渍
- (3) 归置到托盘上的玻璃茶具整齐，美观

茶艺师（五级）操作技能考核

试题评分表及答案

准考证号：

试题代码： 1.2.1

试题名称：清洗玻璃茶具

考核时间：3 min

测量分评分表

细则编号	配分	评分细则描述	规定或标称值	结果或实际值	得分
M1	2	1-使用百洁布对玻璃茶具内外进行清洁 2-使用流动清水将玻璃茶具冲淋干净	每项是=1 每项否=0 共 2 个评分项， 合计 2 分		
M2	2	1-先使用口布对玻璃茶具内外进行擦拭 2-再使用口布对托盘进行擦拭	每项是=1 每项否=0 共 2 个评分项， 合计 2 分		
M3	2	清洗、擦拭后的玻璃茶具干净、无水渍，无指纹	是=2，否=0		
M4	1	托盘内无水渍，无残茶	是=1，否=0		
M5	2	1-摆放到托盘上的玻璃茶具整齐，美观 2-摆放到托盘上的玻璃茶具有序、合理	每项是=1 每项否=0 共 2 个评分项， 合计 2 分		
合计配分	9	合计得分			

茶艺师（五级）操作技能考核 试题单

准考证号：

试题代码： 1.2.2

试题名称： 清洗瓷质茶具

考核时间： 3 min

1. 场地设备要求

- (1) 清洗茶具操作台
- (2) 水池、百洁布、茶巾、口布、茶盘

2. 工作任务

- (1) 清洗瓷质茶具
- (2) 使用口布擦干瓷质茶具及托盘
- (3) 归置瓷质茶具

3. 技能要求

- (1) 使用百洁布对瓷质茶具内外壁清洁，并用清水冲淋干净
- (2) 使用干净的口布擦干、擦净瓷质茶具内外水渍，然后擦干托盘内水渍
- (3) 将瓷质茶具归置到托盘内

4. 质量指标

- (1) 瓷质茶具清洁干净，内外不留残茶、茶垢
- (2) 擦干后的瓷质茶具内外无水渍，托盘内无水渍
- (3) 归置到托盘上的瓷质茶具整齐，美观

茶艺师（五级）操作技能考核

试题评分表及答案

准考证号：

试题代码： 1.2.2

试题名称：清洗瓷质茶具

考核时间：3 min

测量分评分表

细则编号	配分	评分细则描述	规定或标称值	结果或实际值	得分
M1	2	1-使用百洁布对瓷质茶具内外进行清洁 2-使用流动清水将瓷质茶具冲淋干净	每项是=1 每项否=0 共 2 个评分项，合计 2 分		
M2	2	1-先使用口布对瓷质茶具内外进行擦拭 2-再使用口布对托盘进行擦拭	每项是=1 每项否=0 共 2 个评分项，合计 2 分		
M3	2	清洗、擦拭后的瓷质茶具干净、无水渍，表面光洁、明亮	是=2，否=0		
M4	1	托盘内无水渍，无残茶	是=1，否=0		
M5	2	置到托盘上的瓷质茶具整齐，美观	是=2，否=0		
合计配分	9	合计得分			

茶艺师（五级）操作技能考核 试题单

准考证号：

试题代码： 1.2.3

试题名称： 清洗紫砂茶具

考核时间： 3 min

1. 场地设备要求

- (1) 清洗茶具操作台
- (2) 水池、百洁布、茶巾、口布、茶盘

2. 工作任务

- (1) 清洗紫砂茶具
- (2) 使用口布擦干紫砂壶外壁、紫砂小杯内外及托盘
- (3) 归置紫砂茶具

3. 技能要求

- (1) 使用百洁布对紫砂茶具内外壁清洁，并用清水冲淋干净
- (2) 使用干净的口布擦干、擦净紫砂小杯内外水渍；紫砂壶外壁水渍，并沥干紫砂壶内部残水，然后擦干托盘内水渍
- (3) 将紫砂茶具归置到托盘内

4. 质量指标

- (1) 紫砂茶具清洁干净，内外不留残茶、茶垢
- (2) 擦干后的紫砂小杯内外无水渍；紫砂壶外壁无水渍，内部沥干无残留余水；托盘内无水渍
- (3) 归置到托盘上的紫砂茶具整齐，美观

茶艺师（五级）操作技能考核

试题评分表及答案

准考证号：

试题代码： 1.2.3

试题名称：清洗紫砂茶具

考核时间：3 min

测量分评分表

细则编号	配分	评分细则描述	规定或标称值	结果或实际值	得分
M1	2	1-使用百洁布对紫砂茶具内外进行清洁 2-使用流动清水将紫砂茶具冲淋干净	每项是=1 每项否=0 共 2 个评分项，合计 2 分		
M2	2	1-先使用口布对紫砂小杯内外及紫砂壶外壁进行擦拭，并沥干紫砂壶内部残水 2-再使用口布对托盘进行擦拭	每项是=1 每项否=0 共 2 个评分项，合计 2 分		
M3	2	清洗、擦拭后的紫砂茶具干净、无水渍，紫砂壶内部无残水	是=2，否=0		
M4	1	托盘内无水渍，无残茶	是=1，否=0		
M5	2	置到托盘上的紫砂茶具整齐，美观	是=2，否=0		
合计配分	9	合计得分			

茶艺师（五级）操作技能考核 试题单

准考证号：

试题代码： 2.1.1

试题名称： 径山茶冲泡备器

考核时间： 4 min

1. 场地设备要求

- (1) 茶艺操作台、凳 1 套
- (2) 径山茶 30 克
- (3) 玻璃矮杯 3 个，玻璃杯托 3 个
- (4) 烧水壶、玻璃水壶、茶叶罐、茶荷、茶匙、水盂、茶巾、茶盘各 1

2. 工作任务

- (1) 准备径山茶冲泡器具及相应辅助器具
- (2) 准备冲泡用水及冲泡茶品
- (3) 摆放冲泡用茶品及冲泡用器具在托盘内

3. 技能要求

- (1) 能准备径山茶冲泡器具及相应辅助器具
- (2) 能准备冲泡用茶品及温度合理的冲泡用水
- (3) 将冲泡器具及冲泡用茶品有序摆放在托盘内

4. 质量指标

- (1) 选择的径山茶冲泡器具及辅助器具正确、齐备
- (2) 准备的冲泡茶品正确、冲泡用水温度合理
- (3) 托盘内的器具按照布具的位置和先后顺序摆放

茶艺师（五级）操作技能考核

试题评分表及答案

准考证号：

试题代码： 2.1.1

试题名称： 径山茶冲泡备器

考核时间： 4 min

测量分评分表

细则编号	配分	评分细则描述	规定或标称值	结果或实际值	得分
M1	3	1-选择径山茶冲泡器具正确 2-选择相应茶品正确 3-准备冲泡用水水温合理	每项是=1 每项否=0 共 3 项 共 3 分		
M2	3	1-托盘内主泡器具摆放位置正确， 摆放美观，方便操作 2-托盘内辅助器具摆放位置正确， 摆放美观，方便操作 3-托盘内茶叶罐摆放位置正确，摆 放美观，方便操作	每项是=1 每项否=0 共 3 项 共 3 分		
M3	2	1-茶具色彩协调 2-茶具质地协调	每项是=1 每项否=0 共 2 项，共 2 分		
M4	2	茶具整体配套齐全，无多余或缺少	是=2，否=0		
合计配分	10	合计得分			

评价分评分表

细则编号	配分	评分细则描述	考评员评分			得分
			1	2	3	
J1	3	具备过程有较大碰撞声响,准备操作不流畅(得0分) 具备过程有明显碰撞声响,准备操作不流畅(得1分) 具备过程有轻微碰撞声响,准备操作流畅(得2分) 具备过程无碰撞声响,准备操作流畅、优雅(得3分)				
合计配分	3	合计得分				

茶艺师（五级）操作技能考核 试题单

准考证号：

试题代码： 2.1.2

试题名称： 安吉白茶冲泡备器

考核时间： 4 min

1. 场地设备要求

- (1) 茶艺操作台、凳 1 套
- (2) 安吉白茶 30 克
- (3) 玻璃矮杯 3 个，玻璃杯托 3 个
- (4) 烧水壶、玻璃水壶、茶叶罐、茶荷、茶匙、水盂、茶巾、茶盘各 1

2. 工作任务

- (1) 准备安吉白茶冲泡器具及相应辅助器具
- (2) 准备冲泡用水及冲泡茶品
- (3) 摆放冲泡用茶品及冲泡用器具在托盘内

3. 技能要求

- (1) 能准备安吉白茶冲泡器具及相应辅助器具
- (2) 能准备冲泡用茶品及温度合理的冲泡用水
- (3) 将冲泡器具及冲泡用茶品有序摆放在托盘内

4. 质量指标

- (1) 选择的安吉白茶冲泡器具及辅助器具正确、齐备
- (2) 准备的冲泡茶品正确、冲泡用水温度合理
- (3) 托盘内的器具按照布具的位置和先后顺序摆放

茶艺师（五级）操作技能考核

试题评分表及答案

准考证号：

试题代码： 2.1.2

试题名称： 安吉白茶冲泡备器

考核时间： 4 min

测量分评分表

细则编号	配分	评分细则描述	规定或标称值	结果或实际值	得分
M1	3	1-选择安吉白茶冲泡器具正确 2-选择相应茶品正确 3-准备冲泡用水水温合理	每项是=1 每项否=0 共 3 项 共 3 分		
M2	3	1-托盘内主泡器具摆放位置正确，符合冲泡流程 2-托盘内辅助器具摆放位置正确，符合冲泡流程 3-托盘内茶叶罐摆放位置正确，符合冲泡流程	每项是=1 每项否=0 共 3 项 共 3 分		
M3	2	1-茶具色彩协调 2-茶具质地协调	每项是=1 每项否=0 共 2 项，共 2 分		
M4	2	茶具整体配套齐全，无多余或缺少	是=2，否=0		
合计配分	10	合计得分			

评价分评分表

细则编号	配分	评分细则描述	考评员评分			得分
			1	2	3	
J1	3	具备过程有较大碰撞声响,准备操作不流畅(得0分) 具备过程有明显碰撞声响,准备操作不流畅(得1分) 具备过程有轻微碰撞声响,准备操作流畅(得2分) 具备过程无碰撞声响,准备操作流畅、优雅(得3分)				
合计配分	3	合计得分				

茶艺师（五级）操作技能考核 试题单

准考证号：

试题代码： 2.1.3

试题名称： 西湖龙井茶冲泡备器

考核时间： 4 min

1. 场地设备要求

- (1) 茶艺操作台、凳 1 套
- (2) 西湖龙井茶 30 克
- (3) 玻璃矮杯 3 个，玻璃杯托 3 个
- (4) 烧水壶、玻璃水壶、茶叶罐、茶荷、茶匙、水盂、茶巾、茶盘各 1

2. 工作任务

- (1) 准备西湖龙井茶冲泡器具及相应辅助器具
- (2) 准备冲泡用水及冲泡茶品
- (3) 摆放冲泡用茶品及冲泡用器具在托盘内

3. 技能要求

- (1) 能准备西湖龙井茶冲泡器具及相应辅助器具
- (2) 能准备冲泡用茶品及温度合理的冲泡用水
- (3) 将冲泡器具及冲泡用茶品有序摆放在托盘内

4. 质量指标

- (1) 选择的西湖龙井茶冲泡器具及辅助器具正确、齐备
- (2) 准备的冲泡茶品正确、冲泡用水温度合理
- (3) 托盘内的器具按照布具的位置和先后顺序摆放

茶艺师（五级）操作技能考核

试题评分表及答案

准考证号：

试题代码： 2.1.3

试题名称： 西湖龙井茶冲泡备器

考核时间： 4 min

测量分评分表

细则编号	配分	评分细则描述	规定或标称值	结果或实际值	得分
M1	3	1-选择西湖龙井茶冲泡器具正确 2-选择相应茶品正确 3-准备冲泡用水水温合理	每项是=1 每项否=0 共 3 项 共 3 分		
M2	3	1-托盘内主泡器具摆放位置正确，符合冲泡流程 2-托盘内辅助器具摆放位置正确，符合冲泡流程 3-托盘内茶叶罐摆放位置正确，符合冲泡流程	每项是=1 每项否=0 共 3 项 共 3 分		
M3	2	1-茶具色彩协调 2-茶具质地协调	每项是=1 每项否=0 共 2 项 共 2 分		
M4	2	茶具整体配套齐全，无多余或缺少	是=2，否=0		
合计配分	10	合计得分			

评价分评分表

细则编号	配分	评分细则描述	考评员评分			得分
			1	2	3	
J1	3	具备过程有较大碰撞声响,准备操作不流畅(得0分) 具备过程有明显碰撞声响,准备操作不流畅(得1分) 具备过程有轻微碰撞声响,准备操作流畅(得2分) 具备过程无碰撞声响,准备操作流畅、优雅(得3分)				
合计配分	3	合计得分				

茶艺师（五级）操作技能考核 试题单

准考证号：

试题代码： 2.1.4

试题名称： 都匀毛尖茶冲泡备器

考核时间： 4 min

1. 场地设备要求

- (1) 茶艺操作台、凳 1 套
- (2) 都匀毛尖茶 30 克
- (3) 玻璃矮杯 3 个，玻璃杯托 3 个
- (4) 烧水壶、玻璃水壶、茶叶罐、茶荷、茶匙、水盂、茶巾、茶盘各 1

2. 工作任务

- (1) 准备都匀毛尖茶冲泡器具及相应辅助器具
- (2) 准备冲泡用水及冲泡茶品
- (3) 摆放冲泡用茶品及冲泡用器具在托盘内

3. 技能要求

- (1) 能准备都匀毛尖茶冲泡器具及相应辅助器具
- (2) 能准备冲泡用茶品及温度合理的冲泡用水
- (3) 将冲泡器具及冲泡用茶品有序摆放在托盘内

4. 质量指标

- (1) 选择的都匀毛尖茶冲泡器具及辅助器具正确、齐备
- (2) 准备的冲泡茶品正确、冲泡用水温度合理
- (3) 托盘内的器具按照布具的位置和先后顺序摆放

茶艺师（五级）操作技能考核

试题评分表及答案

准考证号：

试题代码： 2.1.4

试题名称： 都匀毛尖茶冲泡备器

考核时间： 4 min

测量分评分表

细则编号	配分	评分细则描述	规定或标称值	结果或实际值	得分
M1	3	1-选择都匀毛尖茶冲泡器具正确 2-选择相应茶品正确 3-准备冲泡用水水温合理	每项是=1 每项否=0 共 3 项 共 3 分		
M2	3	1-托盘内主泡器具摆放位置正确，符合冲泡流程 2-托盘内辅助器具摆放位置正确，符合冲泡流程 3-托盘内茶叶罐摆放位置正确，符合冲泡流程	每项是=1 每项否=0 共 3 项 共 3 分		
M3	2	1-茶具色彩协调 2-茶具质地协调	每项是=1 每项否=0 共 2 项 共 2 分		
M4	2	茶具整体配套齐全，无多余或缺少	是=2，否=0		
合计配分	10	合计得分			

评价分评分表

细则编号	配分	评分细则描述	考评员评分			得分
			1	2	3	
J1	3	具备过程有较大碰撞声响,准备操作不流畅(得0分) 具备过程有明显碰撞声响,准备操作不流畅(得1分) 具备过程有轻微碰撞声响,准备操作流畅(得2分) 具备过程无碰撞声响,准备操作流畅、优雅(得3分)				
合计配分	3	合计得分				

茶艺师（五级）操作技能考核 试题单

准考证号：

试题代码： 2.1.5

试题名称： 正山小种茶冲泡备器

考核时间： 4 min

1. 场地设备要求

- (1) 茶艺操作台、凳 1 套
- (2) 正山小种茶 30 克
- (3) 瓷质盖碗 1 个，瓷质茶盅 1 个，品茗杯 3 个，杯托 3 个
- (4) 烧水壶、水壶、茶叶罐、茶荷、茶匙、茶匙架、水盂、茶巾、茶盘各 1

2. 工作任务

- (1) 准备正山小种茶冲泡器具及相应辅助器具
- (2) 准备冲泡用水及冲泡茶品
- (3) 摆放冲泡用茶品及冲泡用器具在托盘内

3. 技能要求

- (1) 能准备正山小种茶冲泡器具及相应辅助器具
- (2) 能准备冲泡用茶品及温度合理的冲泡用水
- (3) 将冲泡器具及冲泡用茶品有序摆放在托盘内

4. 质量指标

- (1) 选择的正山小种茶冲泡器具及辅助器具正确、齐备
- (2) 准备的冲泡茶品正确、冲泡用水温度合理
- (3) 托盘内的器具按照布具的位置和先后顺序摆放

茶艺师（五级）操作技能考核

试题评分表及答案

准考证号：

试题代码： 2.1.5

试题名称： 正山小种茶冲泡备器

考核时间： 4 min

测量分评分表

细则编号	配分	评分细则描述	规定或标称值	结果或实际值	得分
M1	3	1-选择正山小种茶冲泡器具正确 2-选择相应茶品正确 3-准备冲泡用水水温合理	每项是=1 每项否=0 共 3 项 共 3 分		
M2	3	1-托盘内主泡器具摆放位置正确，符合冲泡流程 2-托盘内辅助器具摆放位置正确，符合冲泡流程 3-托盘内茶叶罐摆放位置正确，符合冲泡流程	每项是=1 每项否=0 共 3 项 共 3 分		
M3	2	1-茶具色彩协调 2-茶具质地协调	每项是=1 每项否=0 共 2 项 共 2 分		
M4	2	茶具整体配套齐全，无多余或缺少	是=2，否=0		
合计配分	10	合计得分			

评价分评分表

细则编号	配分	评分细则描述	考评员评分			得分
			1	2	3	
J1	3	具备过程有较大碰撞声响,准备操作不流畅(得0分) 具备过程有明显碰撞声响,准备操作不流畅(得1分) 具备过程有轻微碰撞声响,准备操作流畅(得2分) 具备过程无碰撞声响,准备操作流畅、优雅(得3分)				
合计配分	3	合计得分				

茶艺师（五级）操作技能考核 试题单

准考证号：

试题代码： 2.1.6

试题名称： 祁门工夫红茶冲泡备器

考核时间： 4 min

1. 场地设备要求

- (1) 茶艺操作台、凳 1 套
- (2) 祁门工夫红茶 30 克
- (3) 瓷质盖碗 1 个，瓷质茶盅 1 个，品茗杯 3 个，杯托 3 个
- (4) 烧水壶、水壶、茶叶罐、茶荷、茶匙、茶匙架、水盂、茶巾、茶盘各 1

2. 工作任务

- (1) 准备祁门工夫红茶冲泡器具及相应辅助器具
- (2) 准备冲泡用水及冲泡茶品
- (3) 摆放冲泡用茶品及冲泡用器具在托盘内

3. 技能要求

- (1) 能准备祁门工夫红茶冲泡器具及相应辅助器具
- (2) 能准备冲泡用茶品及温度合理的冲泡用水
- (3) 将冲泡器具及冲泡用茶品有序摆放在托盘内

4. 质量指标

- (1) 选择的祁门工夫红茶冲泡器具及辅助器具正确、齐备
- (2) 准备的冲泡茶品正确、冲泡用水温度合理
- (3) 托盘内的器具按照布具的位置和先后顺序摆放

茶艺师（五级）操作技能考核

试题评分表及答案（主客观评分方式）

准考证号：

试题代码： 2.1.6

试题名称： 祁门工夫红茶冲泡备器

考核时间： 4 min

测量分评分表

细则编号	配分	评分细则描述	规定或标称值	结果或实际值	得分
M1	3	1-选择祁门工夫红茶冲泡器具正确 2-选择相应茶品正确 3-准备冲泡用水水温合理	每项是=1 每项否=0 共 3 项 共 3 分		
M2	3	1-托盘内主泡器具摆放位置正确，符合冲泡流程 2-托盘内辅助器具摆放位置正确，符合冲泡流程 3-托盘内茶叶罐摆放位置正确，符合冲泡流程	每项是=1 每项否=0 共 3 项 共 3 分		
M3	2	1-茶具色彩协调 2-茶具质地协调	每项是=1 每项否=0 共 2 项，共 2 分		
M4	2	茶具整体配套齐全，无多余或缺少	是=2，否=0		
合计配分	10	合计得分			

评价分评分表

细则编号	配分	评分细则描述	考评员评分			得分
			1	2	3	
J1	3	具备过程有较大碰撞声响,准备操作不流畅(得0分) 具备过程有明显碰撞声响,准备操作不流畅(得1分) 具备过程有轻微碰撞声响,准备操作流畅(得2分) 具备过程无碰撞声响,准备操作流畅、优雅(得3分)				
合计配分	3	合计得分				

茶艺师（五级）操作技能考核 试题单

准考证号：

试题代码： 2.1.7

试题名称： 云南工夫红茶冲泡备器

考核时间： 4 min

1. 场地设备要求

- (1) 茶艺操作台、凳 1 套
- (2) 云南工夫红茶 30 克
- (3) 瓷质盖碗 1 个，瓷质茶盅 1 个，品茗杯 3 个，杯托 3 个
- (4) 烧水壶、水壶、茶叶罐、茶荷、茶匙、茶匙架、水盂、茶巾、茶盘各 1

2. 工作任务

- (1) 准备云南工夫红茶冲泡器具及相应辅助器具
- (2) 准备冲泡用水及冲泡茶品
- (3) 摆放冲泡用茶品及冲泡用器具在托盘内

3. 技能要求

- (1) 能准备云南工夫红茶冲泡器具及相应辅助器具
- (2) 能准备冲泡用茶品及温度合理的冲泡用水
- (3) 将冲泡器具及冲泡用茶品有序摆放在托盘内

4. 质量指标

- (1) 选择的云南工夫红茶冲泡器具及辅助器具正确、齐备
- (2) 准备的冲泡茶品正确、冲泡用水温度合理
- (3) 托盘内的器具按照布具的位置和先后顺序摆放

茶艺师（五级）操作技能考核

试题评分表及答案

准考证号：

试题代码： 2.1.7

试题名称： 云南工夫红茶冲泡备器

考核时间： 4 min

测量分评分表

细则编号	配分	评分细则描述	规定或标称值	结果或实际值	得分
M1	3	1-选择云南工夫红茶冲泡器具正确 2-选择相应茶品正确 3-准备冲泡用水水温合理	每项是=1 每项否=0 共 3 项 共 3 分		
M2	3	1-托盘内主泡器具摆放位置正确，符合冲泡流程 2-托盘内辅助器具摆放位置正确，符合冲泡流程 3-托盘内茶叶罐摆放位置正确，符合冲泡流程	每项是=1 每项否=0 共 3 项 共 3 分		
M3	2	1-茶具色彩协调 2-茶具质地协调	每项是=1 每项否=0 共 2 项 共 2 分		
M4	2	茶具整体配套齐全，无多余或缺少	是=2， 否=0		
合计配分	10	合计得分			

评价分评分表

细则编号	配分	评分细则描述	考评员评分			得分
			1	2	3	
J1	3	具备过程有较大碰撞声响,准备操作不流畅(得0分) 具备过程有明显碰撞声响,准备操作不流畅(得1分) 具备过程有轻微碰撞声响,准备操作流畅(得2分) 具备过程无碰撞声响,准备操作流畅、优雅(得3分)				
合计配分	3	合计得分				

茶艺师（五级）操作技能考核 试题单

准考证号：

试题代码： 2.1.8

试题名称： 英德红茶冲泡备器

考核时间： 4 min

1. 场地设备要求

- (1) 茶艺操作台、凳 1 套
- (2) 英德红茶 30 克
- (3) 瓷质盖碗 1 个，瓷质茶盅 1 个，品茗杯 3 个，杯托 3 个
- (4) 烧水壶、水壶、茶叶罐、茶荷、茶匙、茶匙架、水盂、茶巾、茶盘各 1

2. 工作任务

- (1) 准备英德红茶冲泡器具及相应辅助器具
- (2) 准备冲泡用水及冲泡茶品
- (3) 摆放冲泡用茶品及冲泡用器具在托盘内

3. 技能要求

- (1) 能准备英德红茶冲泡器具及相应辅助器具
- (2) 能准备冲泡用茶品及温度合理的冲泡用水
- (3) 将冲泡器具及冲泡用茶品有序摆放在托盘内

4. 质量指标

- (1) 选择的英德红茶冲泡器具及辅助器具正确、齐备
- (2) 准备的冲泡茶品正确、冲泡用水温度合理
- (3) 托盘内的器具按照布具的位置和先后顺序摆放

茶艺师（五级）操作技能考核

试题评分表及答案

准考证号：

试题代码： 2.1.8

试题名称： 英德红茶冲泡备器

考核时间： 4 min

测量分评分表

细则编号	配分	评分细则描述	规定或标称值	结果或实际值	得分
M1	3	1-选择英德红茶冲泡器具正确 2-选择相应茶品正确 3-准备冲泡用水水温合理	每项是=1 每项否=0 共 3 项 共 3 分		
M2	3	1-托盘内主泡器具摆放位置正确，符合冲泡流程 2-托盘内辅助器具摆放位置正确，符合冲泡流程 3-托盘内茶叶罐摆放位置正确，符合冲泡流程	每项是=1 每项否=0 共 3 项 共 3 分		
M3	2	1-茶具色彩协调 2-茶具质地协调	每项是=1 每项否=0 共 2 项 共 2 分		
M4	2	茶具整体配套齐全，无多余或缺少	是=2， 否=0		
合计配分	10	合计得分			

评价分评分表

细则编号	配分	评分细则描述	考评员评分			得分
			1	2	3	
J1	3	具备过程有较大碰撞声响,准备操作不流畅(得0分) 具备过程有明显碰撞声响,准备操作不流畅(得1分) 具备过程有轻微碰撞声响,准备操作流畅(得2分) 具备过程无碰撞声响,准备操作流畅、优雅(得3分)				
合计配分	3	合计得分				

茶艺师（五级）操作技能考核 试题单

准考证号：

试题代码： 2.1.9

试题名称： 铁观音冲泡备器

考核时间： 4 min

1. 场地设备要求

- (1) 茶艺操作台、凳 1 套
- (2) 铁观音茶 30 克
- (3) 紫砂壶 1 个，闻香杯 5 个，品茗杯 5 个，杯托 5 个
- (4) 烧水壶、茶叶罐、茶荷、茶道组、水盂、茶巾、双层茶盘、奉茶盘各 1

2. 工作任务

- (1) 准备铁观音茶冲泡器具及相应辅助器具
- (2) 准备冲泡用水及冲泡茶品
- (3) 摆放冲泡用茶品及冲泡用器具在托盘内

3. 技能要求

- (1) 能准备铁观音茶冲泡器具及相应辅助器具
- (2) 能准备冲泡用茶品及温度合理的冲泡用水
- (3) 将冲泡器具及冲泡用茶品有序摆放在托盘内

4. 质量指标

- (1) 选择的铁观音茶冲泡器具及辅助器具正确、齐备
- (2) 准备的冲泡茶品正确、冲泡用水温度合理
- (3) 托盘内的器具按照布具的位置和先后顺序摆放

茶艺师（五级）操作技能考核

试题评分表及答案

准考证号：

试题代码： 2.1.9

试题名称： 铁观音冲泡备器

考核时间： 4 min

测量分评分表

细则编号	配分	评分细则描述	规定或标称值	结果或实际值	得分
M1	3	1-选择铁观音茶冲泡器具正确 2-选择相应茶品正确 3-准备冲泡用水水温合理	每项是=1 每项否=0 共 3 项 共 3 分		
M2	3	1-托盘内主泡器具摆放位置正确，符合冲泡流程 2-托盘内辅助器具摆放位置正确，符合冲泡流程 3-托盘内茶叶罐摆放位置正确，符合冲泡流程	每项是=1 每项否=0 共 3 项 共 3 分		
M3	2	1-茶具色彩协调 2-茶具质地协调	每项是=1 每项否=0 共 2 项 共 2 分		
M4	2	茶具整体配套齐全，无多余或缺少	是=2，否=0		
合计配分	10	合计得分			

评价分评分表

细则编号	配分	评分细则描述	考评员评分			得分
			1	2	3	
J1	3	各具过程有较大碰撞声响,准备操作不流畅(得0分) 各具过程有明显碰撞声响,准备操作不流畅(得1分) 各具过程有轻微碰撞声响,准备操作流畅(得2分) 各具过程无碰撞声响,准备操作流畅、优雅(得3分)				
合计配分	3	合计得分				

茶艺师（五级）操作技能考核 试题单

准考证号：

试题代码： 2.1.10

试题名称： 武夷水仙茶冲泡备器

考核时间： 4 min

1. 场地设备要求

- (1) 茶艺操作台、凳 1 套
- (2) 武夷水仙茶 30 克
- (3) 紫砂壶 1 个，闻香杯 5 个，品茗杯 5 个，杯托 5 个
- (4) 烧水壶、茶叶罐、茶荷、茶道组、水盂、茶巾、双层茶盘、奉茶盘各 1

2. 工作任务

- (1) 准备武夷水仙茶冲泡器具及相应辅助器具
- (2) 准备冲泡用水及冲泡茶品
- (3) 摆放冲泡用茶品及冲泡用器具在托盘内

3. 技能要求

- (1) 能准备武夷水仙茶冲泡器具及相应辅助器具
- (2) 能准备冲泡用茶品及温度合理的冲泡用水
- (3) 将冲泡器具及冲泡用茶品有序摆放在托盘内

4. 质量指标

- (1) 选择的武夷水仙茶冲泡器具及辅助器具正确、齐备
- (2) 准备的冲泡茶品正确、冲泡用水温度合理
- (3) 托盘内的器具按照布具的位置和先后顺序摆放

茶艺师（五级）操作技能考核

试题评分表及答案（主客观评分方式）

准考证号：

试题代码： 2.1.10

试题名称： 武夷水仙冲泡备器

考核时间： 4 min

测量分评分表

细则编号	配分	评分细则描述	规定或标称值	结果或实际值	得分
M1	3	1-选择武夷水仙茶冲泡器具正确 2-选择相应茶品正确 3-准备冲泡用水水温合理	每项是=1 每项否=0 共 3 项 共 3 分		
M2	3	1-托盘内主泡器具摆放位置正确，符合冲泡流程 2-托盘内辅助器具摆放位置正确，符合冲泡流程 3-托盘内茶叶罐摆放位置正确，符合冲泡流程	每项是=1 每项否=0 共 3 项 共 3 分		
M3	2	1-茶具色彩协调 2-茶具质地协调	每项是=1 每项否=0 共 2 项 共 2 分		
M4	2	茶具整体配套齐全，无多余或缺少	是=2， 否=0		
合计配分	10	合计得分			

评价分评分表

细则编号	配分	评分细则描述	考评员评分			得分
			1	2	3	
J1	3	具备过程有较大碰撞声响,准备操作不流畅(得0分) 具备过程有明显碰撞声响,准备操作不流畅(得1分) 具备过程有轻微碰撞声响,准备操作流畅(得2分) 具备过程无碰撞声响,准备操作流畅、优雅(得3分)				
合计配分	3	合计得分				

茶艺师（五级）操作技能考核 试题单

准考证号：

试题代码： 2.1.11

试题名称： 凤凰单丛冲泡备器

考核时间： 4 min

1. 场地设备要求

- (1) 茶艺操作台、凳 1 套
- (2) 凤凰单丛茶 30 克
- (3) 紫砂壶 1 个，闻香杯 5 个，品茗杯 5 个，杯托 5 个
- (4) 烧水壶、茶叶罐、茶荷、茶道组、水盂、茶巾、双层茶盘、奉茶盘各 1

2. 工作任务

- (1) 准备凤凰单丛茶冲泡器具及相应辅助器具
- (2) 准备冲泡用水及冲泡茶品
- (3) 摆放冲泡用茶品及冲泡用器具在托盘内

3. 技能要求

- (1) 能准备凤凰单丛茶冲泡器具及相应辅助器具
- (2) 能准备冲泡用茶品及温度合理的冲泡用水
- (3) 将冲泡器具及冲泡用茶品有序摆放在托盘内

4. 质量指标

- (1) 选择的凤凰单丛茶冲泡器具及辅助器具正确、齐备
- (2) 准备的冲泡茶品正确、冲泡用水温度合理
- (3) 托盘内的器具按照布具的位置和先后顺序摆放

茶艺师（五级）操作技能考核

试题评分表及答案（主客观评分方式）

准考证号：

试题代码： 2.1.11

试题名称： 凤凰单丛冲泡备器

考核时间： 4 min

测量分评分表

细则编号	配分	评分细则描述	规定或标称值	结果或实际值	得分
M1	3	1-选择凤凰单丛茶冲泡器具正确 2-选择相应茶品正确 3-准备冲泡用水水温合理	每项是=1 每项否=0 共 3 项 共 3 分		
M2	3	1-托盘内主泡器具摆放位置正确，符合冲泡流程 2-托盘内辅助器具摆放位置正确，符合冲泡流程 3-托盘内茶叶罐摆放位置正确，符合冲泡流程	每项是=1 每项否=0 共 3 项 共 3 分		
M3	2	1-茶具色彩协调 2-茶具质地协调	每项是=1 每项否=0 共 2 项 共 2 分		
M4	2	茶具整体配套齐全，无多余或缺少	是=2， 否=0		
合计配分	10	合计得分			

评价分评分表

细则编号	配分	评分细则描述	考评员评分			得分
			1	2	3	
J1	3	具备过程有较大碰撞声响,准备操作不流畅(得0分) 具备过程有明显碰撞声响,准备操作不流畅(得1分) 具备过程有轻微碰撞声响,准备操作流畅(得2分) 具备过程无碰撞声响,准备操作流畅、优雅(得3分)				
合计配分	3	合计得分				

茶艺师（五级）操作技能考核 试题单

准考证号：

试题代码： 2.1.12

试题名称： 武夷肉桂冲泡备器

考核时间： 4 min

1. 场地设备要求

- (1) 茶艺操作台、凳 1 套
- (2) 武夷肉桂茶 30 克
- (3) 紫砂壶 1 个，闻香杯 5 个，品茗杯 5 个，杯托 5 个
- (4) 烧水壶、茶叶罐、茶荷、茶道组、水盂、茶巾、双层茶盘、奉茶盘各 1

2. 工作任务

- (1) 准备武夷肉桂茶冲泡器具及相应辅助器具
- (2) 准备冲泡用水及冲泡茶品
- (3) 摆放冲泡用茶品及冲泡用器具在托盘内

3. 技能要求

- (1) 能准备武夷肉桂茶冲泡器具及相应辅助器具
- (2) 能准备冲泡用茶品及温度合理的冲泡用水
- (3) 将冲泡器具及冲泡用茶品有序摆放在托盘内

4. 质量指标

- (1) 选择的武夷肉桂茶冲泡器具及辅助器具正确、齐备
- (2) 准备的冲泡茶品正确、冲泡用水温度合理
- (3) 托盘内的器具按照布具的位置和先后顺序摆放

茶艺师（五级）操作技能考核 试题评分表及答案（主客观评分方式）

准考证号：

试题代码： 2.1.12

试题名称： 武夷肉桂茶冲泡备器

考核时间： 4 min

测量分评分表

细则编号	配分	评分细则描述	规定或标称值	结果或实际值	得分
M1	3	1-选择武夷肉桂茶冲泡器具正确 2-选择相应茶品正确 3-准备冲泡用水水温合理	每项是=1 每项否=0 共 3 项 共 3 分		
M2	3	1-托盘内主泡器具摆放位置正确，符合冲泡流程 2-托盘内辅助器具摆放位置正确，符合冲泡流程 3-托盘内茶叶罐摆放位置正确，符合冲泡流程	每项是=1 每项否=0 共 3 项 共 3 分		
M3	2	1-茶具色彩协调 2-茶具质地协调	每项是=1 每项否=0 共 2 项 共 2 分		
M4	2	茶具整体配套齐全，无多余或缺少	是=2， 否=0		
合计配分	10	合计得分			

评价分评分表

细则编号	配分	评分细则描述	考评员评分			得分
			1	2	3	
J1	3	具备过程有较大碰撞声响,准备操作不流畅(得0分) 具备过程有明显碰撞声响,准备操作不流畅(得1分) 具备过程有轻微碰撞声响,准备操作流畅(得2分) 具备过程无碰撞声响,准备操作流畅、优雅(得3分)				
合计配分	3	合计得分				

茶艺师（五级）操作技能考核 试题单

准考证号：

试题代码： 2.2.1

试题名称： 径山茶冲泡演示

考核时间： 10 min

1. 场地设备要求

- (1) 茶艺操作台、凳 1 套
- (2) 径山茶 30g
- (3) 玻璃矮杯 3 个，玻璃杯托 3 个
- (4) 烧水壶、玻璃水壶、茶叶罐、茶荷、茶匙、水盂、茶巾、茶盘各 1

2. 工作任务

- (1) 布具
- (2) 冲泡三杯径山茶
- (3) 整理，收归器具

3. 技能要求

- (1) 能按照行茶顺序布具
- (2) 能掌握得当的投茶量、冲泡水温和浸泡时间，冲泡三杯径山茶
- (3) 能按照由左及右，由近及远的顺序整理，收归器具

4. 质量指标

- (1) 布具顺畅合理，器具摆放位置具有可操作性
- (2) 使用玻璃杯冲泡径山茶，投茶量、冲泡水温、浸泡时间合理，茶汤质量达标
- (3) 器具整理、收归顺序，位置正确

茶艺师（五级）操作技能考核

试题评分表及答案

准考证号：

试题代码： 2.2.1

试题名称： 径山茶冲泡演示

考核时间： 10 min

测量分评分表

细则编号	配分	评分细则描述	规定或标称值	结果或实际值	得分
M1	1	时间控制在 6 min 以上~10 min 以内	是=1, 否=0		
M2	2	绿茶玻璃杯中茶汤温度在 40 ℃~60 ℃	是=2, 否=0		
M3	2	玻璃杯中茶汤量介于五分满至八分满之间	是=2, 否=0		
M4	2	分杯均匀	是=2, 否=0		
M5	2	冲泡程序符合茶性、不洗茶	是=2, 否=0		
M6	4	1-布具有序, 由前至后、由右及左 2-器具摆放位置具有可操作性	每项是=2 每项否=0 共 2 个评分项 共 4 分		
M7	10	行茶: 1-流程正确。布具-行注目礼-温杯-取茶-赏茶-置茶-润茶-摇香-冲泡-奉茶-收具-行礼 2-进场行礼, 得体大方, 精神饱满 3-入座姿态自然, 腰部放松, 上身中正 4-布具顺畅合理, 器具摆放位置可操作性佳 5-温杯、洁具过程专注一心, 肘部下垂双手自然放松, 身体中正, 双肩平, 气沉神专注	每项是=1 每项否=0 共 10 个评分项 共 10 分		

细则编号	配分	评分细则描述	规定或标称值	结果或实际值	得分
		6-取茶、置茶符合冲泡需求量，不损伤茶叶、不掉落外撒 7-赏茶从右到左，腰转动，目光有交流 8-润茶、摇香，手腕转动，双臂自然，手指不离开玻璃杯，不捏碰杯口 9-合理冲泡、动作不交叉、不颠倒顺序 10-奉茶时面对面奉茶且使用奉茶礼，得体有序			
M8	4	收具： 1-收具有序自左往右 2-收归器具自然顺畅不急躁，无异响碰撞 3-收归器具放置托盘原有位置 4-行鞠躬礼，退场	每项是=1 每项否=0 共4个评分项 共4分		
合计配分	27	合计得分			

评价分评分表

细则编号	配分	评分细则描述	考评员评分			得分
			1	2	3	
J1	6	操作动作不连续，有中断出错三次及以上（得0分） 操作流程基本完成，存在中断或出错两次及以下（得2分） 操作流程完整，但动作紧张僵硬尚显艺术性（得4分） 操作动作适度顺畅，优美过程完整，形神兼备，富有艺术感（得6分）				

J2	3	<p>三杯茶投茶量与规定投茶量偏差大, 无法体现品质特征 (得 0 分)</p> <p>三杯茶投茶量比规定投茶量较高或较低 (得 1 分)</p> <p>三杯茶投茶量比规定投茶量偏高或偏低 (得 2 分)</p> <p>三杯茶投茶量较规定投茶量相当 (得 3 分)</p>				
J3	6	<p>茶汤颜色过深或过浅, 混浊欠清澈, 欠明亮, 三杯之间汤色差异大 (得 0 分)</p> <p>茶汤颜色较深或较浅, 尚清澈, 尚明亮, 三杯之间有色差 (得 2 分)</p> <p>茶汤颜色稍深或稍浅, 尚清澈明亮, 三杯之间色差小 (得 4 分)</p> <p>茶汤深浅适中, 清澈、明亮, 三杯之间无色差 (得 6 分)</p>				
J4	6	<p>茶香低且不持久, 不纯正, 香型特征无体现, 闷而不爽 (得 0 分)</p> <p>香气欠持久, 尚纯正, 闷欠爽 (得 2 分)</p> <p>香气尚持久, 香气特征不明显 (得 4 分)</p> <p>茶汤香气持久纯正, 能表现所泡茶叶品质特征 (得 6 分)</p>				

J5	9	<p>茶汤寡淡或过浓,所泡茶品具备的滋味特征表现不足,三杯之间滋味差异大 均衡度或层次感差 (得 0 分)</p> <p>茶汤滋味稍浓或稍淡,所泡茶品具备的滋味品质特色表现不足,三杯之间滋味差异大 (得 3 分)</p> <p>茶汤滋味略浓或略淡,尚能突出所泡茶品的品质特色 (得 6 分)</p> <p>茶汤滋味鲜醇爽口,浓淡适宜,能突出所泡茶品的品质特色 (得 9 分)</p>				
合计配分	30	合计得分				

茶艺师（五级）操作技能考核 试题单

准考证号：

试题代码： 2.2.2

试题名称： 安吉白茶冲泡演示

考核时间： 10 min

1. 场地设备要求

- (1) 茶艺操作台、凳 1 套
- (2) 安吉白茶 30g
- (3) 玻璃矮杯 3 个，玻璃杯托 3 个
- (4) 烧水壶、玻璃水壶、茶叶罐、茶荷、茶匙、水盂、茶巾、茶盘各 1

2. 工作任务

- (1) 布具
- (2) 冲泡三杯安吉白茶
- (3) 整理，收归器具

3. 技能要求

- (1) 能按照行茶顺序布具
- (2) 能掌握得当的投茶量、冲泡水温和浸泡时间，冲泡三杯安吉白茶
- (3) 能按照由左及右，由近及远的顺序整理，收归器具

4. 质量指标

- (1) 布具顺畅合理，器具摆放位置具有可操作性
- (2) 使用玻璃杯冲泡安吉白茶，投茶量、冲泡水温、浸泡时间合理，茶汤质量达标
- (3) 器具整理、收归顺序，位置正确

茶艺师（五级）操作技能考核

试题评分表及答案

准考证号：

试题代码： 2.2.2

试题名称： 安吉白茶冲泡演示

考核时间： 10 min

测量分评分表

细则编号	配分	评分细则描述	规定或标称值	结果或实际值	得分
M1	1	时间控制在 6 min 以上~10 min 以内	是=1, 否=0		
M2	2	绿茶玻璃杯中茶汤温度在 40 ℃~60 ℃	是=2, 否=0		
M3	2	玻璃杯中茶汤量介于五分满至八分满之间	是=2, 否=0		
M4	2	分杯均匀	是=2, 否=0		
M5	2	冲泡程序符合茶性、不洗茶	是=2, 否=0		
M6	4	1-布具有序, 由前至后、由右及左 2-器具摆放位置具有可操作性	每项是=2 每项否=0 共 2 个评分项 共 4 分		
M7	10	行茶: 1-流程正确。布具-行注目礼-温杯-取茶-赏茶-置茶-润茶-摇香-冲泡-奉茶-收具-行礼 2-进场行礼, 得体大方, 精神饱满 3-入座姿态自然, 腰部放松, 上身中正 4-布具顺畅合理, 器具摆放位置可操作性佳 5-温杯、洁具过程专注一心, 肘部下垂双手自然放松, 身体中正, 双肩平, 气沉神专注	每项是=1 每项否=0 共 10 个评分项 共 10 分		

细则编号	配分	评分细则描述	规定或标称值	结果或实际值	得分
		6-取茶、置茶符合冲泡需求量，不损伤茶叶、不掉落外撒 7-赏茶从右到左，腰转动，目光有交流 8-润茶、摇香，手腕转动，双臂自然，手指不离开玻璃杯，不捏碰杯口 9-合理冲泡、动作不交叉、不颠倒顺序 10-奉茶时面对面奉茶且使用奉茶礼，得体有序			
M8	4	收具： 1-收具有序自左往右 2-收归器具自然顺畅不急躁，无异响碰撞 3-收归器具放置托盘原有位置 4-行鞠躬礼，退场	每项是=1 每项否=0 共4个评分项 共4分		
合计配分	27	合计得分			

评价分评分表

细则编号	配分	评分细则描述	考评员评分			得分
			1	2	3	
J1	6	操作动作不连续，有中断出错三次及以上（得0分） 操作流程基本完成，存在中断或出错两次及以下（得2分） 操作流程完整，但动作紧张僵硬尚显艺术性（得4分） 操作动作适度顺畅，优美过程完整，形神兼备，富有艺术感（得6分）				

J2	3	<p>三杯茶投茶量与规定投茶量偏差大, 无法体现品质特征 (得 0 分)</p> <p>三杯茶投茶量比规定投茶量较高或较低 (得 1 分)</p> <p>三杯茶投茶量比规定投茶量偏高或偏低 (得 2 分)</p> <p>三杯茶投茶量较规定投茶量相当 (得 3 分)</p>				
J3	6	<p>茶汤颜色过深或过浅, 混浊欠清澈, 欠明亮, 三杯之间汤色差异大 (得 0 分)</p> <p>茶汤颜色较深或较浅, 尚清澈, 尚明亮, 三杯之间有色差 (得 2 分)</p> <p>茶汤颜色稍深或稍浅, 尚清澈明亮, 三杯之间色差小 (得 4 分)</p> <p>茶汤深浅适中, 清澈、明亮, 三杯之间无色差 (得 6 分)</p>				
J4	6	<p>茶香低且不持久, 不纯正, 香型特征无体现, 闷而不爽 (得 0 分)</p> <p>香气欠持久, 尚纯正, 闷欠爽 (得 2 分)</p> <p>香气尚持久, 香气特征不明显 (得 4 分)</p> <p>茶汤香气持久纯正, 能表现所泡茶叶品质特征 (得 6 分)</p>				

J5	9	<p>茶汤寡淡或过浓,所泡茶品具备的滋味特征表现不足,三杯之间滋味差异大 均衡度或层次感差 (得 0 分)</p> <p>茶汤滋味稍浓或稍淡,所泡茶品具备的滋味品质特色表现不足,三杯之间滋味差异大 (得 3 分)</p> <p>茶汤滋味略浓或略淡,尚能突出所泡茶品的品质特色 (得 6 分)</p> <p>茶汤滋味鲜醇爽口,浓淡适宜,能突出所泡茶品的品质特色 (得 9 分)</p>				
合计配分	30	合计得分				

茶艺师（五级）操作技能考核 试题单

准考证号：

试题代码： 2.2.3

试题名称： 西湖龙井茶冲泡演示

考核时间： 10 min

1. 场地设备要求

- (1) 茶艺操作台、凳 1 套
- (2) 西湖龙井 30g
- (3) 玻璃矮杯 3 个，玻璃杯托 3 个
- (4) 烧水壶、玻璃水壶、茶叶罐、茶荷、茶匙、水盂、茶巾、茶盘各 1

2. 工作任务

- (1) 布具
- (2) 冲泡三杯西湖龙井茶
- (3) 整理，收归器具

3. 技能要求

- (1) 能按照行茶顺序布具
- (2) 能掌握得当的投茶量、冲泡水温和浸泡时间，冲泡三杯西湖龙井茶
- (3) 能按照由左及右，由近及远的顺序整理，收归器具

4. 质量指标

- (1) 布具顺畅合理，器具摆放位置具有可操作性
- (2) 使用玻璃杯冲泡西湖龙井茶，投茶量、冲泡水温、浸泡时间合理，茶汤质量达标
- (3) 器具整理、收归顺序，位置正确

茶艺师（五级）操作技能考核

试题评分表及答案

准考证号：

试题代码： 2.2.3

试题名称： 西湖龙井茶冲泡演示

考核时间： 10 min

测量分评分表

细则编号	配分	评分细则描述	规定或标称值	结果或实际值	得分
M1	1	时间控制在 6 min 以上~10 min 以内	是=1, 否=0		
M2	2	绿茶玻璃杯中茶汤温度在 40 ℃~60 ℃	是=2, 否=0		
M3	2	玻璃杯中茶汤量介于五分满至八分满之间	是=2, 否=0		
M4	2	分杯均匀	是=2, 否=0		
M5	2	冲泡程序符合茶性、不洗茶	是=2, 否=0		
M6	4	1-布具有序, 由前至后、由右及左 2-器具摆放位置具有可操作性	每项是=2 每项否=0 共 2 个评分项 共 4 分		
M7	10	行茶: 1-流程正确。布具-行注目礼-温杯-取茶-赏茶-置茶-润茶-摇香-冲泡-奉茶-收具-行礼 2-进场行礼, 得体大方, 精神饱满 3-入座姿态自然, 腰部放松, 上身中正 4-布具顺畅合理, 器具摆放位置可操作性佳 5-温杯、洁具过程专注一心, 肘部下垂双手自然放松, 身体中正, 双肩平, 气沉神专注	每项是=1 每项否=0 共 10 个评分项 共 10 分		

细则编号	配分	评分细则描述	规定或标称值	结果或实际值	得分
		6-取茶、置茶符合冲泡需求量，不损伤茶叶、不掉落外撒 7-赏茶从右到左，腰转动，目光有交流 8-润茶、摇香，手腕转动，双臂自然，手指不离开玻璃杯，不捏碰杯口 9-合理冲泡、动作不交叉、不颠倒顺序 10-奉茶时面对面奉茶且使用奉茶礼，得体有序			
M8	4	收具： 1-收具有序自左往右 2-收归器具自然顺畅不急躁，无异响碰撞 3-收归器具放置托盘原有位置 4-行鞠躬礼，退场	每项是=1 每项否=0 共4个评分项 共4分		
合计配分	27	合计得分			

评价分评分表

细则编号	配分	评分细则描述	考评员评分			得分
			1	2	3	
J1	6	操作动作不连续，有中断出错三次及以上（得0分） 操作流程基本完成，存在中断或出错两次及以下（得2分） 操作流程完整，但动作紧张僵硬尚显艺术性（得4分） 操作动作适度顺畅，优美过程完整，形神兼备，富有艺术感（得6分）				

J2	3	<p>三杯茶投茶量与规定投茶量偏差大, 无法体现品质特征 (得 0 分)</p> <p>三杯茶投茶量比规定投茶量较高或较低 (得 1 分)</p> <p>三杯茶投茶量比规定投茶量偏高或偏低 (得 2 分)</p> <p>三杯茶投茶量较规定投茶量相当 (得 3 分)</p>				
J3	6	<p>茶汤颜色过深或过浅, 混浊欠清澈, 欠明亮, 三杯之间汤色差异大 (得 0 分)</p> <p>茶汤颜色较深或较浅, 尚清澈, 尚明亮, 三杯之间有色差 (得 2 分)</p> <p>茶汤颜色稍深或稍浅, 尚清澈明亮, 三杯之间色差小 (得 4 分)</p> <p>茶汤深浅适中, 清澈、明亮, 三杯之间无色差 (得 6 分)</p>				
J4	6	<p>茶香低且不持久, 不纯正, 香型特征无体现, 闷而不爽 (得 0 分)</p> <p>香气欠持久, 尚纯正, 闷欠爽 (得 2 分)</p> <p>香气尚持久, 香气特征不明显 (得 4 分)</p> <p>茶汤香气持久纯正, 能表现所泡茶叶品质特征 (得 6 分)</p>				

J5	9	<p>茶汤寡淡或过浓,所泡茶品具备的滋味特征表现不足,三杯之间滋味差异大 均衡度或层次感差 (得 0 分)</p> <p>茶汤滋味稍浓或稍淡,所泡茶品具备的滋味品质特色表现不足,三杯之间滋味差异大 (得 3 分)</p> <p>茶汤滋味略浓或略淡,尚能突出所泡茶品的品质特色 (得 6 分)</p> <p>茶汤滋味鲜醇爽口,浓淡适宜,能突出所泡茶品的品质特色 (得 9 分)</p>				
合计配分	30	合计得分				

茶艺师（五级）操作技能考核 试题单

准考证号：

试题代码： 2.2.4

试题名称： 都匀毛尖茶冲泡演示

考核时间： 10 min

1. 场地设备要求

- (1) 茶艺操作台、凳 1 套
- (2) 都匀毛尖茶 30g
- (3) 玻璃矮杯 3 个，玻璃杯托 3 个
- (4) 烧水壶、玻璃水壶、茶叶罐、茶荷、茶匙、水盂、茶巾、茶盘各 1

2. 工作任务

- (1) 布具
- (2) 冲泡三杯都匀毛尖茶
- (3) 整理，收归器具

3. 技能要求

- (1) 能按照行茶顺序布具
- (2) 能掌握得当的投茶量、冲泡水温和浸泡时间，冲泡三杯都匀毛尖茶
- (3) 能按照由左及右，由近及远的顺序整理，收归器具

4. 质量指标

- (1) 布具顺畅合理，器具摆放位置具有可操作性
- (2) 使用玻璃杯冲泡都匀毛尖茶，投茶量、冲泡水温、浸泡时间合理，茶汤质量达标
- (3) 器具整理、收归顺序，位置正确

茶艺师（五级）操作技能考核

试题评分表及答案

准考证号：

试题代码： 2.2.4

试题名称： 都匀毛尖茶冲泡演示

考核时间： 10 min

测量分评分表

细则编号	配分	评分细则描述	规定或标称值	结果或实际值	得分
M1	1	时间控制在 6 min 以上~10 min 以内	是=1, 否=0		
M2	2	绿茶玻璃杯中茶汤温度在 40 ℃~60 ℃	是=2, 否=0		
M3	2	玻璃杯中茶汤量介于五分满至八分满之间	是=2, 否=0		
M4	2	分杯均匀	是=2, 否=0		
M5	2	冲泡程序符合茶性、不洗茶	是=2, 否=0		
M6	4	1-布具有序, 由前至后、由右及左 2-器具摆放位置具有可操作性	每项是=2 每项否=0 共 2 个评分项 共 4 分		
M7	10	行茶: 1-流程正确。布具-行注目礼-温杯-取茶-赏茶-置茶-润茶-摇香-冲泡-奉茶-收具-行礼 2-进场行礼, 得体大方, 精神饱满 3-入座姿态自然, 腰部放松, 上身中正 4-布具顺畅合理, 器具摆放位置可操作性佳 5-温杯、洁具过程专注一心, 肘部下垂双手自然放松, 身体中正, 双肩平, 气沉神专注	每项是=1 每项否=0 共 10 个评分项 共 10 分		

细则编号	配分	评分细则描述	规定或标称值	结果或实际值	得分
		6-取茶、置茶符合冲泡需求量，不损伤茶叶、不掉落外撒 7-赏茶从右到左，腰转动，目光有交流 8-润茶、摇香，手腕转动，双臂自然，手指不离开玻璃杯，不捏碰杯口 9-合理冲泡、动作不交叉、不颠倒顺序 10-奉茶时面对面奉茶且使用奉茶礼，得体有序			
M8	4	收具： 1-收具有序自左往右 2-收归器具自然顺畅不急躁，无异响碰撞 3-收归器具放置托盘原有位置 4-行鞠躬礼，退场	每项是=1 每项否=0 共 4 个评分项 共 4 分		
合计配分	27	合计得分			

评价分评分表

细则编号	配分	评分细则描述	考评员评分			得分
			1	2	3	
J1	6	操作动作不连续，有中断出错三次及以上（得 0 分） 操作流程基本完成，存在中断或出错两次及以下（得 2 分） 操作流程完整，但动作紧张僵硬尚显艺术性（得 4 分） 操作动作适度顺畅，优美过程完整，形神兼备，富有艺术感（得 6 分）				

J2	3	<p>三杯茶投茶量与规定投茶量偏差大, 无法体现品质特征 (得 0 分)</p> <p>三杯茶投茶量比规定投茶量较高或较低 (得 1 分)</p> <p>三杯茶投茶量比规定投茶量偏高或偏低 (得 2 分)</p> <p>三杯茶投茶量较规定投茶量相当 (得 3 分)</p>				
J3	6	<p>茶汤颜色过深或过浅, 三杯之间汤色差异大 (得 0 分)</p> <p>茶汤颜色较深或较浅, 三杯之间有色差 (得 2 分)</p> <p>茶汤颜色稍深或稍浅, 三杯之间色差小 (得 4 分)</p> <p>茶汤深浅适中, 三杯之间相近几无色差 (得 6 分)</p>				
J4	6	<p>茶香低且不持久, 不纯正, 香型特征无体现, 闷而不爽 (得 0 分)</p> <p>香气欠持久, 尚纯正, 闷欠爽 (得 2 分)</p> <p>香气尚持久, 香气特征不明显 (得 4 分)</p> <p>茶汤香气持久纯正, 能表现所泡茶叶品质特征 (得 6 分)</p>				

J5	9	<p>茶汤寡淡或过浓,所泡茶品具备的滋味特征表现不足,三杯之间滋味差异大 均衡度或层次感差 (得 0 分)</p> <p>茶汤滋味稍浓或稍淡,所泡茶品具备的滋味品质特色表现不足,三杯之间滋味差异大 (得 3 分)</p> <p>茶汤滋味略浓或略淡,尚能突出所泡茶品的品质特色 (得 6 分)</p> <p>茶汤滋味鲜醇爽口,浓淡适宜,能突出所泡茶品的品质特色 (得 9 分)</p>				
合计配分	30	合计得分				

茶艺师（五级）操作技能考核 试题单

准考证号：

试题代码： 2.2.5

试题名称： 正山小种茶冲泡演示

考核时间： 10 min

1. 场地设备要求

- (1) 茶艺操作台、凳 1 套
- (2) 正山小种茶 30 克
- (3) 瓷质盖碗 1 个，瓷质公道杯 1 个，品茗杯 3 个，杯托 3 个
- (4) 烧水壶、水壶、茶叶罐、茶荷、茶匙、茶匙架、水盂、茶巾、茶盘各 1

2. 工作任务

- (1) 布具
- (2) 冲泡并分汤三杯正山小种茶
- (3) 整理，收归器具

3. 技能要求

- (1) 能按照行茶顺序布具
- (2) 能掌握得当的投茶量、冲泡水温和浸泡时间，冲泡并分汤三杯正山小种茶
- (3) 能按照由左及右，由近及远的顺序整理，收归器具

4. 质量指标

- (1) 布具顺畅合理，器具摆放位置具有可操作性
- (2) 使用瓷质盖碗冲泡正山小种茶，投茶量、冲泡水温、浸泡时间合理，茶汤质量达标
- (3) 器具整理、收归顺序，位置正确

茶艺师（五级）操作技能考核

试题评分表及答案（主客观评分方式）

准考证号：

试题代码： 2.2.5

试题名称： 正山小种茶冲泡演示

考核时间： 10 min

测量分评分表

细则编号	配分	评分细则描述	规定或标称值	结果或实际值	得分
M1	1	时间控制在 6 min 以上~10 min 以内	是=1, 否=0		
M2	2	品茗杯中茶汤温度在 40 °C ~ 60 °C	是=2, 否=0		
M3	2	品茗杯中茶汤量介于五分满至八分满之间	是=2, 否=0		
M4	2	分杯均匀	是=2, 否=0		
M5	2	冲泡程序符合茶性、不洗茶	是=2, 否=0		
M6	4	1-布具有序, 由前至后、由右及左 2-器具摆放位置具有可操作性	每项是=2 每项否=0 共 2 个评分项 共 4 分		
M7	10	行茶: 1-流程正确。布具-行注目礼 - 取茶-赏茶-温碗-弃水-置茶-润茶-摇香-冲泡-温盅-温杯-弃水-沥汤-分汤-奉茶-收具-行礼 2-进场行礼, 得体大方, 精神饱满 3-入座姿态自然, 腰部放松, 上身中正 4-布具顺畅合理, 器具摆放位置可操作性佳 5-温杯、洁具过程专注一心, 肘部下垂双手自然放松, 身体中正, 双肩平, 气沉神专注	每项是=1 每项否=0 共 10 个评分项 共 10 分		

细则编号	配分	评分细则描述	规定或标称值	结果或实际值	得分
		6-取茶、置茶符合冲泡需求量，不损伤茶叶、不掉落外撒 7-赏茶从右到左，腰转动，目光有交流 8-润茶、摇香，手腕转动，双臂自然，手指不离开白瓷盖碗，不捏碰杯口 9-合理冲泡、动作不交叉、不颠倒顺序 10-奉茶时面对面奉茶且使用奉茶礼，得体有序			
M8	4	收具： 1-收具有序自左往右 2-收归器具自然顺畅不急躁，无异响碰撞 3-收归器具放置托盘原有位置 4-行鞠躬礼，退场	每项是=1 每项否=0 共4个评分项 共4分		
合计配分	27	合计得分			

评价分评分表

细则编号	配分	评分细则描述	考评员评分			得分
			1	2	3	
J1	6	操作动作不连续，有中断出错三次及以上（得0分） 操作流程基本完成，存在中断或出错两次及以下（得2分） 操作流程完整，但动作紧张僵硬尚显艺术性（得4分） 操作动作适度顺畅，优美过程完整，形神兼备，富有艺术感（得6分）				

J2	3	<p>投茶量与规定投茶量偏差大，无法体现品质特征（得0分）</p> <p>投茶量比规定投茶量较高或较低（得1分）</p> <p>投茶量比规定投茶量偏高或偏低（得2分）</p> <p>投茶量较规定投茶量相当（得3分）</p>				
J3	6	<p>茶汤颜色过深或过浅，混浊欠清澈，欠明亮，三杯之间汤色差异大（得0分）</p> <p>茶汤颜色较深或较浅，尚清澈，尚明亮，三杯之间有色差（得2分）</p> <p>茶汤颜色稍深或稍浅，尚清澈明亮，三杯之间色差小（得4分）</p> <p>茶汤深浅适中，清澈、明亮，三杯之间无色差（得6分）</p>				
J4	6	<p>茶香低且不持久，不纯正，香型特征无体现，闷而不爽（得0分）</p> <p>香气欠持久，尚纯正，闷欠爽（得2分）</p> <p>香气尚持久，香气特征不明显（得4分）</p> <p>茶汤香气持久纯正，能表现所泡茶叶品质特征（得6分）</p>				

J5	9	<p>茶汤寡淡或过浓，所泡茶品具备的滋味特征表现不足，三杯之间滋味差异大 均衡度或层次感差(得0分)</p> <p>茶汤滋味稍浓或稍淡，所泡茶品具备的滋味品质特色表现不足，三杯之间滋味差异大(得3分)</p> <p>茶汤滋味略浓或略淡，尚能突出所泡茶品的品质特色(得6分)</p> <p>茶汤滋味鲜醇爽口，浓淡适宜，能突出所泡茶品的品质特色(得9分)</p>				
合计配分	30	合计得分				

茶艺师（五级）操作技能考核 试题单

准考证号：

试题代码： 2.2.6

试题名称： 祁门工夫红茶冲泡演示

考核时间： 10 min

1. 场地设备要求

- (1) 茶艺操作台、凳 1 套
- (2) 祁门工夫红茶 30 克
- (3) 瓷质盖碗 1 个，瓷质公道杯 1 个，品茗杯 3 个，杯托 3 个
- (4) 烧水壶、水壶、茶叶罐、茶荷、茶匙、茶匙架、水盂、茶巾、茶盘各 1

2. 工作任务

- (1) 布具
- (2) 冲泡并分汤三杯祁门工夫红茶
- (3) 整理，收归器具

3. 技能要求

- (1) 能按照行茶顺序布具
- (2) 能掌握得当的投茶量、冲泡水温和浸泡时间，冲泡并分汤三杯祁门工夫红茶
- (3) 能按照由左及右，由近及远的顺序整理，收归器具

4. 质量指标

- (1) 布具顺畅合理，器具摆放位置具有可操作性
- (2) 使用瓷质盖碗冲泡祁门工夫红茶，投茶量、冲泡水温、浸泡时间合理，茶汤质量达标
- (3) 器具整理、收归顺序，位置正确

茶艺师（五级）操作技能考核

试题评分表及答案（主客观评分方式）

准考证号：

试题代码： 2.2.6

试题名称： 祁门工夫红茶冲泡演示

考核时间： 10 min

测量分评分表

细则编号	配分	评分细则描述	规定或标称值	结果或实际值	得分
M1	1	时间控制在 6 min 以上~10 min 以内	是=1, 否=0		
M2	2	品茗杯中茶汤温度在 40 °C ~ 60 °C	是=2, 否=0		
M3	2	品茗杯中茶汤量介于五分满至八分满之间	是=2, 否=0		
M4	2	分杯均匀	是=2, 否=0		
M5	2	冲泡程序符合茶性、不洗茶	是=2, 否=0		
M6	4	1-布具有序, 由前至后、由右及左 2-器具摆放位置具有可操作性	每项是=2 每项否=0 共 2 个评分项 共 4 分		
M7	10	行茶: 1-流程正确。布具-行注目礼 - 取茶-赏茶-温碗-弃水-置茶-润茶-摇香-冲泡-温盅-温杯-弃水-沥汤-分汤-奉茶-收具-行礼 2-进场行礼, 得体大方, 精神饱满 3-入座姿态自然, 腰部放松, 上身中正 4-布具顺畅合理, 器具摆放位置可操作性佳 5-温杯、洁具过程专注一心, 肘部下垂双手自然放松, 身体中正, 双肩平, 气沉神专注	每项是=1 每项否=0 共 10 个评分项 共 10 分		

细则编号	配分	评分细则描述	规定或标称值	结果或实际值	得分
		6-取茶、置茶符合冲泡需求量，不损伤茶叶、不掉落外撒 7-赏茶从右到左，腰转动，目光有交流 8-润茶、摇香，手腕转动，双臂自然，手指不离开白瓷盖碗，不捏碰杯口 9-合理冲泡、动作不交叉、不颠倒顺序 10-奉茶时面对面奉茶且使用奉茶礼，得体有序			
M8	4	收具： 1-收具有序自左往右 2-收归器具自然顺畅不急躁，无异响碰撞 3-收归器具放置托盘原有位置 4-行鞠躬礼，退场	每项是=1 每项否=0 共 4 个评分项 共 4 分		
合计配分	27	合计得分			

评价分评分表

细则编号	配分	评分细则描述	考评员评分			得分
			1	2	3	
J1	6	操作动作不连续，有中断出错三次及以上（得 0 分） 操作流程基本完成，存在中断或出错两次及以下（得 2 分） 操作流程完整，但动作紧张僵硬尚显艺术性（得 4 分） 操作动作适度顺畅，优美过程完整，形神兼备，富有艺术感（得 6 分）				

J2	3	<p>投茶量与规定投茶量偏差大，无法体现品质特征（得 0 分）</p> <p>投茶量比规定投茶量较高或较低（得 1 分）</p> <p>投茶量比规定投茶量偏高或偏低（得 2 分）</p> <p>投茶量较规定投茶量相当（得 3 分）</p>				
J3	6	<p>茶汤颜色过深或过浅，混浊欠清澈，欠明亮，三杯之间汤色差异大（得 0 分）</p> <p>茶汤颜色较深或较浅，尚清澈，尚明亮，三杯之间有色差（得 2 分）</p> <p>茶汤颜色稍深或稍浅，尚清澈明亮，三杯之间色差小（得 4 分）</p> <p>茶汤深浅适中，清澈、明亮，三杯之间无色差（得 6 分）</p>				
J4	6	<p>茶香低且不持久，不纯正，香型特征无体现，闷而不爽（得 0 分）</p> <p>香气欠持久，尚纯正，闷欠爽（得 2 分）</p> <p>香气尚持久，香气特征不明显（得 4 分）</p> <p>茶汤香气持久纯正，能表现所泡茶叶品质特征（得 6 分）</p>				

J5	9	<p>茶汤寡淡或过浓，所泡茶品具备的滋味特征表现不足，三杯之间滋味差异大 均衡度或层次感差(得0分)</p> <p>茶汤滋味稍浓或稍淡，所泡茶品具备的滋味品质特色表现不足，三杯之间滋味差异大（得3分）</p> <p>茶汤滋味略浓或略淡，尚能突出所泡茶品的品质特色（得6分）</p> <p>茶汤滋味鲜醇爽口，浓淡适宜，能突出所泡茶品的品质特色（得9分）</p>				
合计配分	30	合计得分				

茶艺师（五级）操作技能考核 试题单

准考证号：

试题代码： 2.2.7

试题名称： 云南工夫红茶冲泡演示

考核时间： 10 min

1. 场地设备要求

- (1) 茶艺操作台、凳 1 套
- (2) 云南工夫红茶 30 克
- (3) 瓷质盖碗 1 个，瓷质公道杯 1 个，品茗杯 3 个，杯托 3 个
- (4) 烧水壶、水壶、茶叶罐、茶荷、茶匙、茶匙架、水盂、茶巾、茶盘各 1

2. 工作任务

- (1) 布具
- (2) 冲泡并分汤三杯云南工夫红茶
- (3) 整理，收归器具

3. 技能要求

- (1) 能按照行茶顺序布具
- (2) 能掌握得当的投茶量、冲泡水温和浸泡时间，冲泡并分汤三杯云南工夫红茶
- (3) 能按照由左及右，由近及远的顺序整理，收归器具

4. 质量指标

- (1) 布具顺畅合理，器具摆放位置具有可操作性
- (2) 使用瓷质盖碗冲泡云南工夫红茶，投茶量、冲泡水温、浸泡时间合理，茶汤质量达标
- (3) 器具整理、收归顺序，位置正确

茶艺师（五级）操作技能考核

试题评分表及答案（主客观评分方式）

准考证号：

试题代码： 2.2.7

试题名称： 云南工夫红茶冲泡演示

考核时间： 10 min

测量分评分表

细则编号	配分	评分细则描述	规定或标称值	结果或实际值	得分
M1	1	时间控制在 6 min 以上~10 min 以内	是=1, 否=0		
M2	2	品茗杯中茶汤温度在 40 ℃ ~ 60 ℃	是=2, 否=0		
M3	2	品茗杯中茶汤量介于五分满至八分满之间	是=2, 否=0		
M4	2	分杯均匀	是=2, 否=0		
M5	2	冲泡程序符合茶性、不洗茶	是=2, 否=0		
M6	4	1-布具有序, 由前至后、由右及左 2-器具摆放位置具有可操作性	每项是=2 每项否=0 共 2 个评分项 共 4 分		
M7	10	行茶: 1-流程正确。布具-行注目礼 - 取茶-赏茶-温碗-弃水-置茶-润茶-摇香-冲泡-温盅-温杯-弃水-沥汤-分汤-奉茶-收具-行礼 2-进场行礼, 得体大方, 精神饱满 3-入座姿态自然, 腰部放松, 上身中正 4-布具顺畅合理, 器具摆放位置可操作性佳 5-温杯、洁具过程专注一心, 肘部下垂双手自然放松, 身体中正, 双肩平, 气沉神专注	每项是=1 每项否=0 共 10 个评分项 共 10 分		

细则编号	配分	评分细则描述	规定或标称值	结果或实际值	得分
		6-取茶、置茶符合冲泡需求量，不损伤茶叶、不掉落外撒 7-赏茶从右到左，腰转动，目光有交流 8-润茶、摇香，手腕转动，双臂自然，手指不离开白瓷盖碗，不捏碰杯口 9-合理冲泡、动作不交叉、不颠倒顺序 10-奉茶时面对面奉茶且使用奉茶礼，得体有序			
M8	4	收具： 1-收具有序自左往右 2-收归器具自然顺畅不急躁，无异响碰撞 3-收归器具放置托盘原有位置 4-行鞠躬礼，退场	每项是=1 每项否=0 共 4 个评分项 共 4 分		
合计配分	27	合计得分			

评价分评分表

细则编号	配分	评分细则描述	考评员评分			得分
			1	2	3	
J1	6	操作动作不连续，有中断出错三次及以上（得 0 分） 操作流程基本完成，存在中断或出错两次及以下（得 2 分） 操作流程完整，但动作紧张僵硬尚显艺术性（得 4 分） 操作动作适度顺畅，优美过程完整，形神兼备，富有艺术感（得 6 分）				

J2	3	<p>投茶量与规定投茶量偏差大,无法体现品质特征(得0分)</p> <p>投茶量比规定投茶量较高或较低(得1分)</p> <p>投茶量比规定投茶量偏高或偏低(得2分)</p> <p>投茶量较规定投茶量相当(得3分)</p>				
J3	6	<p>茶汤颜色过深或过浅,混浊欠清澈,欠明亮,三杯之间汤色差异大(得0分)</p> <p>茶汤颜色较深或较浅,尚清澈,尚明亮,三杯之间有色差(得2分)</p> <p>茶汤颜色稍深或稍浅,尚清澈明亮,三杯之间色差小(得4分)</p> <p>茶汤深浅适中,清澈、明亮,三杯之间无色差(得6分)</p>				
J4	6	<p>茶香低且不持久,不纯正,香型特征无体现,闷而不爽(得0分)</p> <p>香气欠持久,尚纯正,闷欠爽(得2分)</p> <p>香气尚持久,香气特征不明显(得4分)</p> <p>茶汤香气持久纯正,能表现所泡茶叶品质特征(得6分)</p>				

J5	9	<p>茶汤寡淡或过浓,所泡茶品具备的滋味特征表现不足,三杯之间滋味差异大 均衡度或层次感差 (得 0 分)</p> <p>茶汤滋味稍浓或稍淡,所泡茶品具备的滋味品质特色表现不足,三杯之间滋味差异大 (得 3 分)</p> <p>茶汤滋味略浓或略淡,尚能突出所泡茶品的品质特色 (得 6 分)</p> <p>茶汤滋味鲜醇爽口,浓淡适宜,能突出所泡茶品的品质特色 (得 9 分)</p>				
合计配分	30	合计得分				

茶艺师（五级）操作技能考核 试题单

准考证号：

试题代码： 2.2.8

试题名称： 英德红茶冲泡演示

考核时间： 10 min

1. 场地设备要求

- (1) 茶艺操作台、凳 1 套
- (2) 英德红茶 30 克
- (3) 瓷质盖碗 1 个，瓷质公道杯 1 个，品茗杯 3 个，杯托 3 个
- (4) 烧水壶、水壶、茶叶罐、茶荷、茶匙、茶匙架、水盂、茶巾、茶盘各 1

2. 工作任务

- (1) 布具
- (2) 冲泡并分汤三杯英德红茶
- (3) 整理，收归器具

3. 技能要求

- (1) 能按照行茶顺序布具
- (2) 能掌握得当的投茶量、冲泡水温和浸泡时间，冲泡并分汤三杯英德红茶
- (3) 能按照由左及右，由近及远的顺序整理，收归器具

4. 质量指标

- (1) 布具顺畅合理，器具摆放位置具有可操作性
- (2) 使用瓷质盖碗冲泡英德红茶，投茶量、冲泡水温、浸泡时间合理，茶汤质量达标
- (3) 器具整理、收归顺序，位置正确

茶艺师（五级）操作技能考核

试题评分表及答案（主客观评分方式）

准考证号：

试题代码： 2.2.8

试题名称： 英德红茶冲泡演示

考核时间： 10 min

测量分评分表

细则编号	配分	评分细则描述	规定或标称值	结果或实际值	得分
M1	1	时间控制在 6 min 以上~10 min 以内	是=1, 否=0		
M2	2	品茗杯中茶汤温度在 40 °C ~ 60 °C	是=2, 否=0		
M3	2	品茗杯中茶汤量介于五分满至八分满之间	是=2, 否=0		
M4	2	分杯均匀	是=2, 否=0		
M5	2	冲泡程序符合茶性、不洗茶	是=2, 否=0		
M6	4	1-布具有序, 由前至后、由右及左 2-器具摆放位置具有可操作性	每项是=2 每项否=0 共 2 个评分项 共 4 分		
M7	10	行茶: 1-流程正确。布具-行注目礼 - 取茶-赏茶-温碗-弃水-置茶-润茶-摇香-冲泡-温盅-温杯-弃水-沥汤-分汤-奉茶-收具-行礼 2-进场行礼, 得体大方, 精神饱满 3-入座姿态自然, 腰部放松, 上身中正 4-布具顺畅合理, 器具摆放位置可操作性佳 5-温杯、洁具过程专注一心, 肘部下垂双手自然放松, 身体中正, 双肩平, 气沉神专注	每项是=1 每项否=0 共 10 个评分项 共 10 分		

细则编号	配分	评分细则描述	规定或标称值	结果或实际值	得分
		6-取茶、置茶符合冲泡需求量，不损伤茶叶、不掉落外撒 7-赏茶从右到左，腰转动，目光有交流 8-润茶、摇香，手腕转动，双臂自然，手指不离开白瓷盖碗，不捏碰杯口 9-合理冲泡、动作不交叉、不颠倒顺序 10-奉茶时面对面奉茶且使用奉茶礼，得体有序			
M8	4	收具： 1-收具有序自左往右 2-收归器具自然顺畅不急躁，无异响碰撞 3-收归器具放置托盘原有位置 4-行鞠躬礼，退场	每项是=1 每项否=0 共 4 个评分项 共 4 分		
合计配分	27	合计得分			

评价分评分表

细则编号	配分	评分细则描述	考评员评分			得分
			1	2	3	
J1	6	操作动作不连续，有中断出错三次及以上（得 0 分） 操作流程基本完成，存在中断或出错两次及以下（得 2 分） 操作流程完整，但动作紧张僵硬尚显艺术性（得 4 分） 操作动作适度顺畅，优美过程完整，形神兼备，富有艺术感（得 6 分）				

J2	3	<p>投茶量与规定投茶量偏差大,无法体现品质特征(得0分)</p> <p>投茶量比规定投茶量较高或较低(得1分)</p> <p>投茶量比规定投茶量偏高或偏低(得2分)</p> <p>投茶量较规定投茶量相当(得3分)</p>				
J3	6	<p>茶汤颜色过深或过浅,混浊欠清澈,欠明亮,三杯之间汤色差异大(得0分)</p> <p>茶汤颜色较深或较浅,尚清澈,尚明亮,三杯之间有色差(得2分)</p> <p>茶汤颜色稍深或稍浅,尚清澈明亮,三杯之间色差小(得4分)</p> <p>茶汤深浅适中,清澈、明亮,三杯之间无色差(得6分)</p>				
J4	6	<p>茶香低且不持久,不纯正,香型特征无体现,闷而不爽(得0分)</p> <p>香气欠持久,尚纯正,闷欠爽(得2分)</p> <p>香气尚持久,香气特征不明显(得4分)</p> <p>茶汤香气持久纯正,能表现所泡茶叶品质特征(得6分)</p>				

J5	9	<p>茶汤寡淡或过浓,所泡茶品具备的滋味特征表现不足,三杯之间滋味差异大 均衡度或层次感差 (得 0 分)</p> <p>茶汤滋味稍浓或稍淡,所泡茶品具备的滋味品质特色表现不足,三杯之间滋味差异大 (得 3 分)</p> <p>茶汤滋味略浓或略淡,尚能突出所泡茶品的品质特色 (得 6 分)</p> <p>茶汤滋味鲜醇爽口,浓淡适宜,能突出所泡茶品的品质特色 (得 9 分)</p>				
合计配分	30	合计得分				

茶艺师（五级）操作技能考核 试题单

准考证号：

试题代码： 2.2.9

试题名称： 铁观音茶冲泡演示

考核时间： 10 min

1. 场地设备要求

- (1) 茶艺操作台、凳 1 套
- (2) 铁观音茶 30 克
- (3) 紫砂壶 1 个，闻香杯 5 个，品茗杯 5 个，杯托 5 个
- (4) 烧水壶、茶叶罐、茶荷、茶道组、水盂、茶巾、双层茶盘（可以标准可沥水茶桌替代）、奉茶盘各 1

2. 工作任务

- (1) 布具
- (2) 冲泡并分汤五杯铁观音茶
- (3) 整理，收归器具

3. 技能要求

- (1) 能按照行茶顺序布具
- (2) 能掌握得当的投茶量、冲泡水温和浸泡时间，冲泡并分汤五杯铁观音茶
- (3) 能按照由左及右，由近及远的顺序整理，收归器具

4. 质量指标

- (1) 布具顺畅合理，器具摆放位置具有可操作性
- (2) 使用紫砂壶冲泡铁观音茶，投茶量、冲泡水温、浸泡时间合理，茶汤质量达标
- (3) 器具整理、收归顺序，位置正确

茶艺师（五级）操作技能考核

试题评分表及答案（主客观评分方式）

准考证号：

试题代码： 2.2.9

试题名称： 铁观音茶冲泡演示

考核时间： 10 min

测量分评分表

细则编号	配分	评分细则描述	规定或标称值	结果或实际值	得分
M1	1	时间控制在 6 min 以上~10 min 以内	是=1, 否=0		
M2	2	品茗杯中茶汤温度在 40 °C ~ 60 °C	是=2, 否=0		
M3	2	品茗杯中茶汤量介于五分满至八分满之间	是=2, 否=0		
M4	2	分杯均匀	是=2, 否=0		
M5	2	冲泡程序符合茶性、不洗茶	是=2, 否=0		
M6	4	1-布具有序, 由前至后、由右及左 2-器具摆放位置具有可操作性	每项是=2 每项否=0 共 2 个评分项 共 4 分		
M7	10	行茶: 1-流程正确。布具-行注目礼 - 取茶-赏茶-温壶-置茶-冲泡-淋壶-温杯-分汤-奉茶-示饮-收具-行礼 2-进场行礼, 得体大方, 精神饱满 3-入座姿态自然, 腰部放松, 上身中正 4-布具顺畅合理, 器具摆放位置可操作性佳 5-取茶、置茶符合冲泡需求量, 不损伤茶叶、不掉落外撒	每项是=1 每项否=0 共 10 个评分项 共 10 分		

细则编号	配分	评分细则描述	规定或标称值	结果或实际值	得分
		6-赏茶从右到左，腰转动，目光有交流 7-温壶、温杯、洁具过程专注一心，肘部下垂双手自然放松，身体中正，双肩平，气沉神专注 8-置茶，双臂自然，手指不离开茶荷，不触碰壶口 9-冲泡-淋壶-温杯-分汤。合理冲泡、动作不交叉、不颠倒顺序 10-奉茶时面对面奉茶且使用奉茶礼，得体有序			
M8	4	收具： 1-收具有序自左往右 2-收归器具自然顺畅不急躁，无异响碰撞 3-收归器具放置托盘原有位置 4-行鞠躬礼，退场	每项是=1 每项否=0 共 4 个评分项 共 4 分		
合计配分	27	合计得分			

评价分评分表

细则编号	配分	评分细则描述	考评员评分			得分
			1	2	3	
J1	6	操作动作不连续，有中断出错三次及以上（得 0 分） 操作流程基本完成，存在中断或出错两次及以下（得 2 分） 操作流程完整，但动作紧张僵硬尚显艺术性（得 4 分） 操作动作适度顺畅，优美过程完整，形神兼备，富有艺术感（得 6 分）				

J2	3	<p>投茶量与规定投茶量偏差大,无法体现品质特征(得0分)</p> <p>投茶量比规定投茶量较高或较低(得1分)</p> <p>投茶量比规定投茶量偏高或偏低(得2分)</p> <p>投茶量较规定投茶量相当(得3分)</p>				
J3	6	<p>茶汤颜色过深或过浅,混浊欠清澈,欠明亮,五杯之间汤色差异大(得0分)</p> <p>茶汤颜色较深或较浅,尚清澈,尚明亮,五杯之间有色差(得2分)</p> <p>茶汤颜色稍深或稍浅,尚清澈明亮,五杯之间色差小(得4分)</p> <p>茶汤深浅适中,清澈、明亮,五杯之间无色差(得6分)</p>				
J4	6	<p>茶香低且不持久,不纯正,香型特征无体现,闷而不爽(得0分)</p> <p>香气欠持久,尚纯正,闷欠爽(得2分)</p> <p>香气尚持久,香气特征不明显(得4分)</p> <p>茶汤香气持久纯正,能表现所泡茶叶品质特征(得6分)</p>				

J5	9	<p>茶汤寡淡或过浓,所泡茶品具备的滋味特征表现不足,五杯之间滋味差异大 均衡度或层次感差 (得 0 分)</p> <p>茶汤滋味稍浓或稍淡,所泡茶品具备的滋味品质特色表现不足,五杯之间滋味差异大 (得 3 分)</p> <p>茶汤滋味略浓或略淡,尚能突出所泡茶品的品质特色 (得 6 分)</p> <p>茶汤滋味鲜醇爽口,浓淡适宜,能突出所泡茶品的品质特色 (得 9 分)</p>				
合计配分	30	合计得分				

茶艺师（五级）操作技能考核 试题单

准考证号：

试题代码： 2.2.10

试题名称： 武夷水仙茶冲泡演示

考核时间： 10 min

1. 场地设备要求

- (1) 茶艺操作台、凳 1 套
- (2) 武夷水仙茶 30 克
- (3) 紫砂壶 1 个，闻香杯 5 个，品茗杯 5 个，杯托 5 个
- (4) 烧水壶、茶叶罐、茶荷、茶道组、水盂、茶巾、双层茶盘（可以标准可沥水茶桌替代）、奉茶盘各 1

2. 工作任务

- (1) 布具
- (2) 冲泡并分汤五杯武夷水仙茶
- (3) 整理，收归器具

3. 技能要求

- (1) 能按照行茶顺序布具
- (2) 能掌握得当的投茶量、冲泡水温和浸泡时间，冲泡并分汤五杯武夷水仙茶
- (3) 能按照由左及右，由近及远的顺序整理，收归器具

4. 质量指标

- (1) 布具顺畅合理，器具摆放位置具有可操作性
- (2) 使用紫砂壶冲泡武夷水仙茶，投茶量、冲泡水温、浸泡时间合理，茶汤质量达标
- (3) 器具整理、收归顺序，位置正确

茶艺师（五级）操作技能考核

试题评分表及答案（主客观评分方式）

准考证号：

试题代码： 2.2.10

试题名称： 武夷水仙茶冲泡演示

考核时间： 10 min

测量分评分表

细则编号	配分	评分细则描述	规定或标称值	结果或实际值	得分
M1	1	时间控制在 6 min 以上~10 min 以内	是=1, 否=0		
M2	2	品茗杯中茶汤温度在 40 °C ~ 60 °C	是=2, 否=0		
M3	2	品茗杯中茶汤量介于五分满至八分满之间	是=2, 否=0		
M4	2	分杯均匀	是=2, 否=0		
M5	2	冲泡程序符合茶性、不洗茶	是=2, 否=0		
M6	4	1-布具有序, 由前至后、由右及左 2-器具摆放位置具有可操作性	每项是=2 每项否=0 共 2 个评分项 共 4 分		
M7	10	行茶: 1-流程正确。布具-行注目礼 - 取茶-赏茶-温壶-置茶-冲泡-淋壶-温杯-分汤-奉茶-示饮-收具-行礼 2-进场行礼, 得体大方, 精神饱满 3-入座姿态自然, 腰部放松, 上身中正 4-布具顺畅合理, 器具摆放位置可操作性佳 5-取茶、置茶符合冲泡需求量, 不损伤茶叶、不掉落外撒	每项是=1 每项否=0 共 10 个评分项 共 10 分		

细则编号	配分	评分细则描述	规定或标称值	结果或实际值	得分
		6-赏茶从右到左，腰转动，目光有交流 7-温壶、温杯、洁具过程专注一心，肘部下垂双手自然放松，身体中正，双肩平，气沉神专注 8-置茶，双臂自然，手指不离开茶荷，不触碰壶口 9-冲泡-淋壶-温杯-分汤。合理冲泡、动作不交叉、不颠倒顺序 10-奉茶时面对面奉茶且使用奉茶礼，得体有序			
M8	4	收具： 1-收具有序自左往右 2-收归器具自然顺畅不急躁，无异响碰撞 3-收归器具放置托盘原有位置 4-行鞠躬礼，退场	每项是=1 每项否=0 共4个评分项 共4分		
合计配分	27	合计得分			

评价分评分表

细则编号	配分	评分细则描述	考评员评分			得分
			1	2	3	
J1	6	操作动作不连续，有中断出错三次及以上（得0分） 操作流程基本完成，存在中断或出错两次及以下（得2分） 操作流程完整，但动作紧张僵硬尚显艺术性（得4分） 操作动作适度顺畅，优美过程完整，形神兼备，富有艺术感（得6分）				

J2	3	<p>投茶量与规定投茶量偏差大,无法体现品质特征(得0分)</p> <p>投茶量比规定投茶量较高或较低(得1分)</p> <p>投茶量比规定投茶量偏高或偏低(得2分)</p> <p>投茶量较规定投茶量相当(得3分)</p>				
J3	6	<p>茶汤颜色过深或过浅,混浊欠清澈,欠明亮,五杯之间汤色差异大(得0分)</p> <p>茶汤颜色较深或较浅,尚清澈,尚明亮,五杯之间有色差(得2分)</p> <p>茶汤颜色稍深或稍浅,尚清澈明亮,五杯之间色差小(得4分)</p> <p>茶汤深浅适中,清澈、明亮,五杯之间无色差(得6分)</p>				
J4	6	<p>茶香低且不持久,不纯正,香型特征无体现,闷而不爽(得0分)</p> <p>香气欠持久,尚纯正,闷欠爽(得2分)</p> <p>香气尚持久,香气特征不明显(得4分)</p> <p>茶汤香气持久纯正,能表现所泡茶叶品质特征(得6分)</p>				

J5	9	<p>茶汤寡淡或过浓,所泡茶品具备的滋味特征表现不足,五杯之间滋味差异大 均衡度或层次感差 (得 0 分)</p> <p>茶汤滋味稍浓或稍淡,所泡茶品具备的滋味品质特色表现不足,五杯之间滋味差异大 (得 3 分)</p> <p>茶汤滋味略浓或略淡,尚能突出所泡茶品的品质特色 (得 6 分)</p> <p>茶汤滋味鲜醇爽口,浓淡适宜,能突出所泡茶品的品质特色 (得 9 分)</p>				
合计配分	30	合计得分				

茶艺师（五级）操作技能考核 试题单

准考证号：

试题代码： 2.2.11

试题名称： 凤凰单丛茶冲泡演示

考核时间： 10 min

1. 场地设备要求

- (1) 茶艺操作台、凳 1 套
- (2) 凤凰单丛茶 30 克
- (3) 紫砂壶 1 个，闻香杯 5 个，品茗杯 5 个，杯托 5 个
- (4) 烧水壶、茶叶罐、茶荷、茶道组、水盂、茶巾、双层茶盘（可以标准可沥水茶桌替代）、奉茶盘各 1

2. 工作任务

- (1) 布具
- (2) 冲泡并分汤五杯凤凰单丛茶
- (3) 整理，收归器具

3. 技能要求

- (1) 能按照行茶顺序布具
- (2) 能掌握得当的投茶量、冲泡水温和浸泡时间，冲泡并分汤五杯凤凰单丛茶
- (3) 能按照由左及右，由近及远的顺序整理，收归器具

4. 质量指标

- (1) 布具顺畅合理，器具摆放位置具有可操作性
- (2) 使用紫砂壶冲泡凤凰单丛茶，投茶量、冲泡水温、浸泡时间合理，茶汤质量达标
- (3) 器具整理、收归顺序，位置正确

茶艺师（五级）操作技能考核

试题评分表及答案（主客观评分方式）

准考证号：

试题代码： 2.2.11

试题名称： 凤凰单丛茶冲泡演示

考核时间： 10 min

测量分评分表

细则编号	配分	评分细则描述	规定或标称值	结果或实际值	得分
M1	1	时间控制在 6 min 以上~10 min 以内	是=1, 否=0		
M2	2	品茗杯中茶汤温度在 40 °C ~ 60 °C	是=2, 否=0		
M3	2	品茗杯中茶汤量介于五分满至八分满之间	是=2, 否=0		
M4	2	分杯均匀	是=2, 否=0		
M5	2	冲泡程序符合茶性、不洗茶	是=2, 否=0		
M6	4	1-布具有序, 由前至后、由右及左 2-器具摆放位置具有可操作性	每项是=2 每项否=0 共 2 个评分项 共 4 分		
M7	10	行茶: 1-流程正确。布具-行注目礼 - 取茶-赏茶-温壶-置茶-冲泡-淋壶-温杯-分汤-奉茶-示饮-收具-行礼 2-进场行礼, 得体大方, 精神饱满 3-入座姿态自然, 腰部放松, 上身中正 4-布具顺畅合理, 器具摆放位置可操作性佳 5-取茶、置茶符合冲泡需求量, 不损伤茶叶、不掉落外撒	每项是=1 每项否=0 共 10 个评分项 共 10 分		

细则编号	配分	评分细则描述	规定或标称值	结果或实际值	得分
		6-赏茶从右到左，腰转动，目光有交流 7-温壶、温杯、洁具过程专注一心，肘部下垂双手自然放松，身体中正，双肩平，气沉神专注 8-置茶，双臂自然，手指不离开茶荷，不触碰壶口 9-冲泡-淋壶-温杯-分汤。合理冲泡、动作不交叉、不颠倒顺序 10-奉茶时面对面奉茶且使用奉茶礼，得体有序			
M8	4	收具： 1-收具有序自左往右 2-收归器具自然顺畅不急躁，无异响碰撞 3-收归器具放置托盘原有位置 4-行鞠躬礼，退场	每项是=1 每项否=0 共 4 个评分项 共 4 分		
合计配分	27	合计得分			

评价分评分表

细则编号	配分	评分细则描述	考评员评分			得分
			1	2	3	
J1	6	操作动作不连续，有中断出错三次及以上（得 0 分） 操作流程基本完成，存在中断或出错两次及以下（得 2 分） 操作流程完整，但动作紧张僵硬尚显艺术性（得 4 分） 操作动作适度顺畅，优美过程完整，形神兼备，富有艺术感（得 6 分）				

J2	3	<p>投茶量与规定投茶量偏差大,无法体现品质特征(得0分)</p> <p>投茶量比规定投茶量较高或较低(得1分)</p> <p>投茶量比规定投茶量偏高或偏低(得2分)</p> <p>投茶量较规定投茶量相当(得3分)</p>				
J3	6	<p>茶汤颜色过深或过浅,混浊欠清澈,欠明亮,五杯之间汤色差异大(得0分)</p> <p>茶汤颜色较深或较浅,尚清澈,尚明亮,五杯之间有色差(得2分)</p> <p>茶汤颜色稍深或稍浅,尚清澈明亮,五杯之间色差小(得4分)</p> <p>茶汤深浅适中,清澈、明亮,五杯之间无色差(得6分)</p>				
J4	6	<p>茶香低且不持久,不纯正,香型特征无体现,闷而不爽(得0分)</p> <p>香气欠持久,尚纯正,闷欠爽(得2分)</p> <p>香气尚持久,香气特征不明显(得4分)</p> <p>茶汤香气持久纯正,能表现所泡茶叶品质特征(得6分)</p>				

J5	9	<p>茶汤寡淡或过浓,所泡茶品具备的滋味特征表现不足,五杯之间滋味差异大 均衡度或层次感差 (得 0 分)</p> <p>茶汤滋味稍浓或稍淡,所泡茶品具备的滋味品质特色表现不足,五杯之间滋味差异大 (得 3 分)</p> <p>茶汤滋味略浓或略淡,尚能突出所泡茶品的品质特色 (得 6 分)</p> <p>茶汤滋味鲜醇爽口,浓淡适宜,能突出所泡茶品的品质特色 (得 9 分)</p>				
合计配分	30	合计得分				

茶艺师（五级）操作技能考核 试题单

准考证号：

试题代码： 2.2.12

试题名称： 武夷肉桂茶冲泡演示

考核时间： 10 min

1. 场地设备要求

- (1) 茶艺操作台、凳 1 套
- (2) 武夷肉桂茶 30 克
- (3) 紫砂壶 1 个，闻香杯 5 个，品茗杯 5 个，杯托 5 个
- (4) 烧水壶、茶叶罐、茶荷、茶道组、水盂、茶巾、双层茶盘（可以标准可沥水茶桌替代）、奉茶盘各 1

2. 工作任务

- (1) 布具
- (2) 冲泡并分汤五杯武夷肉桂茶
- (3) 整理，收归器具

3. 技能要求

- (1) 能按照行茶顺序布具
- (2) 能掌握得当的投茶量、冲泡水温和浸泡时间，冲泡并分汤五杯武夷肉桂茶
- (3) 能按照由左及右，由近及远的顺序整理，收归器具

4. 质量指标

- (1) 布具顺畅合理，器具摆放位置具有可操作性
- (2) 使用紫砂壶冲泡武夷肉桂茶，投茶量、冲泡水温、浸泡时间合理，茶汤质量达标
- (3) 器具整理、收归顺序，位置正确

茶艺师（五级）操作技能考核

试题评分表及答案（主客观评分方式）

准考证号：

试题代码： 2.2.12

试题名称： 武夷肉桂茶冲泡演示

考核时间： 10 min

测量分评分表

细则编号	配分	评分细则描述	规定或标称值	结果或实际值	得分
M1	1	时间控制在 6 min 以上~10 min 以内	是=1, 否=0		
M2	2	品茗杯中茶汤温度在 40 °C ~ 60 °C	是=2, 否=0		
M3	2	品茗杯中茶汤量介于五分满至八分满之间	是=2, 否=0		
M4	2	分杯均匀	是=2, 否=0		
M5	2	冲泡程序符合茶性、不洗茶	是=2, 否=0		
M6	4	1-布具有序, 由前至后、由右及左 2-器具摆放位置具有可操作性	每项是=2 每项否=0 共 2 个评分项 共 4 分		
M7	10	行茶: 1-流程正确。布具-行注目礼 - 取茶-赏茶-温壶-置茶-冲泡-淋壶-温杯-分汤-奉茶-示饮-收具-行礼 2-进场行礼, 得体大方, 精神饱满 3-入座姿态自然, 腰部放松, 上身中正 4-布具顺畅合理, 器具摆放位置可操作性佳 5-取茶、置茶符合冲泡需求量, 不损伤茶叶、不掉落外撒	每项是=1 每项否=0 共 10 个评分项 共 10 分		

细则编号	配分	评分细则描述	规定或标称值	结果或实际值	得分
		6-赏茶从右到左，腰转动，目光有交流 7-温壶、温杯、洁具过程专注一心，肘部下垂双手自然放松，身体中正，双肩平，气沉神专注 8-置茶，双臂自然，手指不离开茶荷，不触碰壶口 9-冲泡-淋壶-温杯-分汤。合理冲泡、动作不交叉、不颠倒顺序 10-奉茶时面对面奉茶且使用奉茶礼，得体有序			
M8	4	收具： 1-收具有序自左往右 2-收归器具自然顺畅不急躁，无异响碰撞 3-收归器具放置托盘原有位置 4-行鞠躬礼，退场	每项是=1 每项否=0 共4个评分项 共4分		
合计配分	27	合计得分			

评价分评分表

细则编号	配分	评分细则描述	考评员评分			得分
			1	2	3	
J1	6	操作动作不连续，有中断出错三次及以上（得0分） 操作流程基本完成，存在中断或出错两次及以下（得2分） 操作流程完整，但动作紧张僵硬尚显艺术性（得4分） 操作动作适度顺畅，优美过程完整，形神兼备，富有艺术感（得6分）				

J2	3	<p>投茶量与规定投茶量偏差大,无法体现品质特征(得0分)</p> <p>投茶量比规定投茶量较高或较低(得1分)</p> <p>投茶量比规定投茶量偏高或偏低(得2分)</p> <p>投茶量较规定投茶量相当(得3分)</p>				
J3	6	<p>茶汤颜色过深或过浅,混浊欠清澈,欠明亮,五杯之间汤色差异大(得0分)</p> <p>茶汤颜色较深或较浅,尚清澈,尚明亮,五杯之间有色差(得2分)</p> <p>茶汤颜色稍深或稍浅,尚清澈明亮,五杯之间色差小(得4分)</p> <p>茶汤深浅适中,清澈、明亮,五杯之间无色差(得6分)</p>				
J4	6	<p>茶香低且不持久,不纯正,香型特征无体现,闷而不爽(得0分)</p> <p>香气欠持久,尚纯正,闷欠爽(得2分)</p> <p>香气尚持久,香气特征不明显(得4分)</p> <p>茶汤香气持久纯正,能表现所泡茶叶品质特征(得6分)</p>				

J5	9	<p>茶汤寡淡或过浓,所泡茶品具备的滋味特征表现不足,五杯之间滋味差异大 均衡度或层次感差 (得0分)</p> <p>茶汤滋味稍浓或稍淡,所泡茶品具备的滋味品质特色表现不足,五杯之间滋味差异大 (得3分)</p> <p>茶汤滋味略浓或略淡,尚能突出所泡茶品的品质特色 (得6分)</p> <p>茶汤滋味鲜醇爽口,浓淡适宜,能突出所泡茶品的品质特色 (得9分)</p>				
合计配分	30	合计得分				

茶艺师（五级）操作技能考核 试题单

准考证号：

试题代码： 3.1.1

试题名称： 绿茶茶饮推介（一）

考核时间： 3 min

1. 场地设备要求

- (1) 桌, 椅
- (2) 笔

2. 工作任务

- (1) 完成名优绿茶茶饮推介的答卷

3. 技能要求

- (1) 能识别名优绿茶
- (2) 能掌握名优绿茶的冲泡参数及相关知识
- (3) 能了解名优绿茶茶饮推介的基本知识

4. 质量指标

- (1) 茶品识别正确
- (2) 茶品冲泡参数及相关知识掌握熟练
- (3) 根据季节特点和茶品特性将茶品推荐给适饮人群

茶艺师（五级）操作技能考核

试题评分表及答案

准考证号：

试题代码： 3.1.1

试题名称：绿茶茶饮推介（一）

考核时间：3 min

测量分评分表

细则编号	配分	评分细则描述	规定或标称值	结果或实际值	得分
M1	2	茶名答案正确	是=2, 否=0		
M2	2	品质特征	是=2, 否=0		
M3	2	适合冲泡温度正确	是=2, 否=0		
M4	2	适合冲泡器具	是=2, 否=0		
M5	2	推荐饮用季节	是=2, 否=0		
合计配分	10	合计得分			

茶艺师（五级）操作技能考核 试题单

准考证号：

试题代码： 3.1.2

试题名称： 绿茶茶饮推介（二）

考核时间： 3 min

1. 场地设备要求

- (1) 桌，椅
- (2) 笔

2. 工作任务

- (1) 完成名优绿茶茶饮推介的答卷

3. 技能要求

- (1) 能识别名优绿茶
- (2) 能掌握名优绿茶的冲泡参数及相关知识
- (2) 能了解名优绿茶茶饮推介的基本知识

4. 质量指标

- (1) 茶品识别正确
- (2) 茶品冲泡参数及相关知识掌握熟练
- (3) 能将茶品推荐给适饮人群

茶艺师（五级）操作技能考核

试题评分表及答案

准考证号：

试题代码： 3.1.2

试题名称：绿茶茶饮推介（二）

考核时间：3 min

测量分评分表

细则编号	配分	评分细则描述	规定或标称值	结果或实际值	得分
M1	2	茶名答案正确	是=2, 否=0		
M2	2	品质特征	是=2, 否=0		
M3	2	适合冲泡温度正确	是=2, 否=0		
M4	2	适合冲泡器具	是=2, 否=0		
M5	2	推荐饮用季节	是=2, 否=0		
合计配分	10	合计得分			

茶艺师（五级）操作技能考核 试题单

准考证号：

试题代码： 3.1.3

试题名称： 绿茶茶饮推介（三）

考核时间： 3 min

1. 场地设备要求

- (1) 桌，椅
- (2) 笔

2. 工作任务

- (1) 完成名优绿茶茶饮推介的答卷

3. 技能要求

- (1) 能识别名优绿茶
- (2) 能掌握名优绿茶的冲泡参数及相关知识
- (2) 能了解名优绿茶茶饮推介的基本知识

4. 质量指标

- (1) 茶品识别正确
- (2) 茶品冲泡参数及相关知识掌握熟练
- (3) 根据季节特点和茶品特性将茶品推荐给适饮人群

茶艺师（五级）操作技能考核

试题评分表及答案

准考证号：

试题代码： 3.1.3

试题名称：绿茶茶饮推介（三）

考核时间：3 min

测量分评分表

细则编号	配分	评分细则描述	规定或标称值	结果或实际值	得分
M1	2	茶名答案正确	是=2, 否=0		
M2	2	品质特征	是=2, 否=0		
M3	2	适合冲泡温度正确	是=2, 否=0		
M4	2	适合冲泡器具	是=2, 否=0		
M5	2	推荐饮用季节	是=2, 否=0		
合计配分	10	合计得分			

茶艺师（五级）操作技能考核 试题单

准考证号：

试题代码： 3.1.4

试题名称：红茶茶饮推介（一）

考核时间： 3 min

1. 场地设备要求

- (1) 桌，椅
- (2) 笔

2. 工作任务

- (1) 完成名优红茶茶饮推介的答卷

3. 技能要求

- (1) 能识别名优红茶
- (2) 能掌握名优红茶的冲泡参数及相关知识
- (2) 能了解名优红茶茶饮推介的基本知识

4. 质量指标

- (1) 茶品识别正确
- (2) 茶品冲泡参数及相关知识掌握熟练
- (3) 根据季节特点和茶品特性将茶品推荐给适饮人群

茶艺师（五级）操作技能考核
试题评分表及答案（主客观评分方式）

准考证号：

试题代码： 3.1.4

试题名称：红茶茶饮推介（一）

考核时间：3 min

测量分评分表

细则编号	配分	评分细则描述	规定或标称值	结果或实际值	得分
M1	2	茶名答案正确	是=2, 否=0		
M2	2	品质特征	是=2, 否=0		
M3	2	适合冲泡温度正确	是=2, 否=0		
M4	2	适合冲泡器具	是=2, 否=0		
M5	2	推荐饮用季节	是=2, 否=0		
合计配分	10	合计得分			

茶艺师（五级）操作技能考核 试题单

准考证号：

试题代码： 3.1.5

试题名称：红茶茶饮推介（二）

考核时间： 3 min

1. 场地设备要求

- (1) 桌, 椅
- (2) 笔

2. 工作任务

- (1) 完成名优红茶茶饮推介的答卷

3. 技能要求

- (1) 能识别名优红茶
- (2) 能掌握名优红茶的冲泡参数及相关知识
- (2) 能了解名优红茶茶饮推介的基本知识

4. 质量指标

- (1) 茶品识别正确
- (2) 茶品冲泡参数及相关知识掌握熟练
- (3) 根据季节特点和茶品特性将茶品推荐给适饮人群

茶艺师（五级）操作技能考核

试题评分表及答案

准考证号：

试题代码： 3.1.5

试题名称：红茶茶饮推介（二）

考核时间：3 min

测量分评分表

细则编号	配分	评分细则描述	规定或标称值	结果或实际值	得分
M1	2	茶名答案正确	是=2, 否=0		
M2	2	品质特征	是=2, 否=0		
M3	2	适合冲泡温度正确	是=2, 否=0		
M4	2	适合冲泡器具	是=2, 否=0		
M5	2	推荐饮用季节	是=2, 否=0		
合计配分	10	合计得分			

茶艺师（五级）操作技能考核 试题单

准考证号：

试题代码： 3.1.6

试题名称：红茶茶饮推介（三）

考核时间： 3 min

1. 场地设备要求

- (1) 桌，椅
- (2) 笔

2. 工作任务

- (1) 完成名优红茶茶饮推介的答卷

3. 技能要求

- (1) 能识别名优红茶
- (2) 能掌握名优红茶的冲泡参数及相关知识
- (2) 能了解名优红茶茶饮推介的基本知识

4. 质量指标

- (1) 茶品识别正确
- (2) 茶品冲泡参数及相关知识掌握熟练
- (3) 根据季节特点和茶品特性将茶品推荐给适饮人群

茶艺师（五级）操作技能考核
试题评分表及答案（主客观评分方式）

准考证号：

试题代码： 3.1.6

试题名称：红茶茶饮推介（三）

考核时间：3 min

测量分评分表

细则编号	配分	评分细则描述	规定或标称值	结果或实际值	得分
M1	2	茶名答案正确	是=2, 否=0		
M2	2	品质特征	是=2, 否=0		
M3	2	适合冲泡温度正确	是=2, 否=0		
M4	2	适合冲泡器具	是=2, 否=0		
M5	2	推荐饮用季节	是=2, 否=0		
合计配分	10	合计得分			

茶艺师（五级）操作技能考核 试题单

准考证号：

试题代码： 3.1.7

试题名称：乌龙茶茶饮推介（一）

考核时间： 3 min

1. 场地设备要求

- (1) 桌，椅
- (2) 笔

2. 工作任务

- (1) 完成青茶茶饮推介的答卷

3. 技能要求

- (1) 能识别青茶
- (2) 能掌握青茶的冲泡参数及相关知识
- (2) 能了解青茶茶饮推介的基本知识

4. 质量指标

- (1) 茶品识别正确
- (2) 茶品冲泡参数及相关知识掌握熟练
- (3) 根据季节特点和茶品特性将茶品推荐给适饮人群

茶艺师（五级）操作技能考核

试题评分表及答案

准考证号：

试题代码： 3.1.7

试题名称：乌龙茶茶饮推介（一）

考核时间：3 min

测量分评分表

细则编号	配分	评分细则描述	规定或标称值	结果或实际值	得分
M1	2	茶名答案正确	是=2, 否=0		
M2	2	品质特征	是=2, 否=0		
M3	2	适合冲泡温度正确	是=2, 否=0		
M4	2	适合冲泡器具	是=2, 否=0		
M5	2	推荐饮用季节	是=2, 否=0		
合计配分	10	合计得分			

茶艺师（五级）操作技能考核 试题单

准考证号：

试题代码： 3.1.8

试题名称：乌龙茶茶饮推介（二）

考核时间： 3 min

1. 场地设备要求

- (1) 桌，椅
- (2) 笔

2. 工作任务

- (1) 完成青茶茶饮推介的答卷

3. 技能要求

- (1) 能识别青茶
- (2) 能掌握青茶的冲泡参数及相关知识
- (2) 能了解青茶茶饮推介的基本知识

4. 质量指标

- (1) 茶品识别正确
- (2) 茶品冲泡参数及相关知识掌握熟练
- (3) 根据季节特点和茶品特性将茶品推荐给适饮人群

茶艺师（五级）操作技能考核

试题评分表及答案

准考证号：

试题代码： 3.1.8

试题名称：乌龙茶茶饮推介（二）

考核时间：3 min

测量分评分表

细则编号	配分	评分细则描述	规定或标称值	结果或实际值	得分
M1	2	茶名答案正确	是=2, 否=0		
M2	2	品质特征	是=2, 否=0		
M3	2	适合冲泡温度正确	是=2, 否=0		
M4	2	适合冲泡器具	是=2, 否=0		
M5	2	推荐饮用季节	是=2, 否=0		
合计配分	10	合计得分			

茶艺师（五级）操作技能考核 试题单

准考证号：

试题代码： 3.1.9

试题名称：白茶茶饮推介（一）

考核时间： 3 min

1. 场地设备要求

- (1) 桌，椅
- (2) 笔

2. 工作任务

- (1) 完成白茶茶饮推介的答卷

3. 技能要求

- (1) 能识别白茶
- (2) 能掌握白茶的冲泡参数及相关知识
- (2) 能了解白茶茶饮推介的基本知识

4. 质量指标

- (1) 茶品识别正确
- (2) 茶品冲泡参数及相关知识掌握熟练
- (3) 根据季节特点和茶品特性将茶品推荐给适饮人群

茶艺师（五级）操作技能考核

试题评分表及答案

准考证号：

试题代码： 3.1.9

试题名称：白茶茶饮推介（一）

考核时间：3 min

测量分评分表

细则编号	配分	评分细则描述	规定或标称值	结果或实际值	得分
M1	2	茶名答案正确	是=2, 否=0		
M2	2	品质特征	是=2, 否=0		
M3	2	适合冲泡温度正确	是=2, 否=0		
M4	2	适合冲泡器具	是=2, 否=0		
M5	2	推荐饮用季节	是=2, 否=0		
合计配分	10	合计得分			

茶艺师（五级）操作技能考核 试题单

准考证号：

试题代码： 3.1.10

试题名称：黑茶茶饮推介（一）

考核时间： 3 min

1. 场地设备要求

- (1) 桌，椅
- (2) 笔

2. 工作任务

- (1) 完成黑茶茶饮推介的答卷

3. 技能要求

- (1) 能识别黑茶
- (2) 能掌握黑茶的冲泡参数及相关知识
- (2) 能了解黑茶茶饮推介的基本知识

4. 质量指标

- (1) 茶品识别正确
- (2) 茶品冲泡参数及相关知识掌握熟练
- (3) 根据季节特点和茶品特性将茶品推荐给适饮人群

茶艺师（五级）操作技能考核
试题评分表及答案（主客观评分方式）

准考证号：

试题代码： 3.1.10

试题名称：黑茶茶饮推介（一）

考核时间：3 min

测量分评分表

细则编号	配分	评分细则描述	规定或标称值	结果或实际值	得分
M1	2	茶名答案正确	是=2, 否=0		
M2	2	品质特征	是=2, 否=0		
M3	2	适合冲泡温度正确	是=2, 否=0		
M4	2	适合冲泡器具	是=2, 否=0		
M5	2	推荐饮用季节	是=2, 否=0		
合计配分	10	合计得分			

茶艺师（五级）操作技能考核 试题单

准考证号：

试题代码： 3.2.1

试题名称： 销售绿茶（一）

考核时间： 3 min

1. 场地设备要求

- (1) 桌，椅
- (2) 笔

2. 工作任务

- (1) 在规定时间内完成销售绿茶的答卷

3. 技能要求

- (1) 能掌握绿茶的相关知识
- (2) 能了解绿茶销售的基本知识

4. 质量指标

- (1) 熟练掌握绿茶的相关知识
- (2) 了解绿茶销售的基本方法

茶艺师（五级）操作技能考核

试题评分表及答案

准考证号：

试题代码： 3.2.1

试题名称： 销售绿茶（一）

考核时间： 3 min

测量分评分表

细则编号	配分	评分细则描述	规定或标称值	结果或实际值	得分
M1	5	选择答案正确	每个空格填写正确=1 不填或填错=0 共 5 个空格 共 5 分		
合计配分	5	合计得分			

茶艺师（五级）操作技能考核 试题单

准考证号：

试题代码： 3.2.2

试题名称： 销售绿茶（二）

考核时间： 3 min

1. 场地设备要求

- (1) 桌, 椅
- (2) 笔

2. 工作任务

- (1) 在规定时间内完成销售绿茶的答卷

3. 技能要求

- (1) 能掌握绿茶的相关知识
- (2) 能了解绿茶销售的基本知识

4. 质量指标

- (1) 熟练掌握绿茶的相关知识
- (2) 了解绿茶销售的基本方法

茶艺师（五级）操作技能考核

试题评分表及答案

准考证号：

试题代码： 3.2.2

试题名称： 销售绿茶（二）

考核时间： 3 min

测量分评分表

细则编号	配分	评分细则描述	规定或标称值	结果或实际值	得分
M1	5	选择答案正确	每个空格填写正确=1 不填或填错=0 共 5 个空格 共 5 分		
合计配分	5	合计得分			

茶艺师（五级）操作技能考核 试题单

准考证号：

试题代码： 3.2.3

试题名称： 销售绿茶（三）

考核时间： 3 min

1. 场地设备要求

- (1) 桌, 椅
- (2) 笔

2. 工作任务

- (1) 在规定时间内完成销售绿茶的答卷

3. 技能要求

- (1) 能掌握绿茶的相关知识
- (2) 能了解绿茶销售的基本知识

4. 质量指标

- (1) 熟练掌握绿茶的相关知识
- (2) 了解绿茶销售的基本方法

茶艺师（五级）操作技能考核

试题评分表及答案

准考证号：

试题代码： 3.2.3

试题名称： 销售绿茶（三）

考核时间： 3 min

测量分评分表

细则编号	配分	评分细则描述	规定或 标称值	结果或 实际值	得分
M1	5	选择答案正确	每个空格填写正确=1 不填或填错=0 共 5 个空格 共 5 分		
合计配分	5	合计得分			

茶艺师（五级）操作技能考核 试题单

准考证号：

试题代码： 3.2.4

试题名称： 销售红茶（一）

考核时间： 3 min

1. 场地设备要求

- (1) 桌, 椅
- (2) 笔

2. 工作任务

- (1) 在规定时间内完成销售红茶的答卷

3. 技能要求

- (1) 能掌握红茶的相关知识
- (2) 能了解红茶销售的基本知识

4. 质量指标

- (1) 熟练掌握红茶的相关知识
- (2) 了解红茶销售的基本方法

茶艺师（五级）操作技能考核 试题评分表及答案

准考证号：

试题代码： 3.2.4

试题名称： 销售红茶（一）

考核时间： 3 min

测量分评分表

细则编号	配分	评分细则描述	规定或 标称值	结果或 实际值	得分
M1	5	选择答案正确	每个空格填写正确=1 不填或填错=0 共 5 个空格 共 5 分		
合计配分	5	合计得分			

茶艺师（五级）操作技能考核 试题单

准考证号：

试题代码： 3.2.5

试题名称： 销售红茶（二）

考核时间： 3 min

1. 场地设备要求

- (1) 桌，椅
- (2) 笔

2. 工作任务

- (1) 在规定时间内完成销售红茶的答卷

3. 技能要求

- (1) 能掌握红茶的相关知识
- (2) 能了解红茶销售的基本知识

4. 质量指标

- (1) 熟练掌握红茶的相关知识
- (2) 了解红茶销售的基本方法

茶艺师（五级）操作技能考核
试题评分表及答案（主客观评分方式）

准考证号：

试题代码： 3.2.5

试题名称： 销售红茶（二）

考核时间： 3 min

测量分评分表

细则编号	配分	评分细则描述	规定或标称值	结果或实际值	得分
M1	5	选择答案正确	每个空格填写正确=1 不填或填错=0 共 5 个空格 共 5 分		
合计配分	5	合计得分			

茶艺师（五级）操作技能考核 试题单

准考证号：

试题代码： 3.2.6

试题名称： 销售红茶（三）

考核时间： 3 min

1. 场地设备要求

- (1) 桌，椅
- (2) 笔

2. 工作任务

- (1) 在规定时间内完成销售红茶的答卷

3. 技能要求

- (1) 能掌握红茶的相关知识
- (2) 能了解红茶销售的基本知识

4. 质量指标

- (1) 熟练掌握红茶的相关知识
- (2) 了解红茶销售的基本方法

茶艺师（五级）操作技能考核 试题评分表及答案

准考证号：

试题代码： 3.2.6

试题名称： 销售红茶（三）

考核时间： 3 min

测量分评分表

细则编号	配分	评分细则描述	规定或 标称值	结果或 实际值	得分
M1	5	选择答案正确	每个空格填写正确=1 不填或填错=0 共 5 个空格 共 5 分		
合计配分	5	合计得分			

茶艺师（五级）操作技能考核 试题单

准考证号：

试题代码： 3.2.7

试题名称： 销售乌龙茶（一）

考核时间： 3 min

1. 场地设备要求

- (1) 桌，椅
- (2) 笔

2. 工作任务

- (1) 在规定时间内完成销售青茶的答卷

3. 技能要求

- (1) 能掌握青茶的相关知识
- (2) 能了解青茶销售的基本知识

4. 质量指标

- (1) 熟练掌握青茶的相关知识
- (2) 了解青茶销售的基本方法

茶艺师（五级）操作技能考核
试题评分表及答案（主客观评分方式）

准考证号：

试题代码： 3.2.7

试题名称： 销售乌龙茶（一）

考核时间： 3 min

测量分评分表

细则编号	配分	评分细则描述	规定或标称值	结果或实际值	得分
M1	5	选择答案正确	每个空格填写正确=1 不填或填错=0 共 5 个空格 共 5 分		
合计配分	5	合计得分			

茶艺师（五级）操作技能考核 试题单

准考证号：

试题代码： 3.2.8

试题名称： 销售乌龙茶（二）

考核时间： 3 min

1. 场地设备要求

- (1) 桌, 椅
- (2) 笔

2. 工作任务

- (1) 在规定时间内完成销售青茶的答卷

3. 技能要求

- (1) 能掌握青茶的相关知识
- (2) 能了解青茶销售的基本知识

4. 质量指标

- (1) 熟练掌握青茶的相关知识
- (2) 了解青茶销售的基本方法

茶艺师（五级）操作技能考核 试题评分表及答案（主客观评分方式）

准考证号：

试题代码： 3.2.8

试题名称： 销售乌龙茶（二）

考核时间： 3 min

测量分评分表

细则编号	配分	评分细则描述	规定或 标称值	结果或 实际值	得分
M1	5	选择答案正确	每个空格填写正确=1 不填或填错=0 共 5 个空格 共 5 分		
合计配分	5	合计得分			

茶艺师（五级）操作技能考核 试题单

准考证号：

试题代码： 3.2.9

试题名称： 销售白茶（一）

考核时间： 3 min

1. 场地设备要求

- (1) 桌, 椅
- (2) 笔

2. 工作任务

- (1) 在规定时间内完成销售白茶的答卷

3. 技能要求

- (1) 能掌握白茶的相关知识
- (2) 能了解白茶销售的基本知识

4. 质量指标

- (1) 熟练掌握白茶的相关知识
- (2) 了解白茶销售的基本方法

茶艺师（五级）操作技能考核

试题评分表及答案

准考证号：

试题代码： 3.2.9

试题名称： 销售白茶（一）

考核时间： 3 min

测量分评分表

细则编号	配分	评分细则描述	规定或 标称值	结果或 实际值	得分
M1	5	选择答案正确	每个空格填写正确=1 不填或填错=0 共 5 个空格 共 5 分		
合计配分	5	合计得分			

茶艺师（五级）操作技能考核 试题单

准考证号：

试题代码： 3.2.10

试题名称： 销售黑茶茶（一）

考核时间： 3 min

1. 场地设备要求

- (1) 桌，椅
- (2) 笔

2. 工作任务

- (1) 在规定时间内完成销售黑茶的答卷

3. 技能要求

- (1) 能掌握黑茶的相关知识
- (2) 能了解黑茶销售的基本知识

4. 质量指标

- (1) 熟练掌握黑茶的相关知识
- (2) 了解黑茶销售的基本方法

茶艺师（五级）操作技能考核

试题评分表及答案

准考证号：

试题代码： 3.2.10

试题名称： 销售黑茶（一）

考核时间： 3 min

测量分评分表

细则编号	配分	评分细则描述	规定或标称值	结果或实际值	得分
M1	5	选择答案正确	每个空格填写正确=1 不填或填错=0 共 5 个空格 共 5 分		
合计配分	5	合计得分			

第5部分

理论知识考试模拟试卷及答案

职业技能等级认定

理论知识(茶艺师[S300009]_初级/五级)

题型	一	二			总分
配分	30	70			100
得分					

一、判断题(共 60 题、每题 0.5 分，合计 30 分)

- 1) 花茶冲泡中，为了保香，不使香气散失，泡茶时间不宜过长。()
- 2) 茶树一般于 5 月中下旬形成顶芽后，分化出花芽，经 180-360 天生长为茶花。()
- 3) 第八届全国人民代表大会常务委员会第八次会议于 1994 年 7 月 4 日通过了《中华人民共和国劳动法》()
- 4) 凡在中华人民共和国领域内从事食品卫生生产经营的都必须遵守《食品卫生法》，对违反《食品卫生法》的行为，任何人都可以施行管理。()
- 5) 在引领时，让顾客或领导走在引领者的后边。()
- 6) 茶叶从茶树上采摘之后经测试，一般含有 75%~78%的水分和 22%~25%的干物质。()
- 7) 烧水器的放置应与宾客保持安全距离，并远离窗帘、地毯等易燃物品。()
- 8) 茶诗唱和发端盛唐，主旨茶诗陆羽率先。()
- 9) 茶叶功效成分是茶叶中能够调节人体机能的功能成分。()
- 10) 当茶树新梢养分不足时，顶芽停止生长形成驻芽，属于休眠芽的一种。()
- 11) 红茶是一种全发酵茶类，红汤红叶和甜醇是红茶的主要品质特征。()
- 12) 要泡好一杯茶，除了要根据所泡茶的品质特性，选好水、器，还要把控相关冲泡要素。()
- 13) 茶艺师的职务范围需根据服务岗位的内容来确立。()
- 14) 宋代的书法大家同时又多是诗人、画家。蔡襄有《啜茶帖》。()
- 15) 青花瓷以钴为着色剂显现出图案的。()
- 16) 整个评茶操作流程：取样-评外形-称样-冲泡-沥茶汤-评汤色-闻香气-尝滋味-看叶底。()

- 17) 叶片单叶互生，侧脉沿主脉分出，与主脉成约 45° 角向叶缘伸展，并在侧脉 2/3 处弯曲与下一条侧脉相连，形成网状结构。 ()
- 18) 茶馆服务中的被动点茶是指客人不叫即不主动提供茶事服务。 ()
- 19) 经营单位应当负责所经营的公共场所的卫生管理，建立卫生责任制度，但不需要对本单位的从业人员进行卫生知识的培训和考核工作。 ()
- 20) 安全设备的设计、制造、安装、使用、检测、维修、改造和报废，应当符合国家标准或者行业标准。 ()
- 21) 根据黑茶产区，将黑茶分为湖南黑茶、普洱茶、四川边茶、湖北老青茶和广西六堡茶等。 ()
- 22) 水温是调控茶汤香气和滋味的有效手段 ()
- 23) 茶艺师为客人冲泡红茶时，茶水比需按红茶审评标准要求设定。 ()
- 24) 唐以前的茶具多为专门制作，每种茶具只有一种用途。 ()
- 25) 即使是平原地区以沸水泡茶，水与茶相遇的温度不可能保持 100 度。 ()
- 26) 玻璃材质密度低，硬度大，具有很高的透光性，有利于观赏杯中茶叶。 ()
- 27) 在茶点的搭配上，需要考虑到茶的特性，要依茶来配茶点。 ()
- 28) 通过饮茶，既可以集中注意力，提神益思，同时能够舒缓身心，镇静安神。 ()
- 29) 为了与品茗环境的宁静氛围相协调，茶艺人员的面部妆容应避免浓妆。 ()
- 30) 北路银针产于政和，南路银针产于福鼎。 ()
- 31) 利用客户回访可促使重复销售或交叉销售。 ()
- 32) 茶叶是世界上三大消费量最大的饮料之一，也是最安全的天然饮料。 ()
- 33) 茶多酚类物质不能直接而只能够间接清除自由基。 ()
- 34) 茶艺师在茶事服务时，只能从凳子的右侧入座。 ()
- 35) 防光是金属茶具的优点。 ()
- 36) 消防通道、楼梯间等位置可以堆放杂物。 ()
- 37) 茶艺师是在茶馆、茶室、宾馆等场所专职从事茶饮艺术服务的人员 ()
- 38) 冲泡水温的设定，需考虑所泡茶叶的品质特征。 ()
- 39) 饮用水主要包括生活饮用水及包装饮用水。 ()
- 40) 溯本求源，世界的茶名、读音和饮茶方法，都源自中国。 ()
- 41) 黑茶煮茶时间越长越好。 ()
- 42) 白茶加工的工艺流程最为简单，对加工环境与品质把控要求不高。 ()
- 43) 啜饮乌龙茶，重在闻香品味。所以茶量要比红绿茶高，用水量却要减少。 ()
- 44) 名优茶有以下共性特征：第一，产品质量好，这是形成名茶的前提。第二，知名度高，得到社会公认。第三，具有一定的商品生产规模。 ()
- 45) 饮食行业对食品卫生管理而制定的相关制度、规定和标准，都是国家制定的。 ()
- 46) 茶馆的岗位一般设有经理、领班、迎宾员、茶艺师、服务员等。 ()

- 47) 宋代斗茶风盛，要求“茶叶色泽贵白”宜白盏。（ ）
- 48) 服饰是人体仪表的外延，茶馆服务人员的服饰能体现茶馆的层次和形象。（ ）
- 49) 职业道德是一个历史的范畴，它的形成与发展是以社会生产力的发展及社会的、行业的分工为基础并随着社会生产力和分工的发展而不断发展与逐步完善的。（ ）
- 50) 韩国半岛茶礼兴起之初，主要效仿中国宋代的点茶法。（ ）
- 51) 茶树的侧枝依粗细和作用不同可进一步分为骨干枝和细枝。（ ）
- 52) 茶没有性味等特征，饮茶不存在宜忌。（ ）
- 53) 在物流快捷方便的互联网时代，消费场景和模式多元交互，但是，茶叶的包装是一样的。（ ）
- 54) 茶叶成份中的茶多酚、茶色素、茶氨酸、生物碱都属于茶叶成分中功能成份物质。（ ）
- 55) 目前已列入国家级非物质文化遗产名录的茶艺制作技艺包括：绿茶制作技艺 13 项，红茶制作技艺 2 项，乌龙茶制作技艺 2 项，黑茶制作技艺 8 项，茶制作技艺 1 项，黄茶制作技艺 13 项。（ ）
- 56) 茶的分类与初制工艺密不可分，其主要分类依据来自不同的初制工艺，随着工艺的发展与创新，衍生出多个茶类。（ ）
- 57) “自秦人取蜀后始知茗饮。”这就是说，原本当作药用或菜食的茶，大约到了秦以后才当作饮料。（ ）
- 58) 正山小种在英国备受皇家喜爱，有“群芳之最”的美誉。（ ）
- 59) 光线通常以选用冷色调为主。（ ）
- 60) 中国是一个多民族的国家，56 个民族的茶俗都非常相近。（ ）

二、单选题(共 140 题、每题 0.5 分，合计 70 分)

- 1) 明代江苏宜兴用五色陶土烧制成紫砂陶，与瓷器争名，出现了（ ）和时大彬两位艺人
(A) 杨彭年 (B) 顾景舟 (C) 陈曼生 (D) 供春
- 2) 茶艺师职业道德的基本准则，就是指（ ）
(A) 遵守职业道德原则，热爱茶艺工作，不断提高服务质量
(B) 精通业务，不断提高技能水平
(C) 努力专研业务，追求经济效益第一
(D) 提高自身修养，实现自我提高
- 3) 茶叶中具有广泛生理活性的（ ）能够起到延年益寿、去脂减肥、提神醒脑等多重保健功能。
(A) 产量成分 (B) 功效成分 (C) 营养成分 (D) 品质成分
- 4) 在现存史料中，最早记载贡茶和名茶生产的文献是东晋·常璩所著的（ ）。
(A) 《华阳国志·巴志》 (B) 《本草衍义》 (C) 《新唐书·地理志》 (D) 《茶谱》
- 5) 明代中药文献（ ）已较为系统地总结了茶的药理作用。

- (A) 《新修本草》 (B) 《本草拾遗》 (C) 《本草纲目》 (D) 《中国药学大辞典》
- 6) 茶艺馆用水要求其化学指标达到一定标准，以下不正确的是 ()。
- (A) PH 值为 6.5—8.5 (B) 总硬度低于 25°
(C) 氧化钙含量低于 250mg/L (D) 铁含量低于 5mg/L
- 7) 下列物质，() 是茶叶中主要化学成分。
- (A) 蛋白质 (B) 茶黄素 (C) 茶红素 (D) 茶褐素
- 8) 青茶采摘成熟度较高的驻芽新梢的叶片，俗称 ()，具有香高味醇等品质特点。
- (A) “适中采” (B) “留叶采” (C) “开面采” (D) “细嫩采”
- 9) 六大茶类中都有名茶，其中 () 名茶占绝大多数，其次是青茶类名茶。
- (A) 绿茶类 (B) 红茶类 (C) 黑茶类 (D) 黄茶类
- 10) 黑茶的浸泡时间，紧压茶应比散茶 ()
- (A) 更短 (B) 更长 (C) 相同 (D) 随意
- 11) 在茶馆营业中，以下 () 现象不符合《食品卫生法》的卫生要求。
- (A) 茶艺师留着不清洁指甲 (B) 使用对人体安全、无害的洗涤剂、消毒剂
(C) 对营业场所通风条件要求高 (D) 使用符合卫生标准的水源
- 12) 茶具有性味等特征，因此，饮茶应注意 ()。
- (A) 控制水温 (B) 注重选器 (C) 浸泡时间 (D) 宜和忌
- 13) 男士茶艺师入座，双腿 ()，脚尖朝前
- (A) 并拢 (B) 略微分开 (C) 膝盖并拢双脚前后分开 (D) 重叠
- 14) 茶艺师站立时不能 ()
- (A) 收腹挺胸，眼睛平视，嘴微闭，面带微笑 (B) 身体端正，双脚略微分开或后脚跟靠紧
(C) 身体端正，双手交叉于胸前或叉腰 (D) 脚跟、臀部、后脑勺在一条直线上
- 15) 茶叶中的成分可以分为营养成分和功能成分两大类型，下列物资属于功能成份是 ()。
- (A) 糖类 (B) 茶黄素 (C) 茶皂素 (D) 脂类
- 16) 茎的尖端为芽，芽依据生长部位不同有 ()、腋芽之分。
- (A) 花芽 (B) 顶芽 (C) 定芽 (D) 不定芽
- 17) 依据原料、() 和茶树品种不同，白茶可分为白毫银针、白牡丹、贡眉和寿眉。
- (A) 加工工艺 (B) 季节 (C) 采摘嫩度 (D) 主要产地
- 18) 基本茶类包括绿茶类、红茶类、() 类、黄茶类、白茶类和黑茶类六大茶类。
- (A) 代用茶 (B) 再加工茶 (C) 青茶 (D) 花茶
- 19) 产于 () 乌瓦的锡兰高地红茶与中国的祁门红茶、印度的大吉岭红茶并称“世界三大高香红茶”。
- (A) 印度尼西亚 (B) 斯里兰卡 (C) 肯尼亚 (D) 越南
- 20) 云南少数民族喜欢用 () 制做茶杯、茶壶，它自带清香，与茶香融合在一起，自然而然的成为当地人的日用之物

- (A) 陶 (B) 芭蕉 (C) 竹 (D) 木
- 21) 冲泡一款小种红茶，要达到 3 泡茶汤相对稳定，其他冲泡因子一定情况下，则浸泡时间 ()
- (A) 第二泡适当延长，第三泡再延长 (B) 第二泡适当缩短，第三泡适当延长
(C) 第二泡适当延长，第三泡缩短 (D) 第二泡适当缩短，第三泡再缩短
- 22) 茶艺馆的岗位一般设有 ()。
- (A) 经理、服务员、杂工 (B) 主管、茶艺小姐
(C) 经理、领班、迎宾员、茶艺师、服务员等 (D) 主管、服务员、杂工
- 23) 茶艺师在茶艺服务过程中，遇到不能满足顾客需求时，要做到 ()。
- (A) 绝不说“不”字 (B) 适时说“不”字
(C) 直接说“不”字 (D) 回避，不回答
- 24) 防毒面具的注意事项有 ()。
- (A) 滤毒罐摇时有声响者不能用
(B) 不用时应储存在阴凉、干燥、清洁、通风处，忌暴晒、烘烤
(C) 每次使用后应将滤毒罐上部的螺帽盖拧上，并塞上橡皮塞后储存，以免内部受潮
(D) 以上皆是
- 25) 冲泡乌龙茶的适宜茶水比为：()
- (A) 1: 50 (B)) 1:20-1:30 (C) 1:40-1:50 (D)) 1:50-1:60
- 26) 推荐以宜兴紫砂壶泡茶，在明代茶书作者中 () 是首位。
- (A) 许次纾 (B) 黄龙德 (C) 徐文长 (D) 罗稷
- 27) 国务院于 () 发布实施《公共场所卫生管理条例》
- (A) 1986 年 4 月 1 日 (B) 1987 年 4 月 1 日
(C) 1986 年 5 月 1 日 (D) 1987 年 5 月 1 日
- 28) 配置茶室音响时，应考虑的主要因素中不包括的是 ()。
- (A) 音质 (B) 价格成本 (C) 外观设计 (D) 听觉享受
- 29) 正确佩戴防毒面具的标准是 ()。
- (A) 眼窗中心位于两眼中央偏下 (B) 头带垫位于头的后方
(C) 头带拉力适中 (D) 以上皆是
- 30) () 是茶树发育完全的叶片，分幼叶、成叶和老叶。
- (A) 真叶 (B) 鱼叶 (C) 嫩叶 (D) 鳞片
- 31) () 中基本不含离子，其硬度、矿化度等都接近于零，酸碱度一般为微酸到中性。
- (A) 纯净水 (B) 天然水 (C) 自来水 (D) 矿泉水
- 32) 消费者享有的权利不包括 ()。
- (A) 安全保障权 (B) 知情权 (C) 自主选择权 (D) 公平交易权
- 33) 茶树的起源包括地理起源和 () 起源。

- (A) 发现 (B) 栽培 (C) 进化 (D) 种子
- 34) 以下不适用茶艺师的仪容表现是 ()
- (A) 女茶艺师头发不宜超过肩, 若过长应当扎起, 不能蓬松和披散
(B) 口腔清新, 忌吃葱、蒜、洋葱等有异味的食品
(C) 男茶艺师不能留长指甲, 女茶艺师可以留长指甲涂指甲油
(D) 女茶艺师应适当加以淡妆,
- 35) 茉莉花茶的浸泡时间应比与其烘青绿茶的茶坯的浸泡时间, 应 ()
- (A) 相同 (B) 不确定 (C) 稍长 (D) 稍短
- 36) 茶馆灯光要与环境协调, 可选用 ()。
- (A) 中国古典风格 (B) 现代简约风格 (C) 都市时尚风格 (D) 西式风格
- 37) 女性茶艺师应选择淡雅妆容、整洁清爽, 以下符合要求的是 ()
- (A) 彩色美甲 (B) 面部清洁, 妆容淡雅
(C) 发式松散、蓬乱 (D) 使用香水, 香味浓郁
- 38) 黄小茶的鲜叶原料为一芽一至二叶, 品种有湖北的 ()、湖南的北港毛尖和沱山毛尖、浙江的平阳黄汤、安徽的黄小茶等。
- (A) 远安鹿苑茶 (B) 恩施玉露 (C) 采花毛尖 (D) 老君眉茶
- 39) 盖碗又名 ()
- (A) 茶碗 (B) 茶荷 (C) 茶杯 (D) 三才杯
- 40) 精神文化是茶文化的 (), 也是茶文化的核心部分。
- (A) 核心结构 (B) 深层次结构 (C) 个性结构 (D) 内部结构
- 41) “音韵”为 () 茶特有的品质特征
- (A) 佛茶 (B) 台湾乌龙 (C) 铁观音 (D) 凤凰单丛
- 42) 茶叶 (), 是产品特征、嫩度水平的直观体现, 也是质量等级划分的基础。
- (A) 色泽 (B) 外形 (C) 净度 (D) 整碎度
- 43) 以 () 区分, 现在的茶具大致可分为主要茶具和辅助茶具。主要茶具包括煮水器、备茶器、泡茶器、饮茶器。辅助茶具包括茶盘、茶巾、茶夹等。
- (A) 制作工艺 (B) 材质 (C) 功能 (D) 产地
- 44) 天平为称量内质审评用茶样的衡器, 要求精确到 () 克, 可使用托盘天平或电子天平。
- (A) 0.2 (B) 0.05 (C) 0.1 (D) 0.01
- 45) 属于劳动合同应以书面的形式订立, 以下条款不是必须具备的是 ()。
- (A) 劳动合同期限 (B) 工作内容 (C) 劳动报酬 (D) 工作地点
- 46) () 是影响茶叶中儿茶素和维生素含量变化的主要因素。此外, 脂类、醛类、酮类等物质都易氧化, 由此导致绿茶汤色变黄。红茶汤色变褐, 香气下降, 失去鲜爽滋味。
- (A) 温度 (B) 氧气 (C) 湿度 (D) 空气
- 47) 完成茶叶感官审评的核心, 始终是 (), 这是第一要素。

- (A) 人 (B) 审评设备 (C) 操作程序 (D) 外部条件
- 48) 茶艺师在接近顾客时, 将自己所在茶艺馆、部门、具体职务、姓名一起加以介绍, 一般是在 () 的场合
- (A) 现场服务 (B) 较为正式 (C) 最正式 (D) 普通交友
- 49) 福建、广东、台湾人欣赏 ()。
- (A) 乌龙茶 (B) 绿茶 (C) 红茶 (D) 黑茶
- 50) 当电热水壶烧水时, () 最为安全
- (A) 让电源线悬空 (B) 电源线接触地面或水源
(C) 电源线保持整齐, 不被拉扯 (D) 任意处理
- 51) 坐姿要求坐凳子或椅子时, 应端坐于凳子或椅子的 ()。
- (A) 1/3 (B) 2/3 (C) 1/4 (D) 3/4
- 52) 专业的人员、特定的外部条件、统一的审评设备和规范的操作程序, 是 () 顺利完成的前提和保证。
- (A) 茶叶品鉴 (B) 茶叶感官审评 (C) 茶叶理化分析 (D) 茶叶品控
- 53) 关于职业道德的社会作用, 说法错误的是 ()。
- (A) 仅调节职业交往中, 从业人员与服务对象间的关系
(B) 有助于维护和提高本行业的信誉
(C) 有助于提高社会主义道德水平
(D) 促进本行业的发展
- 54) 黄小茶饼第一泡浸泡时间, 应比其原料黄小茶 ()
- (A) 更短 (B) 更长 (C) 相同 (D) 随意
- 55) 城市茶艺馆泡茶用水可选择 ()。
- (A) 自来水 (B) 纯净水 (C) 冰水 (D) 河水
- 56) 生活饮用水是指符合相关标准、供人生活和饮用的水。() 常带有咸味和漂白粉等消毒液的味道。
- (A) 井水 (B) 自来水 (C) 泉水 (D) 河水
- 57) 用人单位应当保证劳动者每周至少休息 () 天。
- (A) 0.5 (B) 1 (C) 1.5 (D) 2
- 58) 可冲泡次数以 () 为最少
- (A) 老茶 (B) 细嫩的名优茶 (C) 袋泡茶 (D) 蒸青绿茶
- 59) 一般大众茶客更多关注 () 和功能性, 可多选用铁听瓷罐等材质。
- (A) 实用性 (B) 美观性 (C) 耐用性 (D) 环保性
- 60) 玻璃杯传热快, 容易烫手。冲泡握杯时可尽量握住 ()
- (A) 杯子口沿 (B) 杯腰 (C) 杯底脚后的部分 (D) 双手托杯
- 61) 严格把好 () 的质量关, 避免有烫伤客人等事故发生。

- (A) 煮水设备 (B) 操作技艺 (C) 岗位培训 (D) 泡茶器具
- 62) 握手礼仪强调“五到”，即身到、()、手到、眼到、问候到。
(A) 心到 (B) 笑到 (C) 人到 (D) 声到
- 63) 冲泡白茶的适宜茶水比为：()
(A) 1:10-1:20 (B) 1:20-1:30 (C) 1:30-1:50 (D) 1:50-1:70
- 64) 自()开始，贡茶形成制度，除土贡外，还专门在产茶区设立贡茶院，由官府直接管理。
(A) 宋代 (B) 东晋 (C) 唐代 (D) 元代
- 65) 黑茶是由晒青毛茶经()、干燥而形成的成品茶。
(A) 渥堆 (B) 烘炒 (C) 上色 (D) 蒸压
- 66) 在其他冲泡因子相同的情况下，祁红的浸泡时间应比滇红的浸泡时间()。
(A) 稍短 (B) 相同 (C) 稍长 (D) 随意
- 67) 现在对茶叶的分类，基本是以()为主，分为基本茶类和再加工茶类。
(A) 产地 (B) 加工工艺 (C) 采茶季节 (D) 销区
- 68) 著名的()有安徽的祁红、云南的滇红、福建的闽红、江西的宁红、湖北的宜红、广东的英红、湖南的湖红，四川的川红，浙江的越红工夫等等。
(A) 小种红茶 (B) 工夫红茶 (C) 红茶 (D) 工夫茶
- 69) 四川边茶产于四川省和重庆市地区，历史久远，有南路边茶和()路边茶之分。
(A) 西 (B) 北 (C) 东 (D) 西北
- 70) 漆茶具的制作精细复杂，一般有两种类别，()和木胎及其他材料胎。
(A) 脱胎 (B) 金属胎 (C) 竹胎 (D) 螺钿胎
- 71) 浸泡时间过长，则茶的香气会变()
(A) 逐渐淡薄 (B) 不变 (C) 逐渐浓郁 (D) 不确定
- 72) 温杯时要求热水温到杯口，杯子旋转()
(A) 90℃ (B) 180℃ (C) 270℃ (D) 360℃
- 73) 国内航空或陆运快递，装箱时填满空隙以防茶品晃动，以免包装、茶品受震动而()。
(A) 散落 (B) 挤压 (C) 受潮 (D) 破损
- 74) ()外形自然舒展，两叶抱芯，色泽灰绿，毫香显，滋味鲜醇，叶底芽叶成朵，肥嫩匀整。
(A) 黄山毛峰 (B) 白毫银针 (C) 白牡丹 (D) 贡眉
- 75) 制茶是指以茶树的鲜叶为原料，利用相应的加工方法使鲜叶()发生变化的工艺。
(A) 表面 (B) 内质 (C) 叶细胞 (D) 组织细胞
- 76) 在天气寒冷的冬季，不适合饮用茶性凉、生物碱含量高的()，会对有体寒、肠胃虚弱、神经衰弱等症状人群的副作用体现得较为强烈。
(A) 黑茶 (B) 花茶 (C) 绿茶 (D) 红茶

- 77) 在茶树鲜叶中，含量最多的物质是（ ）。
(A) 蛋白质 (B) 水分 (C) 糖类 (D) 茶多酚
- 78) 下列不适合用来冲泡普洱茶的茶具是（ ）。
(A) 盖碗 (B) 紫砂壶 (C) 瓷壶 (D) 玻璃杯
- 79) 茶的主要分类依据来自不同的（ ），随着工艺的发展与创新，衍生出多个茶类。
(A) 初制工艺 (B) 茶树品种 (C) 生产地 (D) 季节
- 80) 明代茶道简洁，但仍然强调水质、（ ）、茶叶俱佳。
(A) 气氛 (B) 茶具 (C) 茶点 (D) 技能
- 81) 生产经营单位贯彻实施《中华人民共和国安全生产法》，落实生产经营单位的（ ）。
(A) 责任保障 (B) 安全生产保障 (C) 组织保障 (D) 重点保障
- 82) 用细如发丝的竹丝围绕瓷茶具外壁进行手工编织，称之为（ ）茶具
(A) 瓷胎竹编 (B) 陶胎竹编 (C) 脱胎竹编 (D) 竹编
- 83) 形成茶叶特有色泽的主要物质是（ ）。
(A) 氨基酸 (B) 咖啡因 (C) 茶色素 (D) 维生素
- 84) 茶叶功效成分中，（ ）的氧化程度是茶叶分类的重要依据之一。
(A) 茶色素 (B) 茶氨酸 (C) 咖啡碱 (D) 茶多酚
- 85) 在茶馆服务时，工作服一般以（ ）服装为宜
(A) 西式 (B) 中式 (C) 奇装异服 (D) 动漫
- 86) 我国茶区横跨（ ）个气候带，茶树集中生长于亚热带和中亚热带。
(A) 五 (B) 六 (C) 四 (D) 三
- 87) 茶艺馆经理要及时检查设备情况，做好维护保养工作、（ ）和防火工作。
(A) 货物储备 (B) 饮食安全 (C) 茶艺馆安全 (D) 财产登记
- 88) 品茶时，观色主要是观察（ ）。
(A) 干茶与茶汤的颜色 (B) 茶汤的颜色和茶叶的形态
(C) 茶汤与叶底的颜色 (D) 茶汤的颜色
- 89) 给客人递送茶单后应做如下服务。（ ）。
(A) 让客人自己看茶单，客人不叫即不用理会 (B) 介绍茶品，记录客人所点茶点
(C) 热情介绍昂贵茶品，客人如不选择即停止服务 (D) 高声重复客人所点茶品以便确认
- 90) 据统计，我国生产的茶叶以（ ）为主。
(A) 绿茶 (B) 黑茶 (C) 乌龙茶 (D) 红茶
- 91) （ ）有受热、散热快的特性，适合搭配轻发酵的茶。
(A) 玻璃 (B) 陶器 (C) 瓷器 (D) 紫砂
- 92) 收银员晚班结束后需做总单报表，准确清晰的填写营业报表，确定无误后上交（ ）。
(A) 财务人员 (B) 主管 (C) 同事 (D) 前台
- 93) 泡茶的水温是指（ ）

- (A) 烧水壶中水的温度 (B) 是指出汤的茶汤温度
 (C) 水与茶相遇时的温度 (D) 品饮杯里入口的茶汤温度
- 94) 绿茶的基本初制工艺流程为：摊放- () -揉捻(或不揉捻)-干燥。
 (A) 发酵 (B) 杀青 (C) 晒青 (D) 萎凋
- 95) 茶叶感官审评是一项 () 相结合的应用技术，二者缺一不可。
 (A) 理论与实践 (B) 课堂和实践 (C) 现实和想象 (D) 自然与科学
- 96) 下列氨基酸物质，() 是形成茶汤鲜爽带甜的成分。
 (A) 丙氨酸 (B) 谷氨酸 (C) 甘氨酸 (D) 茶氨酸
- 97) 回族人多饮用 () 有一定的煮饮技艺。
 (A) 奶茶 (B) 盐巴茶 (C) 罐罐茶 (D) 酥油茶
- 98) 有毒区域的氧气占体积的 18%以下、有毒气体占总体积 () 以上的地方，各型滤毒罐都不能起到防护作用。
 (A) 1% (B) 2% (C) 3% (D) 4%
- 99) 在 () 地区，泡工夫茶时，多用小盖碗(110 毫升-150 毫升)做泡茶用具，一般一盏工夫茶可供 3-4 人用小杯啜茶一巡。
 (A) 西北 (B) 广东潮汕 (C) 江浙 (D) 云贵川
- 100) 中国茶销售已面向全世界，寄往国外的茶品或空运或海运，包装宜扎实密封，以防破损 ()。
 (A) 散落 (B) 挤压 (C) 受潮 (D) 品质下降
- 101) 青茶产品形式多样，目前根据 () 可分为闽南乌龙、闽北乌龙、广东乌龙和台湾青茶四类。
 (A) 主要产地 (B) 茶树品种 (C) 生产工艺 (D) 销区
- 102) 茶艺师与宾客交谈时，要讲究礼貌。礼貌用语有问候礼貌用语、告别礼貌用语、应答礼貌用语和 ()。
 (A) 谦敬欢迎用语 (B) 道歉礼貌用语 (C) 谦敬祈使用语 (D) 谦敬称呼用语
- 103) 奉点服务的工作流程：更衣签到- ()- 茶点区卫生清理- 水果清洗摆盘- 干果备料- 品质抽检- 台账登记- 茶艺接待- 中场服务- 器具整理- 归位消毒-关闭设备- 签退离岗
 (A) 水果申购 (B) 茶席布置 (C) 品质抽检 (D) 盘存核账
- 104) 顾客结账前，服务员应做好账单的 () 工作。
 (A) 核对确认 (B) 唱票 (C) 找零 (D) 消毒
- 105) 女茶艺师的站立时双手应 ()
 (A) 左手在上右手在下虎口交叉放在腹前 (B) 右手在上左手在下虎口交叉放在腹前
 (C) 双手五指并拢中指对裤腿中缝 (D) 右手放在腹前，左手五指并拢中指对裤腿中缝
- 106) 相对于瓷器，陶器烧制的温度不够高，胎土的致密度也不及瓷器，但保温性能好，透气性能佳，适合用来冲泡 ()

- (A) 发酵程度相对较低的茶类，如绿茶 (B) 发酵程度相对较高的茶类，如黑茶
(C) 发酵程度相对较低的茶类，如红茶 (D) 发酵程度相对较高的茶类，如白茶
- 107) 茶叶的主要成分包括茶多酚、()、茶氨酸、茶色素、茶多糖、有机酸、维生素、芳香物质、矿物质成分等。
(A) 氨基酸 (B) 咖啡碱 (C) 花青素 (D) 亚油酸
- 108) 职业道德是人们在职业活动中遵循的()
(A) 行为准则 (B) 行为规范 (C) 行为依据 (D) 行为守则
- 109) 当客人对所点茶饮产品有疑虑而犹豫不决时，茶艺师应()
(A) 热情推荐 (B) 不予理睬，让客人自行决定
(C) 对客人强调放弃选择就失去优惠机会 (D) 适当推荐
- 110) 依据()和茶树品种不同，白茶可分为白毫银针、白牡丹、贡眉和寿眉。
(A) 产地 (B) 生产工艺 (C) 原料采摘嫩度 (D) 生产加工季节
- 111) ()产于云南省，因集中在古普洱府(今普洱市)销售而得名。
(A) 滇红工夫茶 (B) 六堡茶 (C) 安化黑茶 (D) 普洱茶
- 112) 对茶具清洗，以下描述错误的是()
(A) 茶具随便清洗即可 (B) 严格按照卫生标准和流程清洗消毒茶具
(C) 使用清洁、消毒、保洁的设施设备 (D) 使用环保有效的消毒剂
- 113) ()是爱岗敬业、诚实守信的基础上提出的更高一个层次的职业道德的基本要求。
(A) 公正廉明 (B) 立场坚定 (C) 坚持原则 (D) 办事公道
- 114) 以下()对茶汤品质的修饰影响较小，风味品质纯正。
(A) 纯净水 (B) 矿物质水 (C) 矿泉水 (D) 小分子水
- 115) 茶多酚、咖啡因在()下，快速浸出，茶汤呈苦涩味;
(A) 冰水 (B) 低水温 (C) 常温水 (D) 高水温
- 116) 冲泡绿茶的适宜茶水比为:()
(A) 1:30-1:50 (B) 1:50 (C) 1:50-1:80 (D) 1:80-1:100
- 117) 泡茶用水，钙、镁离子在每千克水中含量低于8毫克即为()。
(A) 纯净水 (B) 无菌水 (C) 硬水 (D) 软水
- 118) 同城闪送快递，专货专送，物品少有挤压，包装注意()方便、防止雨水淋湿等因素。
(A) 使用 (B) 运输 (C) 携带 (D) 泡
- 119) 关于茶的性味，下列说法错误的是()。
(A) 绿茶、黄茶、白茶偏凉性
(B) 黑茶、红茶偏温性
(C) 普洱生茶偏温性，普洱熟普偏凉性
(D) 轻发酵、轻焙火青茶偏凉性，中发酵、重焙火的青茶偏温性
- 120) 贡眉以()的一芽二三叶为原料，芽较小，外形叶态卷，有毫心，色泽灰绿偏黄，香

气鲜纯，滋味较鲜醇。

(A) 大毫 (B) 水仙白 (C) 大白 (D) 群体种茶树

121) 茶叶销售时要诚意待客，获取客户的充分信任，是积累销售客户群的（ ）之一。

(A) 途径 (B) 方法 (C) 基础 (D) 技巧

122) 依据器官特性，芽可分为花芽和（ ）。

(A) 定芽 (B) 腋芽 (C) 营养芽 (D) 不定芽

123) 涉茶遗产项目共计（ ）个，分布于传统音乐、传统舞蹈、传统戏剧、传统技艺和民俗五大门类。

(A) 40 (B) 38 (C) 42 (D) 43

124) “谢谢您的好意”是（ ）。

(A) 问候礼貌用语 (B) 道歉礼貌用语 (C) 应答礼貌用语 (D) 告别礼貌用语

125) 闽北青茶有武夷岩茶、闽北水仙和（ ）三种，其中以武夷岩茶品质较为突出。

(A) 闽北乌龙 (B) 矮脚乌龙 (C) 大红袍 (D) 建瓯水仙

126) 茶多酚对形成茶叶品质的色、香、味有重要的作用。其中茶多酚约占鲜叶干物质的（ ）。

(A) 1/4 (B) 1/2 (C) 1/3 (D) 2/3

127) 韩国茶礼重视（ ），泡茶方式多样，通过茶礼生活的修习，培养人的高尚品格。

(A) 形式 (B) 内容 (C) 礼仪 (D) 仪式

128) 茶艺师在茶事活动中，不应该（ ）

(A) 靠右行走 (B) 宾客从对面走来时，应让宾客先通过 (C) 有急事奔跑 (D) 与宾客同走时，让宾客先行

129) 品茶中的闻香，就是（ ）

(A) 嗅闻干茶散发出来的香气 (B) 嗅闻杯盖香
(C) 嗅闻茶汤散发出来的香气 (D) 嗅闻杯底的留香

130) 《食品安全标准管理办法》是根据（ ）及其实施条例制定。

(A) 《中华人民共和国劳动法》 (B) 《公共场所卫生管理条例》
(C) 《中华人民共和国消费者权益保护法》 (D) 《中华人民共和国食品安全法》

131) （ ）人大多习惯饮用调饮红茶。

(A) 肯尼亚 (B) 印度 (C) 斯里兰卡 (D) 埃及

132) 茶艺师介绍茶品品质，凸显各自特色，（ ）顾客购买意向的推销技巧尤为重要。

(A) 激发 (B) 促使 (C) 诱导 (D) 引导

133) 明代（ ）中说“茶宜常饮，不宜多饮。常饮则心肺清凉，烦郁顿释。多饮则微伤脾肾，或泄或寒”。

(A) 朱权《茶谱》 (B) 陆树声《茶寮记》 (C) 张源《茶录》 (D) 许次纾《茶疏》

134) 茶具既要符合茶性又利于操作、（ ）。

(A) 把玩 (B) 清洁 (C) 观赏 (D) 使用

- 135) 茶品品质与 () 和沏泡直接相关。
(A) 湿度 (B) 摆放 (C) 保管 (D) 温度
- 136) 唐代名茶有 140 多种。唐朝名茶绝大多数是 ()。
(A) 龙凤团茶 (B) 蒸青团饼茶 (C) 晒青团茶 (D) 蒸青绿茶
- 137) () 因在干燥过程中采用“烟熏”，香气具有松烟香。
(A) 远安鹿苑 (B) 平阳黄汤 (C) 沱山毛尖 (D) 北港毛尖
- 138) 以下哪一项通常不会出现在茶单的描述中？ ()
(A) 茶叶种类 (B) 每杯茶的价格 (C) 茶叶保存方式 (D) 茶的口感特点
- 139) 冲泡红茶的适宜茶水比为： ()
(A) 1:80-1:110 (B) 1:50 -1:80 (C)) 1:50 (D) 1:20-1:50
- 140) 我国生活饮用水指标主要包括毒理指标、微生物指标、()、放射性指标等 4 个方面的要求。
(A) 感官指标 (B) 化学成分指标 (C) 感官及化学成分指标 (D) 分类指标

职业技能等级认定

理论知识(茶艺师[S300009]_初级/五级)_第1套

题型	一	二			总分
配分	30	70			100
得分					

一、判断题(共 60 题、每题 0.5 分, 合计 30 分)

- 1) ✓ 2) × 3) ✓ 4) × 5) × 6) ✓ 7) ✓ 8) ×
9) ✓ 10) ✓ 11) ✓ 12) ✓ 13) ✓ 14) × 15) ✓ 16) ✓
17) ✓ 18) × 19) × 20) ✓ 21) ✓ 22) ✓ 23) × 24) ×
25) ✓ 26) × 27) ✓ 28) ✓ 29) ✓ 30) × 31) ✓ 32) ✓
33) × 34) × 35) ✓ 36) × 37) ✓ 38) ✓ 39) ✓ 40) ✓
41) × 42) × 43) ✓ 44) ✓ 45) × 46) ✓ 47) × 48) ✓
49) ✓ 50) × 51) ✓ 52) × 53) × 54) ✓ 55) × 56) ✓
57) ✓ 58) × 59) × 60) ×

二、单选题(共 140 题、每题 0.5 分, 合计 70 分)

- 1) D 2) A 3) D 4) A 5) C 6) D 7) A 8) C
9) A 10) B 11) A 12) D 13) B 14) C 15) C 16) B
17) C 18) C 19) B 20) C 21) B 22) C 23) B 24) D
25) B 26) A 27) B 28) B 29) D 30) A 31) A 32) B
33) B 34) C 35) D 36) D 37) B 38) A 39) D 40) B
41) C 42) B 43) C 44) C 45) D 46) B 47) A 48) A
49) A 50) C 51) B 52) B 53) A 54) B 55) B 56) B
57) B 58) C 59) A 60) C 61) B 62) B 63) B 64) C
65) A 66) A 67) B 68) B 69) A 70) A 71) A 72) D
73) D 74) C 75) B 76) C 77) B 78) D 79) A 80) B
81) B 82) A 83) C 84) D 85) B 86) B 87) C 88) B
89) B 90) A 91) C 92) A 93) C 94) B 95) A 96) D
97) C 98) B 99) B 100) C 101) A 102) B 103) A 104) A
105) B 106) B 107) B 108) A 109) D 110) C 111) D 112) A
113) D 114) A 115) D 116) C 117) D 118) C 119) C 120) D
121) C 122) C 123) C 124) C 125) A 126) C 127) D 128) C

129) C 130) D 131) A 132) A 133) D 134) A 135) C 136) B
137) C 138) C 139) B 140) C

第6部分

操作技能考核模拟试卷

注 意 事 项

1. 考生根据操作技能考核通知单中所列的试题做好考核准备。
2. 请考生仔细阅读试题单中具体考核内容和要求，并按要求完成操作或进行笔答或口答，若有笔答请考生在答题卷上完成。
3. 操作技能考核时要遵守考场纪律，服从考场管理人员指挥，以保证考核安全顺利进行。

注：操持技能鉴定试题评分表及答案是考评员对考生考核过程及考核结果的评分记录表，也是评分依据。

职业技能等级认定

茶艺师（五级）操作技能考核通知单

姓名：

准考证号：

考核日期：

试题 1

试题代码：1.1.1。

试题名称：仪表准备。

考核时间：2min。

配分：6分。

试题 2

试题代码：1.2.1。

试题名称：清洗玻璃茶具。

考核时间：3min。

配分：9 分。

试题 3

试题代码：2.1.1。

试题名称：径山茶冲泡备器。

考核时间：4min。

配分：13 分。

试题 4

试题代码：2.2.1。

试题名称：径山茶冲泡演示。

考核时间：10min。

配分：57 分。

试题 5

试题代码：3.1.1。

试题名称：绿茶茶饮推介（一）。

考核时间：3min。

配分：10 分。

试题 6

试题代码：3.2.1。

试题名称：销售绿茶（一）。

考核时间：3min。

配分：5 分。

茶艺师（五级）操作技能考核 试题单

准考证号：

试题代码： 1.1.1

试题名称：仪表准备

考核时间： 2min

1. 场地设备要求

- (3) 茶艺操作台、凳 1 套
- (4) 赏茶碟、茶盘、茶则组、冲泡器具各 1

2. 工作任务

- (4) 按茶事服务礼仪要求着装，搭配佩饰，整理妆容
- (5) 展示站姿、坐姿、走姿、蹲姿
- (6) 使用敬语、使用普通话赏茶、奉茶

3. 技能要求

- (4) 能按照茶事服务礼仪要求着装、搭配饰物及整理妆容
- (5) 能按照茶事服务礼仪规范要求完成站姿、坐姿、走姿、蹲姿
- (6) 能正确使用敬语，使用普通话对宾客奉茶，请宾客赏茶

4. 质量指标

- (4) 着装、饰物搭配及妆容整理符合茶事服务礼仪要求
- (5) 站姿、坐姿、走姿、蹲姿符合茶事服务礼仪规范
- (6) 合理使用敬语，与宾客交流普通话标准

茶艺师（五级）操作技能考核

试题评分表及答案

准考证号：

试题代码： 1.1.1

试题名称： 仪表准备

考核时间： 2 min

测量分评分表

细则编号	配分	评分细则描述	规定或标称值	结果或实际值	得分
M1	1	<p>着装整洁干净。女性不可穿着无袖低领服装，裙子长度至膝盖以下；男性不可穿着短裤。</p> <p>女性不可穿超过 5cm 的高跟鞋；男性及女性均不可穿着露脚趾的凉鞋及运动鞋</p>	是=1， 否=0		
M2	1	<p>头发梳理整洁，前不遮眉，后不过颈；黑发或自然色，不可染发。</p> <p>女性可画淡妆；男性不留鬓角、胡须；手指、手腕不佩戴饰品；不留长指甲；不涂指甲油；不做美甲；甲缝干净。</p> <p>不可使用有明显香味的化妆品、香水、精油</p>	是=1， 否=0		
M3	1	使用敬语：“请赏茶”、“请品茶”	是=1， 否=0		
合计配分	3	合计得分			

评价分评分表

细则编号	配分	评分细则描述	考评员评分			得分
			1	2	3	
J1	3	<p>站姿，坐姿，行姿姿态欠佳，动作不协调；鞠躬礼，伸掌礼礼仪不标准（得0分）</p> <p>站姿，坐姿，行姿姿态较为自然，动作无明显瑕疵；鞠躬礼，伸掌礼礼仪尚标准（得1分）</p> <p>站姿，坐姿，行姿姿态美观，动作协调；鞠躬礼，伸掌礼礼仪标准（得2分）</p> <p>站姿，坐姿，行姿姿态优雅，动作自然流畅；鞠躬礼，伸掌礼礼仪标准、优美（得3分）</p>				
合计配分	3	合计得分				

茶艺师（五级）操作技能考核 试题单

准考证号：

试题代码： 1.2.1

试题名称： 清洗玻璃茶具

考核时间： 3 min

1. 场地设备要求

- (1) 清洗茶具操作台
- (2) 水池、茶巾、百洁布、口布、茶盘

2. 工作任务

- (1) 清洗玻璃茶具
- (2) 使用口布擦干玻璃茶具及托盘
- (3) 归置玻璃茶具

3. 技能要求

- (1) 使用百洁布对玻璃茶具内外壁清洁，并用清水冲淋干净
- (2) 使用干净的口布擦干、擦净玻璃茶具内外水渍，然后擦干托盘内水渍
- (3) 将玻璃茶具归置到托盘内

4. 质量指标

- (4) 玻璃茶具干净、透亮，内外不留残茶、茶垢
- (5) 擦干后的玻璃茶具内外无水渍、无指印，托盘内无水渍
- (6) 归置到托盘上的玻璃茶具整齐，美观

茶艺师（五级）操作技能考核

试题评分表及答案

准考证号：

试题代码： 1.2.1

试题名称：清洗玻璃茶具

考核时间：3 min

测量分评分表

细则编号	配分	评分细则描述	规定或标称值	结果或实际值	得分
M1	2	3-使用百洁布对玻璃茶具内外进行清洁 4-使用流动清水将玻璃茶具冲淋干净	每项是=1 每项否=0 共 2 个评分项， 合计 2 分		
M2	2	3-先使用口布对玻璃茶具内外进行擦拭 4-再使用口布对托盘进行擦拭	每项是=1 每项否=0 共 2 个评分项， 合计 2 分		
M3	2	清洗、擦拭后的玻璃茶具干净、无水渍，无指纹	是=2，否=0		
M4	1	托盘内无水渍，无残茶	是=1，否=0		
M5	2	2-摆放到托盘上的玻璃茶具整齐，美观 2-摆放到托盘上的玻璃茶具有序、合理	每项是=1 每项否=0 共 2 个评分项， 合计 2 分		
合计配分	9	合计得分			

茶艺师（五级）操作技能考核 试题单

准考证号：

试题代码： 2.1.1

试题名称： 径山茶冲泡备器

考核时间： 4 min

1. 场地设备要求

- (1) 茶艺操作台、凳 1 套
- (2) 径山茶 30 克
- (3) 玻璃矮杯 3 个，玻璃杯托 3 个
- (4) 烧水壶、玻璃水壶、茶叶罐、茶荷、茶匙、水盂、茶巾、茶盘各 1

2. 工作任务

- (1) 准备径山茶冲泡器具及相应辅助器具
- (2) 准备冲泡用水及冲泡茶品
- (3) 摆放冲泡用茶品及冲泡用器具在托盘内

3. 技能要求

- (4) 能准备径山茶冲泡器具及相应辅助器具
- (5) 能准备冲泡用茶品及温度合理的冲泡用水
- (6) 将冲泡器具及冲泡用茶品有序摆放在托盘内

4. 质量指标

- (4) 选择的径山茶冲泡器具及辅助器具正确、齐备
- (5) 准备的冲泡茶品正确、冲泡用水温度合理
- (6) 托盘内的器具按照布具的位置和先后顺序摆放

茶艺师（五级）操作技能考核

试题评分表及答案

准考证号：

试题代码： 2.1.1

试题名称： 径山茶冲泡备器

考核时间： 4 min

测量分评分表

细则编号	配分	评分细则描述	规定或标称值	结果或实际值	得分
M1	3	4-选择径山茶冲泡器具正确 5-选择相应茶品正确 6-准备冲泡用水水温合理	每项是=1 每项否=0 共 3 项 共 3 分		
M2	3	4-托盘内主泡器具摆放位置正确， 摆放美观，方便操作 5-托盘内辅助器具摆放位置正确， 摆放美观，方便操作 6-托盘内茶叶罐摆放位置正确，摆 放美观，方便操作	每项是=1 每项否=0 共 3 项 共 3 分		
M3	2	2-茶具色彩协调 2-茶具质地协调	每项是=1 每项否=0 共 2 项，共 2 分		
M4	2	茶具整体配套齐全，无多余或缺少	是=2，否=0		
合计配分	10	合计得分			

评价分评分表

细则编号	配分	评分细则描述	考评员评分			得分
			1	2	3	
J1	3	具备过程有较大碰撞声响,准备操作不流畅(得0分) 具备过程有明显碰撞声响,准备操作不流畅(得1分) 具备过程有轻微碰撞声响,准备操作流畅(得2分) 具备过程无碰撞声响,准备操作流畅、优雅(得3分)				
合计配分	3	合计得分				

茶艺师（五级）操作技能考核 试题单

准考证号：

试题代码： 2.2.1

试题名称： 径山茶冲泡演示

考核时间： 10 min

1. 场地设备要求

- (1) 茶艺操作台、凳 1 套
- (2) 径山茶 30g
- (3) 玻璃矮杯 3 个，玻璃杯托 3 个
- (4) 烧水壶、玻璃水壶、茶叶罐、茶荷、茶匙、水盂、茶巾、茶盘各 1

2. 工作任务

- (1) 布具
- (2) 冲泡三杯径山茶
- (3) 整理，收归器具

3. 技能要求

- (1) 能按照行茶顺序布具
- (2) 能掌握得当的投茶量、冲泡水温和浸泡时间，冲泡三杯径山茶
- (3) 能按照由左及右，由近及远的顺序整理，收归器具

4. 质量指标

- (1) 布具顺畅合理，器具摆放位置具有可操作性
- (2) 使用玻璃杯冲泡径山茶，投茶量、冲泡水温、浸泡时间合理，茶汤质量达标
- (3) 器具整理、收归顺序，位置正确

茶艺师（五级）操作技能考核

试题评分表及答案

准考证号：

试题代码： 2.2.1

试题名称： 径山茶冲泡演示

考核时间： 10 min

测量分评分表

细则编号	配分	评分细则描述	规定或标称值	结果或实际值	得分
M1	1	时间控制在 6 min 以上~10 min 以内	是=1, 否=0		
M2	2	绿茶玻璃杯中茶汤温度在 40 ℃~60 ℃	是=2, 否=0		
M3	2	玻璃杯中茶汤量介于五分满至八分满之间	是=2, 否=0		
M4	2	分杯均匀	是=2, 否=0		
M5	2	冲泡程序符合茶性、不洗茶	是=2, 否=0		
M6	4	3-布具有序, 由前至后、由右及左 4-器具摆放位置具有可操作性	每项是=2 每项否=0 共 2 个评分项 共 4 分		
M7	10	行茶: 4-流程正确。布具-行注目礼-温杯-取茶-赏茶-置茶-润茶-摇香-冲泡-奉茶-收具-行礼 5-进场行礼, 得体大方, 精神饱满 6-入座姿态自然, 腰部放松, 上身中正 9-布具顺畅合理, 器具摆放位置可操作性佳 10-温杯、洁具过程专注一心, 肘部下垂双手自然放松, 身体中正,	每项是=1 每项否=0 共 10 个评分项 共 10 分		

细则编号	配分	评分细则描述	规定或标称值	结果或实际值	得分
		双肩平，气沉神专注 11-取茶、置茶符合冲泡需求量，不损伤茶叶、不掉落外撒 12-赏茶从右到左，腰转动，目光有交流 13-润茶、摇香，手腕转动，双臂自然，手指不离开玻璃杯，不捏碰杯口 9-合理冲泡、动作不交叉、不颠倒顺序 10-奉茶时面对面奉茶且使用奉茶礼，得体有序			
M8	4	收具： 5-收具有序自左往右 6-收归器具自然顺畅不急躁，无异响碰撞 7-收归器具放置托盘原有位置 8-行鞠躬礼，退场	每项是=1 每项否=0 共 4 个评分项 共 4 分		
合计配分	27	合计得分			

评价分评分表

细则编号	配分	评分细则描述	考评员评分			得分
			1	2	3	
J1	6	操作动作不连续，有中断出错三次及以上（得 0 分） 操作流程基本完成，存在中断或出错两次及以下（得 2 分） 操作流程完整，但动作紧张僵硬尚显艺术性（得 4 分） 操作动作适度顺畅，优美过程完整，形神兼备，富有艺术感（得 6 分）				

J2	3	<p>三杯茶投茶量与规定投茶量偏差大, 无法体现品质特征 (得 0 分)</p> <p>三杯茶投茶量比规定投茶量较高或较低 (得 1 分)</p> <p>三杯茶投茶量比规定投茶量偏高或偏低 (得 2 分)</p> <p>三杯茶投茶量较规定投茶量相当 (得 3 分)</p>				
J3	6	<p>茶汤颜色过深或过浅, 混浊欠清澈, 欠明亮, 三杯之间汤色差异大 (得 0 分)</p> <p>茶汤颜色较深或较浅, 尚清澈, 尚明亮, 三杯之间有色差 (得 2 分)</p> <p>茶汤颜色稍深或稍浅, 尚清澈明亮, 三杯之间色差小 (得 4 分)</p> <p>茶汤深浅适中, 清澈、明亮, 三杯之间无色差 (得 6 分)</p>				
J4	6	<p>茶香低且不持久, 不纯正, 香型特征无体现, 闷而不爽 (得 0 分)</p> <p>香气欠持久, 尚纯正, 闷欠爽 (得 2 分)</p> <p>香气尚持久, 香气特征不明显 (得 4 分)</p> <p>茶汤香气持久纯正, 能表现所泡茶叶品质特征 (得 6 分)</p>				

J5	9	<p>茶汤寡淡或过浓,所泡茶品具备的滋味特征表现不足,三杯之间滋味差异大 均衡度或层次感差 (得 0 分)</p> <p>茶汤滋味稍浓或稍淡,所泡茶品具备的滋味品质特色表现不足,三杯之间滋味差异大 (得 3 分)</p> <p>茶汤滋味略浓或略淡,尚能突出所泡茶品的品质特色 (得 6 分)</p> <p>茶汤滋味鲜醇爽口,浓淡适宜,能突出所泡茶品的品质特色 (得 9 分)</p>				
合计配分	30	合计得分				

茶艺师（五级）操作技能考核 试题单

准考证号：

试题代码： 3.1.1

试题名称： 绿茶茶饮推介（一）

考核时间： 3 min

1. 场地设备要求

- (1) 桌，椅
- (2) 笔

2. 工作任务

- (1) 完成名优绿茶茶饮推介的答卷

3. 技能要求

- (1) 能识别名优绿茶
- (2) 能掌握名优绿茶的冲泡参数及相关知识
- (3) 能了解名优绿茶茶饮推介的基本知识

4. 质量指标

- (1) 茶品识别正确
- (2) 茶品冲泡参数及相关知识掌握熟练
- (3) 根据季节特点和茶品特性将茶品推荐给适饮人群

茶艺师（五级）操作技能考核 答题卷

准考证号：

试题代码： 3.1.1

试题名称：绿茶茶饮推介（一）

考核时间： 3 min

总得分： _____

茶名	品质特征	适合冲泡温度	适合冲泡器具	推荐饮用季节

茶艺师（五级）操作技能考核

试题评分表及答案

准考证号：

试题代码： 3.1.1

试题名称：绿茶茶饮推介（一）

考核时间：3 min

测量分评分表

细则编号	配分	评分细则描述	规定或标称值	结果或实际值	得分
M1	2	茶名答案正确	是=2, 否=0		
M2	2	品质特征	是=2, 否=0		
M3	2	适合冲泡温度正确	是=2, 否=0		
M4	2	适合冲泡器具	是=2, 否=0		
M5	2	推荐饮用季节	是=2, 否=0		
合计配分	10	合计得分			

茶艺师（五级）操作技能考核 试题评分表及答案

试题代码： 3.1.1

试题名称：绿茶茶饮推介（一）

参考答案：绿茶茶饮推介（一）

茶名	品质特征	适合冲泡温度	适合冲泡器具	推荐饮用季节
西湖龙井	色翠、香郁、味甘、 形美	80-85° C	玻璃茶器	春季、夏季

茶艺师（五级）操作技能考核 试题单

准考证号：

试题代码： 3.2.1

试题名称： 销售绿茶（一）

考核时间： 3 min

1. 场地设备要求

- (1) 桌, 椅
- (2) 笔

2. 工作任务

- (1) 在规定时间内完成销售绿茶的答卷

3. 技能要求

- (1) 能掌握绿茶的相关知识
- (2) 能了解绿茶销售的基本知识

4. 质量指标

- (1) 熟练掌握绿茶的相关知识
- (2) 了解绿茶销售的基本方法

茶艺师（五级）操作技能考核 答题卷

准考证号：

试题代码： 3.2.1

试题名称： 销售绿茶（一）

考核时间： 3 min

总得分： _____

销售需求	茶艺师工作内容	得分（考评员填写）
1. 客人购买绿茶时茶艺师应做工作内容		
2. 应顾客需求推荐高档绿茶的品种		
3. 销售配套冲泡绿茶器具		
4. 提供绿茶产品包装		
5. 售后服务（告知客户产品保鲜方式）		

茶艺师（五级）操作技能考核

试题评分表及答案

准考证号：

试题代码： 3.2.1

试题名称： 销售绿茶（一）

考核时间： 3 min

测量分评分表

细则编号	配分	评分细则描述	规定或标称值	结果或实际值	得分
M1	5	选择答案正确	每个空格填写正确=1 不填或填错=0 共 5 个空格 共 5 分		
合计配分	5	合计得分			

茶艺师（五级）操作技能考核

答案

试题代码： 3.2.1

试题名称： 销售绿茶（一）

参考答案

题型	填空题				
题号	销售需求 1	销售需求 2	销售需求 3	销售需求 4	销售需求 5
答案	结账，记账	明前特级 西湖龙井	玻璃杯	避光，密封，干燥	密封。冷藏保存