

---

# 茶客行

---



茶艺师是茶叶行业中具有茶叶专业知识和茶艺表演, 服务, 管理技能等综合素质的专业技术人员。通俗的说, 茶艺是指泡茶与饮茶的技艺。茶艺师标志着中华民族传统文化的重要组成部分----茶文化, 将很快进入寻常百姓家庭。很多家庭的居住环境得到了改善, 居家茶艺的推崇理念, 有助于提高家庭成员的文化修养;有助于提高人们的艺术欣赏能力;有助于增强家庭人员的和谐气氛;有助于增加人们的家庭生活情趣和交流沟通能力。

海达职业培训学校

# 茶，是一种欲语还休的沉默

Tea is a kind of silence



“

慢慢由“喝”到“品”  
逐渐喝得出茶的苦涩，  
“嗅”得出茶的清香，  
终至不可一日无茶的地步。

## 喝茶，喝的是一种心境

感觉身心被净化，滤去浮躁，沉淀下的是深思

茶是一种情调，一种欲语还休的沉默；一种欲笑还颦的忧伤；一种“千红一杯万艳同窑”热闹后的落寞。

无茶的日子，真的觉得平淡、索然无味。一个人在寂寞的冬夜，泡一杯清茶，独坐在窗前，看落叶飘零，听风敲窗棂，在氤氲的茶雾中，在淡淡的茶香中，品清清浅浅的苦涩，想浓浓淡淡的心事……轻轻晃动手中的茶杯，看淡绿色的茶或针或片，忽上忽下，簇拥着，沉沉浮浮，变换着不同的位置，试图寻找一个属于自己的最佳平衡点。轻吹杯口，带动一漾一漾的茶涡，看茶叶聚聚散散，无奈分离。

呷一小口茶，任清清浅浅的苦涩在舌间荡漾开来，充溢齿喉。之后，深吸一口气，余香满唇，在肺腑间蔓延开来，涤尽了一切的疲惫冷漠。人仿佛也醉了，朦胧中，久久不愿醒来。

是夜，茶香满室，杯中茶由淡变浓，浮浮沉沉，聚聚散散，苦涩清香中慢慢感悟：人生亦如茶。

## 茶是对春天记忆的收藏

在任何一季里饮茶，都可以感受到春日那慵懒的阳光。

坐在一个人的房间，倒上一杯茶，看着茶叶的翻卷也常会生出好多感慨：茶要沸水以后才有浓香，人生也要历经磨炼后才能坦然。

无论是谁，如果经不起世情冷暖，浮浮沉沉，怕是也品不到人生的浓香。

你看那茶刚冲入水的时候，在水里来回翻滚，不就像初涉世事的我们吗？

到处碰壁，遍体鳞伤。日子过得久了，历经了人情冷暖，就像那三滚后的茶叶，慢慢地沉入了杯底，用沉默来作为惟一微笑的表情，而那温软的茶水也就像我们的内心，足以接纳一切友善的或是不友善的表情。

有一梦中场景让吃茶人如痴如醉，不胜神往：帘外潺潺的雨夜，屋内融融的炉火，一位温婉贤淑的女子闲闲地立在身旁，一捧香茗，一卷诗书。虽无红袖添香的意味，却也有红颜续茶的意境，一介书生，如此不亦乐乎哉！

喝茶惯了也就行随心性了，开始也许还有些附庸风雅，但是慢慢由“喝”到“品”，逐渐喝得出茶的苦涩，“嗅”得出茶的清香，终至不可一日无茶的地步。

那么，满月凌空之时，泡一壶好茶慰藉自己吧。

# 《茶客行》前言

茶之理至深，茶之义至远。在浩瀚的茶海茶程中，很高兴有缘与各位相聚一堂共同交流茶文化。一提到茶文化，不免让人觉得很清雅、深髓而不易接近。其实不然，茶很贴近生活也高于生活，寻常百姓家“开门七件事”柴米油盐酱醋茶中有之；而古人士大夫、现代学者政客的文人七件宝“情棋书画诗酒茶”也有之。只要我们用真心与茶交流，慢慢认识它。有朝一日，茶定能成为您的良师挚友，让您在识茶品茶中领悟到“茶中天地宽，壶中日月长”的道理，使您清心、雅志、怡情、明理，更加乐观积极的面对每一天！是为“日日是好日”！

下面我简单的介绍一下我们将要一起共同学习的茶文化基础知识,包括五大篇:茶史篇、茶性篇、茶类篇、茶技篇、茶与文化篇及相关茶识。



何为茶文化？

茶文化：（有广义和狭义之分）

广义：整个茶叶发展历程中，有关物质财富和精神财富的总和

狭义：专指整个茶叶发展历程中，有关“精神财富”部分。（这也是我们要着重学习的茶文化部分内容）

注：学习茶文化切忌只学习“狭义”茶文化，一个真正的茶人应海纳茶识，包括：知茶识、明茶理、懂茶性、晓茶情、悟茶禅一味等等一切与茶相关的中国传统文化，并非只懂茶识与茶艺便大肆其然。

## 茶史篇（茶的历史沿革）

中国茶文化源远流长，茶在中国人的眼中是中国传统文化中的一个象征性的符号，既“平实”又“华贵”，既可“入世”又可“出世”，已成为中国人生活中的必需品！中国是茶的故乡，是茶的原产地，在我国，茶被誉为“国饮”。在我国源远流长的历史长河中，茶文化在不同时代、不同民族、不同社会环境和自然环境中呈现出不同形态。它自殷周、唐、宋一直至今，长盛不衰，经过几千年的积淀，中国茶文化已升华为中华民族的一个文化品质，对中国人的人性、思想、感情和行为等方面有着广泛的影响，并促进了世界文明的发展和文化的交流。

### 茶的发展史（起源）

追寻中国茶文化的源头，首先要从中国茶叶的起源说起。唐代陆羽《茶经》就说：“茶之为饮，发乎神农氏，闻于鲁周公。”也就是说，从神农时期，我们就已经有了饮茶的习惯。《神农本草经》里有：“神农尝百草，一日遇七十二毒，得茶而解之。”“茶”是个通假字，也就是我们今天说的“茶”。我们对茶最初的认识，是从它的解毒功效开始的。如今已成了风靡世界的三大无酒精饮料。

中国西南地区是世界茶树源产中心，更确切地说在云南省，但茶文化的起点却在四川，这是由于当时四川巴蜀的经济、文化要比云南发达。公元4世纪末以前，由于对茶叶的崇拜，巴蜀已出现以茶命人名、以茶命地名的情况。《华阳国志·巴志》“土植五谷，牲具六畜。桑、蚕、麻、茶、皆纳贡之”。

#### （一）原始阶段（上古—商周—春秋战国—先秦时期）

1、《白虎通义》中记录，神农生活在“只知其母，不知其父”距今五千多年的母系氏族新石器时代。当时生产力低下，人类只有采集野果、野菜和谷物煮成粥充饥，自神农发现茶后也和在其中用以解毒。后来发展到单独将茶煮成茶水作饮料。（现在云南基诺族还保留吃凉拌茶的习俗。

2、商周时期：茶得到进一步发展，茶作为茶食茶水饮料逐渐被平民和王公贵族喜爱。

《诗经》中有“谁谓荼苦？其甘如荠”

3、春秋战国时期：《晏子春秋》中记录齐国人喜食茶叶作菜。

4、先秦时期：到战国末期，秦国攻占巴蜀后，茶已传到黄河中下游。

#### （二）南方饮茶已成风气（两汉——魏晋、南北朝）

1、两汉时期（有关茶的保健作用受到重视，饮茶已成为人们日常用品）

西汉司马相如《凡将篇》中提到的20多种药中“chuan 讬”就是指茶。

东汉王褒《僮约》中“武阳买茶，烹茶尽具”中就出现了专卖茶叶的茶市，明确指出茶叶已作为日常饮料之用。

2、魏晋、南北朝：饮茶之风传到长江中下游，茶已作为日常饮料，用作宴会、待客、祭祀之用。

三国时东吴皇帝孙皓以茶代酒宠爱重臣韦曜（yao）

晋朝吴兴太守陆纳以茶果待客，以示清廉。

张孟阳《登成都楼》中“芳茶冠六清，溢味播九区”为世人称道

杜育的《荈赋》是第一首专门写茶的诗赋。这个阶段是饮茶史上的重要阶段，代表着茶文化逐步形成！

### （三）饮茶风气传到全国

到了唐代，中国茶文化已基本形成。具体表现在以下几个方面：一是有了较丰富的茶叶物质，茶叶生产、加工有了一定的规模；二是茶叶科学已形成了较为完整的体系，茶事活动由实践开始上升到理论；三是饮茶在精神领域有了较完美的体现，如提出茶道、茶礼、茶文化与中国的儒、禅、道哲学思想紧密结合；四是有较多的茶文化著作和茶诗茶画作品产生等。如唐代茶诗数不胜数，著名诗人有：李白、白居易、杜牧、柳宗元、卢仝、皎然、元稹（zhen）等 100 多人约 400 多首；五是作为上层建筑的茶政开始出现。唐政府规范茶叶，为增加财政收入。初立榷（zha）茶制，实行茶叶专卖！在浙江顾渚山设立“贡茶院”。

在这一时期，世界第一部茶叶、茶文化专著——《茶经》问世，它由唐代陆羽所著，成书于公元 780 年。《茶经》内容十分丰富，是一本茶叶百科全书。它涉及生物学、栽培学、制茶学、分类学、生态学、数学等；同时，还记载了唐代以前有关茶的不同神话、寓言、史籍、诗赋、传记、地理、数理等书籍，是中国乃至世界文化宝库中的珍品。

### （四）饮茶风气的兴盛

到宋代至明初，中国茶文化的发展可以说到了鼎盛时期。因此，我们说：“茶兴于唐、盛于宋。”在这一时期，茶叶产品开始由团茶发展为散茶，打破了团茶、饼茶一统天下的局面，同时出现了团茶、饼茶、散茶、末茶。我们平时喝的绿茶、红茶就属于散茶。

宋代“龙团凤饼，名冠天下” 宋徽宗《大观茶论》记载了茶的产制、烹试及品质。饮茶之风非常兴盛，盛行“斗茶”的点茶法。

都市里茶馆文化非常发达（《水浒》中潘金莲与王婆的茶馆）。（茶馆早在唐代就已出现《封氏闻见记》中记载一老妪上街贩卖茶水）

由于气候寒冷，茶区也大面积地进行了南移，使茶业上市提前一个月。茶区进一步扩大，由唐代 43 州扩大到当时的 66 州 242 县。

宋代诗人嗜茶咏茶甚多，有：欧阳修、梅尧臣、苏轼（戏作小诗君勿笑，从来佳茗似佳人）、范仲淹（斗茶味兮轻醍醐，斗茶香兮薄兰芷）还出现了茶画，如赵孟頫(fu) 的《斗茶图》，《清明上河图》。

### （五）饮茶风气的鼎盛

1、明洪武 21 年（1391 年）明太祖朱元璋下诏：“罢适龙团，惟采茶芽以进”。此为茶史上一个标志性举措：一则由以前的煎煮法变迁到冲泡法；二则使茶叶制作技术更加以改进。致使茶类更丰富，还出现散茶类如：绿茶、花茶、乌龙茶（明中期）、红茶（闽官安徽人余干臣）；绿茶由原来的蒸青技术发展到了炒青技术。

明末清中期，中国茶文化发展更加深入，茶与人们的日常生活紧密结合起来，例如清末民初，城市茶馆兴起，并发展成为适合社会各阶层所需的活动场所，“客来敬茶”也已成为普通人家的礼仪美德。

2、由于茶叶制作技术的发展，**清代**基本形成现今的六大茶类，除最初的绿茶之外，出现了白茶、黄茶、红茶、黑茶、青茶（乌龙茶）。茶类的增多，泡茶技艺有别，又加上中国地域和民族的差异，使茶文化的表现形式更加丰富多彩。

清代茶叶品饮上最大的成就就是“工夫茶艺”的完善

①工夫茶是适应叶茶撮泡的需要经文人雅士的加工提炼而成的品茶技艺。大约在明代江浙一带都市为中心发展到闽粤一带，至清代时转移到闽南、潮汕一带，形成现今的“潮汕工夫茶”。

最早记述工夫茶艺的是清代袁枚《随园食单》“杯小如胡桃，壶小如香櫟，每斟无一两，上不忍遽咽，先嗅其香再试其味，徐徐咀嚼而体贴之”。

工夫茶艺讲究茶具的艺术美，冲泡过程的程式美，品茶时的意境美和环境美、音乐美。

明清茶文化在文化艺术上除茶诗、茶画外还有茶歌茶舞茶戏等。乾隆六下江南，五咏龙井《观采茶作歌》“火前嫩，火后老，惟有骑火品最好”

也许大家对绿茶、红茶比较熟悉。

- 绿茶就是茶叶经过杀青、炒青、揉捻、晒青后制得的茶叶，没有经过发酵，所以它能保持翠绿的色泽。
- 红茶，是茶叶经过完全发酵制得的茶。
- 乌龙茶亦称青茶、半发酵茶，是我国几大茶类中，独具鲜明特色的茶叶品类。

乌龙茶综合了绿茶和红茶的制法，其品质介于绿茶和红茶之间，既有红茶浓鲜味，又有绿茶清芬香并有“绿叶红镶边”的美誉。品尝后齿颊留香，回味甘鲜。乌龙茶的药理作用，突出表现在分解脂肪、减肥健美等方面。（如果大家想减肥的话，建议多喝一些乌龙茶，它的润肠通便作用比较明显。）

注：1、如何理解中国茶文化基本形成于唐代？

2、《白虎通义》中记载神农氏生活的区域+史学专家考证发现的湖南炎帝陵+湖南茶陵县（自古最早以“茶”命名的县郡），可以确切的论证：茶祖在湖南（\*注：茶圣陆羽出生在湖北竟陵—今“湖南天门”人）

二、茶树起源于中国西南地区（中国是茶的故乡）

要了解茶的起源就必须从两方面入手：一方面是现今保存完好的古茶树，另一方面是可考证的茶文化史料记载。

（一）茶的植物学分类

茶——多年生，木本，常绿植物，在植物学分类系统中属于被子植物门，双子叶植物纲，山茶科，山茶属。全世界山茶科植物有 23 属 380 多种，我国有 15 属 260 多种，大多分布在云南、贵州、四川一带。（从这里可说明我国茶树资源丰富，可间接说明中国是茶的故乡）。陆羽《茶经》上有“茶者，南方之嘉木也”。

（二）云南现存古茶树活化石：三棵代表性茶树为证

1、云南省勐海县巴达大黑山上发现的，树高 32.12 米，树围 2.9 米，距今 1700 多年的野生型茶树王

- 2、云南省澜沧县邦威地区发现的，高 11.8 米，距今 1000 多年的过渡型茶树王
- 3、云南省勐海县南糯山上发现的，树高 9.55 米，树幅 10 米，主干径 1.38 米，距今 800 多年的栽培型茶树王。

### （三）最早的茶字及关于茶的文字记录

1、最早的茶的别名有：荼、茗

2、春秋时期，《神农本草经》记载：“神农尝百草，日遇七十二毒，得茶乃解”

《白虎通义》中记录，神农生活在“只知其母，不知其父”距今五千多年的母系氏族新石器时代。这说明中国是茶的故乡！

《本草纲目》中记录了开元年间，唐玄宗下诏为区别茶与同名药用物，将荼上一横去掉而得“茶”字。

明代《大理府志》记载“点苍山，产茶，树高一丈”

### （四）世界各国关于茶字的发音都源于我国南北方语系

闽南语的茶字发音——英语：Tea 西班牙语：Te 德语：Tee

北方语系茶“cha”——直译日语：Cha

### （五）外国茶树、茶叶的制作技术及品饮方式都是直接或间接由中国传入的。

日本茶道：公元 729 年圣武天皇命百僧讲经赐茶，派高僧来中国学佛。805 年（唐永贞元年）日本高僧最澄法师于天台山国清寺学成归国时，带走茶种植在日本近江（今滋贺县）。后来经过海空、荣西《吃茶养生记》、武野绍鸥、村田珠光、千利休等的传承与发扬，就形成了“日本茶道”。

英国下午茶：1517 年中国的茶叶传到葡萄牙，葡萄牙公主凯瑟琳很喜欢喝中国茶，1662 年嫁给英皇查理二世后把饮茶之风也带到了英国，后来形成了特有的英国下午茶。



## 茶性篇（茶的成分和功用）

茶是全世界三大无酒精饮料之一，是健康饮料，文明饮料，和平饮料。古有《茶经》中注“茶之为用，味至寒，为饮最宜精行俭德之人”。常品茶能陶冶个人情操，协调人际关系，净化社会风气。茶对各民族间的团结，各国友好往来都做出了重大贡献。

（一）茶的成分：

茶叶内质有 300 多种成分，可分为营养成分和药用成分。

### 1、茶的营养成分

维生素：防治动脉硬化，促进人体机能正常发育，抗衰老。

**NH3（2-4%）**：防早衰，促进智力发育，增强造血功能（特别是茶叶中含有少量的天门冬氨酸和赖氨酸）

**矿物质元素（4-7%）**：F（防龋齿），Zn（促进儿童发育，防止心肌梗塞），Fe(防止贫血)

### 2、茶的药用成分

- 生物碱（2-4%）：中枢神经兴奋剂，有提神益思，增强智力，助消化，利尿。
- 茶多酚（20-30%）抑制动脉硬化，防高血压，抗癌防辐射（对有害金属还原），减肥健美（茶多酚中的儿茶素和茶皂素，如大印染）
- 脂多糖（3%）：抗辐射，（上网时应喝杯绿茶），改善造血系统功能，增强免疫力（日本二战：广岛、长崎）

（二）饮茶의十二大功效（三增三抗三消三降）

三增：增力（祛疲劳增体力），增智（增强记忆力），增美（茶能减肥）

三抗：抗衰老，抗辐射，抗癌证

三消：消炎，消毒，消臭

三降：降血压，降血脂，降血糖

总结：健脾开胃抗衰老，提神醒脑除疲劳，清心明目抗辐射，利尿解毒降血压。杀菌消炎防癌症，醒酒解腻助消化，药效明显营养好，健康健美长寿法。

饮茶应注意的事项：三忌（睡前品，空腹品，体弱病初愈时品）。



## 茶类篇（茶叶的种类与名茶介绍）

中国现有茶园面积 110 万公顷，茶区分布辽阔，东起东经 122 度的台湾省东部海岸，西至东经 95 度的西藏自治区易贡，南自北纬 18 度的海南岛榆林，北到北纬 37 度的山东省荣城县，共有 21 个省(区、市) 967 个县。中国是全世界茶叶产量最多，茶园面积最大的国家。更是茶的故乡。

### 一、中国四大茶区

1、西南茶区：包括云南，贵州，四川三省及西藏东部，是中国最古老的茶区。主产红茶，绿茶，黑茶，也是大叶种红碎茶基地之一。

2、华南茶区：中国南部，包括广东，广西，福建，海南，台湾等，主产红茶，乌龙茶，花茶，白茶，六堡茶，为中国最适宜茶树生长的地区之一。

3、江南茶区：位于长沙中下游南部，包括浙江，湖南，江西等省和皖南，苏南，鄂南等地，为中国茶叶主产区。生产绿茶，红茶，黑茶，花茶等及各种名茶：西湖龙井，黄山毛峰，碧螺春，君山银针，庐山云雾等。

4、江北茶区：位于长江中下游北岸，包括河南，陕西，甘肃，山东等省和皖北，苏北，鄂北。主产绿茶。

中国茶文化史中制茶沿革和茶类的演变经历了：生煮羹饮——晒干收藏——蒸青造型——明清散茶等阶段。由绿茶——其他茶类（宋、明代的花茶、乌龙茶、红茶等）。到现在已形成了六大基本茶类和其他再加工茶类。

### 二、茶的分类（绿、白、黄、乌龙/青、黑、红茶及再加工茶）

茶类划分的依据：茶叶是否经过酶性氧化及氧化程度为标准

茶叶的命名：以山为名，以茶树为名，以传说神话为名，以御赐为名

绿茶类：按杀青方式不同分为炒青、烘青、晒青、蒸青绿茶

炒青：

- 一长炒青（特珍，珍眉，凤眉，贡熙）
- 一圆炒青（珠茶，雨茶）
- 一细嫩炒青（龙井，大方，碧螺春，松针）

烘青：

- 一普通烘青（闽、浙、徽、苏烘青）
- 一细嫩烘青（黄山毛峰，太平猴魁，华顶云雾，高桥银峰）

晒青：（滇青、川青、陕青）

蒸青：（煎茶，玉露）



白茶—白芽茶（白毫银针）  
—白叶茶（白牡丹，贡眉）  
黄茶—黄芽茶（君山银针，蒙顶黄芽）  
—黄小茶（北港毛尖，沩山毛尖，温州黄汤）  
—黄大茶（霍山黄大茶，广东大叶青）  
乌龙茶—闽北乌龙（武夷岩茶，水仙，）  
—闽南乌龙（铁观音，奇兰，水仙，本山，毛蟹，黄金桂）  
—广东乌龙（凤凰单枞，凤凰水仙，岭头单枞）  
黑茶—湖南黑茶（安化黑茶）  
—湖北老青茶（蒲圻老青茶）  
—四川边茶（南路边茶，北路边茶）  
—滇桂黑茶（普洱茶，茯砖，方茶，饼茶）  
红茶—小种红茶（正山小种，烟小种）  
—工夫红茶（滇、祁、川、闽红）  
—红碎茶（叶、片、碎、末茶）  
再加工茶类—花茶（茉莉花茶，珠兰花茶，玫瑰花茶，桂花茶）  
—紧压茶（黑砖，茯砖，方茶，饼茶）  
—萃取茶（速溶茶，浓缩茶）  
—果味茶（荔枝红茶，柠檬红茶）

### 三、名茶简介

何为名茶？——独特的自然环境，精妙的制茶技术，厚重的历史文化背景，而且具有独特的外形和优异品质（色、香、味俱佳）方可称之为名茶。

（一）绿茶类（特点：干茶色泽翠绿、汤色碧绿、叶底鲜绿、香清味醇，属不发酵茶类）

#### 1、扁形绿茶

西湖龙井  
太平猴魁

#### 2、圆形或螺形绿茶

涌溪火青

#### 3、紧（圆）直形绿茶

顾渚紫笋  
古丈毛尖

#### 4、卷曲形绿茶

洞庭碧螺春  
庐山云雾  
都匀毛尖  
高桥银峰

#### 5、针形绿茶

安化松针

## 南京雨花茶

### 6、片形绿茶 六安瓜片

(二) 白茶类 (特点: 外表满披白毫, 绿叶红筋, 属微发酵茶)

- 1、白毫银针:
- 2、白牡丹

(三) 黄茶类 (特点: 黄汤黄叶, 香气清悦, 味厚爽口, 属后轻发酵茶)

- 1、君山银针
- 2、蒙顶黄芽:

(四) 乌龙茶类 (特点: 绿叶红镶边, 属半发酵茶)

- 1、大红袍:
- 2、武夷肉桂
- 3、铁观音
- 4、凤凰单枞
- 5、冻顶乌龙
- 6、白毫乌龙
- 7、文山包种

(五) 黑茶类 (特点: 色泽黑褐油润, 汤色橙黄、橙红, 属后发酵茶。)

- 1、普洱茶
- 2、安化黑茶
- 3、四川南路边茶
- 4、广西六堡茶
- 5、湖北老青砖

(六) 红茶类 (特点: 红汤红叶, 属全发酵茶)

- 1、祁门红茶:
- 2、滇红



## 茶技篇

### 一、茶的冲泡要掌握五要素（选茶，择水，备器，冲泡，品茗环境）

#### （一）、选茶

1、①新茶选购：一般找大厂家包装茶，要看茶叶罐上标签、日期；纸盒边角是否残破；罐底是否有锈迹或黑点。

②看外形：干茶规格要整齐（茶叶色泽、大小、长短一致），匀净（避免末茶，碎茶，黄片，灰等），无杂。。

③看色泽：绿茶新茶要达到“三绿”（干茶翠绿，汤色碧绿，叶底嫩绿），且绿润而有光泽，色泽均匀一致。

④摸干燥度：水分含量（世界水平 5.5%），手抓茶叶感到刺手，用手捏茶叶成粉末。

⑤闻香气：干嗅：绿茶呈清香，红茶有甜香，花茶香气鲜灵而有活力。

湿闻：香气避免陈味、异味、烟焦味。

⑥品滋味：回甘而持久，醇和而无杂味，咀之有物。审评茶汤浓淡、强弱、爽涩，鲜滞及纯杂等。

#### 2、茶叶变质的原因

叶绿素的变化（主要是叶绿素 a、b 氧化成脱镁叶绿素变成黄绿色）

茶多酚的氧化、聚合而影响茶汤浓度、爽度、收敛性。

维生素的减少而影响茶汤鲜醇度

香气成分的变化，使茶香不纯正、鲜灵。

#### 3、影响茶叶变质的外在条件

温度：室内温度每升高 10 度，干茶褐变 3-5 倍。在 10 度以下可抑制变质。

水分：水作为化学反应介质，含水量越高，内含物质变质越快。

氧气：直接参与变质反应的物质。

光线：起催化剂作用，对维生素和叶绿素影响最大。

#### 4、如何保存茶叶？

①大容量茶叶储藏：有石灰块保藏法、炭贮法、抽气充氮法，大型冷柜冷藏法、复合膜铝泊袋密封法

②家庭用茶叶贮藏：瓦坛贮藏法、罐贮法、塑料袋贮藏法、热水瓶贮藏法

③品种搭配法：先熟搭配后熟茶，如红茶搭碧螺春。

## （二）、择水

### 1、古人评水之重：

明代许次纾在《茶疏》“精茗蕴香，借水而发，无水可与伦茶也。”

张源《茶录》“茶者，水之神；水者，茶之体。非真水莫显其神，非精茶曷窥其体。”

张大复《梅花草堂笔谈》“茶性必发于水，八分之茶，遇十分之水，茶亦十分矣；八分之水，试十分之茶，茶只八分耳。”

### 2、古人选水的方法：

陆羽《茶经》“其水，用山水上，江水中，井水下。其山水，拣乳泉石池漫流者上。”并列全国名泉 100 多处，陆羽定名的都有 20 多处。

古人选水强调活水，取用天落水（雨、雪、露、霜——妙玉）与泉水

### 3、历史名泉和古井（谷帘泉+五大名泉+白沙井）

江西庐山康王谷帘泉：陆羽命名认定的名泉

镇江中泠（ling）泉：唐代就被大文人刘伯刍喻为“七大水品之首”。因地处镇江金山之西的长江江中漩涡处，所以特别难取。

无锡惠山泉：唐大历 14 年开凿，分上中下三池，上池呈八角形，水色透明，甘醇可口，水质最佳；中池呈长方形，水质次之；下池最大呈长方形，水质又次之。元代书法家赵孟（兆页）题有“天下第二泉”

苏州观音泉：张又新《煎茶水记》中记述了此泉水甘冽、水清、味美，为苏州虎丘胜景之一。

杭州虎跑泉：此泉所在地北面群山，地下砂岩，水经过滤后水质极好。

济南趵突泉：位于济南西南角，全国第五泉，与泉西南侧“观澜亭”为两大名胜。

### 4、现代选水方法：

日本、加拿大等发达国家的自来水的水质是严格消毒过滤，并可直接饮用的。所以可以直接泡茶。

我国自来水大部分是漂白过滤而成，泡茶前一定要烧开，且含碳酸钙高不怡常喝。

现代人选水主要是根据水中含有 Ca、Mg 离子含量，10 度以上为硬水，10 度以下为软水。通常我国饮用水小 25 度为合格，PH 值呈酸性。

### 5、“评水”的五项标准

郑板桥“从来名士能评水，自古高僧爱斗茶”，而最早就注明审水标准的是宋徽宗赵佶《大观茶论》“水以清、轻、甘、冽为美”。现代人加上“活”而成为“评水”的五项标准。

水质要清：水清则无杂、无色、透明、无沉淀物，最能显出茶的本色。

水体要轻：清乾隆很懂“选水”并独创“水洗法”，用银斗测试水体轻重。

水味要甘：田艺衡《煮泉小品》“味美者甘泉，气氛者香泉”

水温要冽：冽，寒冷之意。“泉难于清，更难于冽”，要取地层深处之泉脉中污染少的水为上。

水源要活：“流水不腐”自然净化后的活水富含氧和二氧化碳，水质更鲜活。

### （三）备器

看场合：在家饮茶时茶具精致而不奢华，情真意切就好；有茶馆、会所，茶具配置应较高此，用来营造品茗氛围。

看人数：一个独饮时茶具因人而宜，可杯泡、壶泡、盖碗泡均可。

看茶叶：普通绿茶可用浙江龙泉青瓷杯或者景德镇青花盖杯

明前名优绿茶可用玻璃杯或白瓷敞口杯

花茶宜用釉色盖碗或者福建脱胎漆器壶杯

红茶宜用广州织金彩瓷杯/宜兴紫砂壶/涂白釉紫砂杯

乌龙茶宜用潮汕工夫茶具/福建乌龙茶具

### （四）冲泡茶的水温、投茶量及时间

1、烧水：水有三沸。陆羽《茶经·五之煮》“其沸，如鱼目，微有声，为一沸；缘边如涌泉连珠，为二沸；腾波鼓浪，为三沸”。不能过老或过嫩。（水有“三声”）

2、泡茶水温（依茶叶，茶具而定）

85-90度——普通绿、花、红茶

75-80度——细嫩茶：六和春蕊毫，碧螺春，资兴狗脑贡。

95度——乌龙茶（也应依茶叶、焙火、发酵程度而定）

3、茶水比例：

玻璃杯泡茶——1：50

紫砂壶泡茶——1：22 或占壶的 1/3-1/2（依情况：海派——传统泡法而定）

注：功夫茶具“四件宝”

功夫茶具包括“四件宝”：孟臣冲罐、若琛瓿、玉书锅、红泥烘炉。

### （五）品茗环境的营造

室内装修格调，茶诗、茶画、茶联的和谐搭配，文人雅士的参与

南京夫子庙的魁光阁茶馆——假山，池水，山林，庭院相得益彰，阁内庭院回廊，楼台轩榭，仿苏州园林式。

北京“恭王府”内翰黑茶艺馆——正厅爱新觉罗·溥儒的题字，宫灯高悬，一色清代红木家具，八仙桌、贝雕屏风。

上海湖心亭——大理石圆台，宫灯，墙上壁灯，大窗配黄色帘布，皇家之气频显。1992年江泽民还在此接待过英“伊丽莎白”女王。

## 二、茶具的种类和产地

悠悠中国，历史渊源，茶具种类更是数不胜数。主要有瓷器，陶土，漆器，玻璃，金属茶具，竹木茶具。主要介绍以下种类：

（一）白瓷茶具：唐代有“假白玉”之称，其质薄光润、白里泛青，雅致悦目，以江西景德镇为最好，通体透明“透轻云望明月，隔淡雾看清山”“白如玉、薄如纸、明如镜、声如磬”。还有湖南醴陵，河北唐山，安徽祁门

（二）青瓷茶具：以浙江龙泉哥窑为最，（茶盏、茶托）——唐节度使崔宁之女——盖碗。

（三）黑瓷茶具：以浙江余姚，德清为主。成品漆黑光亮，美观实用。

（四）陶器——紫砂壶

## 三、中国茶道与茶艺

（一）中国茶道：（和、静、怡、真）

和：中国茶道的哲学思想核心（伦理之和，美学之和，养生之和）

静：中国茶道修习的必由途径（中国茶道正是通过茶事，创造和平宁静的氛围和虚静的心境，与大自然融涵去会，达到天人合一的天乐境界）

怡：中国茶道修习过程中茶人的身心感受（怡目悦口的直觉感受，怡心悦意的审美

领悟，怡神悦志的精神升华)

真：中国茶道的终极追求（求物这真，情之真，性之真，道之真）

## （二）中国茶道与茶艺的关系

中国茶道与茶艺是中国茶文化的核心，艺是指制茶，烹茶，品茶的艺术。道是指茶艺过程中所贯穿的精神。茶艺，有名有形，是茶文化的外在表现形式；茶道，是无形的，就是指导茶艺的理念、精神。有道无艺，则空洞无用；有艺无道，则无精无神。

茶艺表演是茶艺员展示宣传传统茶艺技巧、方法和品饮艺术的一种方式，也是观者了解、学习茶艺的一种直接途径。那么，我们可以从以下几方面去理解、学习、掌握茶艺表演。

## （三）茶艺表演的由来

中国最早的茶道萌芽是期晋代开始至茶道大行的唐代，尚无茶艺表演的专职，但唐代因陆羽善于烹茗被太守请去试茗，与现在的茶艺表演却有相似之处。宋代，人们兴起斗茶，卖茶水的人也相互间试论高低，乃至运匕成戏，被时人称为“茶百戏”，既能称“戏”自然是一种表演内容了。

现在茶艺表演与宋代的“茶百戏”无论形式、内容均有所不同，现代茶艺表演的兴起也是近十几年内的事情，兴起的客观原因大致辞可分为以下三点：

其一是日本茶道作为东亚文化圈中的一种独特文化现象，闪烁在世界文化圈中，世界各国对茶道一词，联想到的是日本茶道及其文化内涵，虽然日本茶道源于中国，并融洽了岛国文化的特征，但它作为独特的文化内容一直被世界各国所关注，学习茶道以培养人们的道德情操，提高人们的文化修养，融合人际关系，已成为人们的共识，国际茶文化的交流，促进了这一过程。

其二是中国改革的进程，提高了综合国力以及人们的物质生活，在国运兴盛的年代，人们丰衣足食后，满足了物质生活的情况下，需要不断提高精神文化生活的需求。

其三是台风东来，南风北渐的茶艺馆现象。

从七十年代开始，台湾茶艺馆的兴起到粤式早茶，杭州、福州的茶人之家及茶艺馆在九十年代的燎原之势，遍及大中城市。格调独特、氛围宜人，使人们对茶艺的追求面迅速扩大，茶艺爱好者及受茶艺熏陶者日益众多。

在上述因素的综合推动下，促进人们想更多地了解茶艺、茶道，观看的过程也是学习茶艺的过程，促进了茶艺表演的产生与发展。

## （四）茶艺表演的分类

A、 纵观各种茶艺表演，大体可分为三类：

1、民俗茶艺表演：取材于特定的民风、民俗、饮茶习惯，以反映民俗文化等方面为主的，经过艺术的提炼与加工的，以茶为主体的。如“西湖茶礼”、“台湾乌龙茶茶艺表演”、“赣南擂茶”、“白族三道茶”、“青豆茶”等。

2、仿古茶艺表演：取材于历史资料，经过艺术的提炼与加工，大致反映历史原貌为主体的。如“公刘子朱权茶道表演”、“唐代宫廷茶礼”、“韩国仿古茶艺表演”。

3、其他茶艺表演：取材于特定的文化内容，经过艺术的提炼与加工，以反映该特定文化内涵为主体，以茶为载体的，如“禅茶表演”、“火塘茶情”、“新娘茶”。

B、 茶艺表演的客观条件

茶艺表演的基本条件有许多，如服装、场地、音响、茶器具、茶、辅助器物、水等。

1、茶艺表演的服装：表演服装的式样、款式多种多样，但应与所表演的主题相符合，服装应得体、衣着端庄、大方，符合审美要求。如“唐代宫廷茶礼表演”，表演者的服饰应

该是唐代宫廷服饰；如“白族三道茶表演”以白族的民族特色服装；“禅茶”表演则以禅衣为宜等。

2、茶艺表演的环境：茶艺表演的环境选择与布置是重要的环节、表演环境应无嘈杂之声，干净、清洁，窗明几净，室外也须洁净，环境宜茶或气爽神清之佳境，或松石泉下。还须预备观看者的场所以及坐椅，奉茶处所等。如日本茶道在茶会前要洒扫庭院，室内悬挂简单又令人沉思良久的字画、插花以及布置小型花荟等，以利茶艺表演的进行，使各位进入茶艺表演的艺术创造之中。

3、茶艺表演的音乐：所配音乐与茶艺表演的主题应该相符合。正如服装与茶艺表演主题相符合是一样的，均有助于人们对表演效果的肯定与认同。如“西湖茶礼”用江南丝竹的音乐；“禅茶”用佛教音乐；“公刘子朱叔茶道”用古筝音乐等。

#### 4、茶艺表演中的礼仪

中国是文明古国、礼仪之邦，素有客来敬茶的习俗。茶是礼仪的使者，可融洽人际关系。在种种茶艺表演里，均有礼仪的规范。如“唐代宫廷茶礼”就有唐代宫廷的礼仪；“禅茶”中有敬茶（奉茶）之后，僧侣向客人的礼仪；日本茶道中有主人对客人的礼仪；客人对客人的礼仪；人对器物的礼仪。在“台湾乌龙茶茶艺表演”中，表演者对客人光临的礼，感谢观看的礼，助泡敬茶后向客人鞠躬致意的礼等等。

在行礼时，行礼者应该怀着对对方的真诚敬意进行行礼。行礼应保持适度、廉合，是从内心深处发出的敬意体现到这一礼仪中，包括眼睛的视角、动作的柔和、连贯、摆动的幅度等。

#### 5、茶艺表演中的位置、顺序、动作

茶艺表演中的位置、顺序、动作，包括主泡、助泡的位置、出场进场的顺序、行走的路线、行走的动作，敬茶、奉茶的顺序、动作，客人的位置、器物进出的顺序，摆放的位置，器物移动的顺序及路线等。人们往往注意移动的目的地，而忽视了移动的过程，而这一过程正是茶艺表演与一般品茶的明显区别之一。

这些位置、顺序、动作所遵循的原则是合理性、科学性，符合美学原理及遵循茶道精神“和、敬、清、寂”、“廉、美、和、敬”，符合中国传统文化的要求。

#### 6、茶艺表演的“精、清、净、美”

精（精品、精通、熟练）：包括茶须名茶、特色茶、茶叶干燥、质量上乘。水须好水，茶具质量上乘与茶相配。精，上乘也，沏泡出一杯上等茶汤，令人拍案叫绝。精包括精通、熟练茶艺表演，精通选茶、置具、选水、贮茶、熟练沏泡程序。

清（纯洁、纯和、无邪、清醒、去杂念）：清包括人、水、环境之清爽，茶可使之清醒头脑，称之为提神醒脑，在茶艺表演的环境中，很难“清”，但追求“清”，不但茶艺表演者要“清”，通过茶艺表演要让观众有所：“清”，清醒的头脑，有助于人的思维，感受相聚一起享受品茗的不容易。“日本茶道”中的洗手、擦尘，“台湾乌龙茶”茶艺中的点香，“禅茶”中的燃香。各种素色朴实的茶器，饮茶的活动均在不知不觉中，拂去人们心灵上的尘埃，心清自然明。

净（洁净、净化）：包括人、衣着、环境、茶、茶器、水等，人的洁净，如手的洁净，头发的梳理，衣服的清洁整齐，具体点如手指不应戴戒指，口红、脂粉尽量不要让观众感觉到，手指甲不能搽色彩等。桌椅、板凳无尘埃，场所无杂物、脏物。茶具应洗涤干净，水应干净符合饮用要求，茶叶应干净，无杂物。此外是人思想上、心灵上的净化，无杂念、邪念。

美（美好）：美应符合茶道的美，符合观赏美学的要求，符合中国传统文化的审美情趣。如服装合身，衣着得体、大方，环境优美、清爽，如茶艺表演中的礼仪是否美？茶艺表演中的位置、顺序、动作是否美？茶具是否配套，环境布置选择是否美等等。

#### 7、沏泡一壶好茶

茶艺表演是在茶艺的基础上产生的。运用选茶、辩水、选具、涤器、投茶等方法、技巧，沏泡出一壶好茶汤，是整个茶艺表演的基础，学习沏泡技艺是茶艺表演的基本功。茶艺员应经常接触茶、品尝茶，通过实践，对茶叶质量的好坏、水的选用，用水量、水温、投茶量、浸泡时间、冲泡方法等经常练习，会喝好茶，鉴别得出茶汤质量的好坏，学会品茶艺术，成为茶艺员、品茶师、出色的茶艺表演员是可以期望的。

#### （五）、中式传统泡茶法

一、特色：道具简单，泡法自由十分适合大众饮用。

二、冲泡步骤：

1、烫壶：将沸水冲入壶中至溢满为止。

2、倒水：将壶内的水倒出至茶船中。

3、置茶：这是比较讲究的置茶方式，将一茶漏斗放在壶口处，然后用茶匙拨茶入壶。

4、注水：将烧的水注入壶中，至泡沫溢出壶口。

5、倒茶：

（1）、先提壶沿茶船沿逆时针转圈，用意在于刮去壶底的水滴，俗称“关公巡城”（是因为一般壶都是红色，刚从茶池中提出时热气腾腾，有如关公威风凛凛，带兵巡城），注意磨壶时的方向，右手执壶的欢迎喝茶时要逆时针方向磨，送客时则往顺时针方向磨，如是左手提壶，则反之。

（2）、将壶中的茶倒入公道杯，可使茶汤均匀。

（3）、另一种均匀茶的方法是在用茶壶轮流给几杯同时倒茶，当将要倒完时，把剩下的茶汤分别点入各杯中，俗称“韩信点兵”。注意倒茶时不能一次倒满一杯，至七分满处为好。

6、分茶：将茶中的茶汤到入茶杯中，以七分满为宜。

7、奉茶：自由取饮，或由专人奉上。

8、去渣：用渣匙将壶中茶渣清出。

9、以备后用：客人离去后，洗杯，洗壶以备下次用

## 茶与文化篇

### 一、少数民族的饮茶习俗

“宁可一日无食，不可一日无茶”，“一日无茶则滞，三日无茶则病”。从兄弟民族普遍流传的这些俗语中，可见出茶叶在他们日常生活中所居地位的重要了。在长期的饮用过程中，各兄弟民族又自然地形成了各自不同的饮用方式。这些丰富多彩的饮茶习俗，犹如朵朵奇葩异卉，开放在我国茶文化的百花园中。

#### （一）西藏的酥油茶

藏族人以牛羊肉、糌粑（用青稞粉做成的团子）为主食。“以其腥肉之食，非茶不消，青稞之热，非茶不解。”因此，藏族人都十分珍视茶叶，嗜好喝茶，而且饮量很大。他们最爱喝的是酥油茶。酥油茶的制法是把茶叶放入壶中或锅中，约60克茶叶加2公斤水，煮沸半小时，滤出茶汁，倒入打茶筒内（这是一只圆形木筒或竹筒，筒体细长，中间有一个上下活动的木槌。筒上还有金、银或铜的装饰），再加入酥油和盐，有的还加胡桃、芝麻、花生、瓜子、松子、糖和鸡蛋等。然后趁热用木槌有节奏地上下舂打，当茶和酥油及其它佐料混和均匀后，成为黄乳色的浆液，有股浓浓的酥油味，倒进茶壶，煨在火旁，随喝随倒。款待客人喝酥油茶有一定礼节。主人先把装有糌粑的竹盒放在桌子中间，每人面前放好茶碗。然后主人按序倒酥油茶。客人边喝酥油茶，边用指尖拈起糌粑，丢入口中。按藏族礼节，茶不可急于一饮而尽。第一碗应留下些许，表示还想再喝，也表示对主人不凡手艺的赞许。喝了两三碗后，如不想再喝，就将茶渣泼地，以示喝够了。主人也就不再倒茶了。

#### （二）蒙古的奶茶

蒙古族人一日三餐都离不开奶茶。煮奶茶用的是青砖茶或黑砖茶。先把砖茶劈开砸碎，抓取约15克，放入盛水2~3公斤的铜壶或铁锅内，煮约10分钟，兑入牛奶或羊奶（约为水的五分之一），再放少量食盐，就成咸甜可口的奶茶了。蒙民一般每日早起就煮好一壶奶茶，习惯上都爱饮热茶，煮好的奶茶，用微火暖着，供随时取饮。牧民们每天早、中、晚要喝三次茶，只在晚上吃一次饭。所以他们一天的饮食是：“三茶一饭”。不过，他们喝茶时都边吃炒米、酪蛋子等。有的把炒米、酪蛋子泡在奶茶里一起吃。到蒙古包去作客，奶茶是待客的上品。

#### （三）云南的烤茶

云南的纳西族、傈僳族、彝族、景颇族、苗族等兄弟民族，他们不说冲茶、泡茶，也不说烹茶、煮茶，而说烤茶。烤茶的茶具是一只特制的小瓦罐。瓦罐凸肚、细颈，罐口有一倒水嘴。烤茶时，先把瓦罐放到火塘的三脚架上烘烤，烤至瓦罐滚烫时，掰一块紧压茶或饼茶，砸后放入，再烘烤。烤茶的技术在于均匀。所以要用文火慢烤，边烤边翻动。烤到茶叶变焦黄（呈焦黑色者为过火），噼啪作响，散发出茶叶焦香时，缓缓冲入沸开水。罐内当即冒出大量泡沫，此时茶香满屋，令人垂涎。也有再加盐的，将用线扎住的盐巴块浸入瓦罐，搅动数下，随即提起。所以又有称盐巴茶的。滇西北是云南省的高山峡谷地区，高寒地带，蔬菜缺少。少数民族兄弟以喝茶代替吃蔬菜。所以，烤茶用的小瓦罐已成为必备餐具，全家每人都有一罐。一般是边喝烤（盐巴）茶，边吃玉米粑粑。“包谷粑粑盐巴茶，老婆孩子一火塘”，这就是他们用餐的基本方式。一日三次茶，不可或缺。有民谚说：“早茶一盅，一天威风；午茶一盅，劳动轻松；晚茶一盅，提神去痛；一日三盅，雷打不动。”

#### （四）闽湘的擂茶

福建将乐县一带和湖南桃江、益阳一带，有种独具风味的饮茶方式——擂茶。每天清早，为全家擂一钵头擂茶，是家庭主妇们一天中必不可少的劳作。有人外出工作干活，也要在身边带个小擂钵，走到哪里，擂茶喝到哪里。擂茶是由茶叶、芝麻、花生、绿豆、桔皮、姜、甘草等混和调制而成的，有的还加适量的白术。配料的多少可按各家品饮习惯来定。做擂茶有一只擂钵。擂钵一般口径为30—40厘米，底径20—30厘米，高10—15厘米，内壁刻

有斜纹。再有一根擂棍，长约 50 厘米，直径 3—5 厘米。先将茶叶和芝麻、桔皮等配料放在擂钵里，用擂棍充分擂烂，然后加入开水，搅拌均匀，再用竹蔑编的勺于过滤去渣，用碗分盛，即可饮用。这一碗碗色如牛奶，浓似豆浆，青气四溢的擂茶，不仅味香爽口，还有止渴、明目、提神等多种功能。如今湖南桃源有了专业生产擂茶的茶厂，把配制好的擂茶粉，用塑料袋包装，一袋一碗。饮用时只需在擂茶粉中加入适量食盐或糖，用开水冲化搅拌即可。据说，还出口呢。

#### （五）侗家的煮油茶

广西平乐、恭城等地的侗族兄弟，没有饮茶的习惯。却有常年四季吃油茶的习惯，侗家在每年清明前后采摘新茶，采来的新茶，先用开水略烫一下，使其柔软，然后塞入蒸糯米饭用的木甑内，用手压紧，约一寸厚光景就隔一层丝瓜布，再继续塞。如此一层茶叶一层布，至塞满。经过蒸煮，取出晒干，成盘状茶饼。这就是“煮油茶”的原茶。油茶的做法是，先将铁锅烧辣，放上猪油或菜油，然后往锅里放入一把籼米，待炸焦时，即从茶饼上掰下茶叶，入锅一起炒拌。炒几转后，掺入冷水，以淹湿茶叶为度。这时火不要过猛，用木瓢将茶叶揉糊，再掺水。一般每 50 克茶叶需加 50 克油，掺 3 公斤水。待水滚开后，用竹篾漏勺过滤，便成了“油茶”。在舀盛时，每个碗里先放人预先已炸得松脆的米花、黄豆、花生等，再冲上油茶。这种煮油茶，吃起来香甜酥脆，又能提神醒脑，消除疲劳，还可治疗轻微的感冒、腹泻。

## 二、茶诗词，茶歌茶联茶画

我国既是“茶的祖国”，又是“诗的国家”，因此，茶很早就渗透进诗词之中，从最早出现的茶诗(如左思《娇女诗》)到现在，历时一千七百年，为数众多的诗人、文学家已创作了不少的优美茶叶诗词。所谓茶叶诗词，大体上可分为狭义的和广义的两种。狭义的指“咏茶”诗词，即诗词的主题是茶，这种茶叶诗词数量略少；广义的指不仅包括咏茶诗词，而且也包括“有茶”诗词，即诗词的主题不是茶，但是诗词中提到了茶，这种茶叶诗词数量就很多广。

# 初级茶艺师理论考试复习题及答案

## 一、选择题

- 下列选项中，（ A ）不属于培养职业道德的主要途径。  
A、努力提高自身技能  
B、理论联系实际  
C、努力做到“慎独”  
D、检点自己的言行
- 茶艺服务中与品茶客人交流时要（ D ）。  
A、态度温和、说话缓慢  
B、严肃认真、有问必答  
C、快速问答、简单明了  
D、语气平和、热情友好
- 下列选项中，不属于真诚守信的基本作用的是（ D ）。  
A、有利于企业提高竞争力  
B、有利于企业树品牌  
C、树立企业信誉  
D、提高技术水平
- 职业道德是人们在职业工作和劳动中应遵循的与（ C ）紧密相联系的道德原则和规范总和。  
A、法律法规  
B、文化修养  
C、职业活动  
D、政府规定
- 茶艺师职业道德的基本准则，就是指（ A ）。  
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、努力钻研业务，追求经济效益第一  
D、提高自身修养，实现自我提高
- 职业道德是（ B ）所应遵循的道德原则和规范的总和。  
A、人们在家庭生活中  
B、人们在职业工作和劳动中  
C、人们在与人交往中  
D、人们在消费领域中
- 下列选项中，（ C ）不属于培养职业道德修养的主要途径。  
A、积极参加社会实践  
B、强化道德意识  
C、提高自己的学历水平  
D、开展道德评价
- 关于劳动者权利表述错误的是（ B ）  
A、取得劳动报酬的权利  
B、劳动者有权不服从工作安排  
C、享有平等就业和选择职业的权利  
D、获得劳动安全卫生保护的权力
- 消费者和经营者发生权益纠纷时可以与经营者协商和解、可以请求消费者协会调解、可

以向有关行政部门申诉、（ C ）可向人民法院提起诉讼。

- A、与消费者多方解释、采用赠送、打折等方式解决      B、消费者索取赔偿  
C、可以提请仲裁机构仲裁      D、经营方为避免争执，做出退让并给予免

单

10. 经营单位取得“卫生许可证”向（ D ）申请登记，办理营业执照。

- A、工商税务局      B、商标事务所  
C、卫生防疫站      D、工商行政管理部门

11. 在县级以上地方主管监督《食品卫生法》的机构是（ B ）。

- A、地方人民政府      B、当地的卫生行政部门  
C、上一级卫生行政部门      D、卫生部

12. 《神农本草》是最早记载茶为（ C ）的书籍。

- A、食用      B、礼品      C、药用      D、聘礼

13. 擂茶在宋代为（ A ）之称。

- A、茗粥      B、米粥      C、豆粥      D、菜粥

14. （D）茶叶的种类有粗、散、末、饼茶。

- A、汉代      B、元代      C、宋代      D、唐代

15. 宋代（ D ）的主要内容是看汤色、汤花。

- A、泡茶      B、鉴茶      C、分茶      D、斗茶

16. 点茶法是（ B ）的主要饮茶方法。

- A、唐代      B、宋代      C、明代      D、清代

17. 清代出现（ B ）品饮艺术。

- A、信阳毛尖茶      B、乌龙功夫茶      C、白毫银针茶      D、白族三道茶

18.（ D ）在宋代的名称叫茗粥。

- A、散茶      B、团茶      C、末茶      D、擂茶

19. 第一部茶书的书名是（ C ）。

- A、《补茶经》      B、《续茶谱》      C、《茶经》      D、  
《茶绿》

20. 六大茶类齐全的年代是（ B ）。

- A、明代      B、清代      C、元代      D、汉代

21. 世界上第一部（ D ）的作者是陆羽。

- A、药书                      B、农书                      C、兵书                      D、茶书
22. 宋代（ C ）的产地是当时的福建建安。
- A、龙团茶                      B、栗粒茶                      C、北苑贡茶                      D、蜡面茶
23. 唐代饼茶的制作需经过的工序是（B）
- A、煮、煎、滤                      B、炙、碾、罗                      C、蒸、春、煮                      D、烤、烫、切
24. 《大观茶论》的作者是（ B ）。
- A、蔡襄                      B、赵佶                      C、丁谓                      D、陆羽
25. 宋代豆子茶的主要成分是（ B ）。
- A、玉米、小麦、葱、醋、茶                      B、黄豆、芝麻、姜、盐、茶
- C、高粱、薄荷、葱、蜜、茶                      D、花生、大米、橘、酒、茶
26. 休宁松萝茶，其创制时期是在什么时代（ B ）。
- A、清代                      B、明代                      C、民国时期                      D、宋代
27. 唐代诗人卢仝作有一首著名茶诗是（ B ）。
- A、《谢尚书惠蜡面茶》                      B、《走笔谢孟柬议寄新茶》
- C、《喜得建茶》                      D、《谢人惠茶》
28. 斗茶起源于（ B ）
- A、汉朝                      B、唐朝                      C、宋朝                      D、元朝
29. 茶艺的主要内容是（ B ）。
- A、表演和欣赏                      B、泡茶和饮茶                      C、种植和加工                      D、精制和营销
30. 广义茶文化的含义是（ C ）。
- A、茶叶生产                      B、茶叶加工
- C、茶叶的物质与精神财富的总和                      D、茶叶的物质及经济价值关系
31. 茶艺的三种形态是（ B ）。
- A、营业、表演、议事                      B、品茗、营业、表演
- C、营业、学艺、聚会                      D、品茗、调解、息事
32. 茶的精神财富被称为（ A ）。
- A、狭义茶文化                      B、广义茶文化                      C、市井茶文化                      D、乡野茶文化
33. 茶道的基础是（ B ）。
- A、茶俗                      B、茶艺                      C、茶道                      D、茶仪
34. 茶道精神是（ C ）的核心。

- A、茶生产                      B、茶交易                      C、茶文化                      D、茶艺术
36. 在下列选项中，（ C ）不符合热情周到服务的要求。
- A、留意宾客细小的要求                      B、婉言拒绝宾客赠送的小费
- C、宾客之间谈话时，要侧耳细听                      D、工作中不与其他服务员聊天
37. 宾客进入茶艺室，茶艺师要笑脸相迎，并致亲切问候，通过（ B ）和可亲的面容使宾客进门就感到心情舒畅。
- A、轻松的音乐                      B、美好的语言
- C、热情的握手                      D、严肃的礼节
38. 人们在日常生活中，从（ A ）的上升是生理上需要到精神上满足的上升。
- A、喝茶到品茶                      B、以茶代酒
- C、将茶列为开门七件事之一                      D、喝茶到喝调味茶
39. 雅志、敬客、行道是（ B ）的三个主要社会功能。
- A、瓷文化                      B、茶文化                      C、酒文化                      D、竹文化
40. 茶点大致可以分为干果类、鲜果类、糖果类、西点类、（ C ）类五大类。
- A、糕点类                      B、传统小吃类                      C、中式点心类                      D、咸点心类
41. 茶树性喜温暖、湿润，在南纬（ B ）与北纬 38℃ 间都可以种植。
- A、50°                      B、45°                      C、40°                      D、38°
42. 茶树适宜在土质疏松，排水良好的微酸性土壤中生长，以酸碱度 PH 值在（ C ）之间为最佳。
- A、6.5—7.5                      B、5.5—6.5                      C、4.5—5.5                      D、3.5—4.5
43. 茶树性喜温暖、湿润，通常气温在（ B ）之间最适宜生长。
- A、10℃-18℃                      B、18℃-25℃                      C、25℃-30℃                      D、30℃-35℃
44. 绿茶的发酵度：0。故属于不发酵茶类。其茶叶颜色翠绿，茶汤（ D ）。
- A、橙黄                      B、橙红                      C、黄绿                      D、绿黄
45. 不同季节的茶叶中维生素的含量最高的是（ A ）。
- A、春茶                      B、暑茶                      C、秋茶                      D、冬片
46. 茶叶保存应注意温度的控制，维生素 C 的氧化及（ B ），茶红素的氧化聚合都和氧气有关。
- A、茶褐素                      B、茶黄素                      C、维生素                      D、茶色素
47. 红茶的呈味物质，茶黄素是茶汤（ A ）的决定成分。

- A、刺激性和鲜爽度  
B、浓醇和鲜爽度  
C、刺激性和醇厚  
D、刺激性和甘鲜度

48. 乌龙茶属青茶类，为半发酵茶，其茶叶呈深绿或青褐色，茶汤呈蜜绿或（ D ）色。

- A、绿  
B、浅绿  
C、黄绿  
D、蜜黄

49. 红茶、绿茶、乌龙茶的香气主要特点是（ D ）。

A、红茶清香，绿茶甜香，乌龙茶香  
B、红茶甜香、绿茶花香、乌龙茶熟香

C、红茶浓香、绿茶清香、乌龙茶香甜  
D、红茶香甜、绿茶板栗香、乌龙茶花香

50. 茶叶保存应注意水分的控制，当其水分含量超过 5%时，就会（ C ）。

- A、增进品质  
B、提高香气  
C、加速变质  
D、促进物质转化

51. 鉴别真假茶，应了解茶叶的植物学特征，叶面侧脉伸展至离叶缘（ D ）向上弯，连接上一条侧脉。

- A、1/4 处  
B、2/4 处  
C、1/3 处  
D、2/3 处

52. 判断好茶的客观标准主要从茶叶外形的均整、（ A ）、香气、净度来看。

- A、色泽  
B、滋味  
C、汤色  
D、叶底

53. “色绿、形美、香郁、味醇”是（ C ）茶的品质特征。

- A、信阳毛尖  
B、君山银针  
C、龙井  
D、奇兰

5

55. 清香高长，汤色清澈，滋味鲜浓、醇厚、甘甜，叶底嫩黄肥壮成朵是（ C ）的品质特点。

A、六安瓜片  
B、君山银针  
C、黄山毛峰  
D、滇红工夫红茶

56. 汤色艳丽，香气鲜郁高长，滋味浓厚鲜爽，富有刺激性，叶底红匀嫩亮是（ D ）的品质特点。

A、六安瓜片  
B、君山银针  
C、黄山毛峰  
D、滇红工夫红茶

57. 新茶的主要特点是（ C ）。

- A、条索紧结  
B、滋味醇和  
C、香气清鲜  
D、叶质柔软

58. 信阳毛尖内质特点是（ C ）。

A、汤色碧绿、滋味甘醇鲜爽  
B、清香幽雅、浓郁甘醇、鲜爽甜润

C、内质清香、汤绿味浓  
D、香高馥郁、味浓醇和、汤色清澈明亮

59. 皖南屯绿内质的品质特点是（ D ）。

A、汤色碧绿、滋味甘醇鲜爽  
B、清香幽雅、浓郁甘醇、鲜爽甜润

C、内质清香、汤绿味浓  
D、香高馥郁、味浓醇和、汤色清澈明亮

60. 皖南屯绿外形的品质特点是（ D ）。

A、外形扁平光滑，形如“碗钉”  
B、条索纤细、卷曲成螺、茸毛披露  
C、外形细、圆紧、直、光、多白毫  
D、外形匀整，条索紧结，色泽灰绿光润

润

61. “条索粗壮肥大，色泽乌润或褐红”是（ D ）的品质特点。

A、太平猴魁                  B、祁门红茶                  C、安溪铁观音                  D、云南普洱茶

62. 西湖龙井外形的品质特点是（ A ）。

A、外形扁平光滑，形如“碗钉”  
B、条索纤细、卷曲成螺、茸毛披露  
C、外形细、圆紧、直、光、多白毫  
D、外形匀整，条索紧结，色泽灰绿光润

润

63. “两叶抱一芽，平扁挺直不散、不翘、不曲，全身白毫，含而不露”是（ A ）的品质特点。

A、太平猴魁                  B、祁门红茶                  C、安溪铁观音                  D、云南普洱茶

茶

64. “芽头肥壮，紧实挺直，芽身金黄，满披白毫。”是（ C ）的品质特点。

A、黄山毛峰                  B、六安瓜片                  C、君山银针                  D、滇红工夫

红茶

65. 茶叶（ B ）是衡量茶叶采摘和加工优劣的重要参考依据。

A、新                  B、匀                  C、净                  D、纯

66. 香气清雅，滋味甘醇，汤色黄亮悦目，保持了金银花固有的外形和内涵是（ D ）的品质特点。

- A、滇红工夫红茶      B、云南普洱茶      C、云南沱茶      D、金银花茶
67. 汤色清澈，馥郁清香，醇爽回甜是（ C ）的品质特点。
- A、云南普洱茶      B、滇红工夫红茶      C、云南沱茶      D、金银花茶
68. 安溪乌龙茶茶艺（ B ）时使用的主茶具是白瓷盖瓯。
- A、喝茶      B、泡茶      C、闻香      D、尝味
69. 鉴别真假茶，应了解茶叶的植物学特征，嫩枝茎成（ C ）。
- A、扁形      B、半圆形      C、圆柱形      D、三角形
70. 引发茶叶变质的主要因素有（ C ）等。
- A、CO<sub>2</sub>      B、氮气      C、氧气      D、氦气
71. 茶叶保存应注意光线照射，因为光线能促进植物色素或脂质的（ D ）加速茶叶变质。
- A、分解      B、化合  
C、还原      D、氧化
72. 茶叶保存应注意温度的控制。温度平均每升高（ C ），茶叶褐变速度将增加 3-5 倍。
- A、6℃      B、8℃      C、10℃      D、12℃
73. 茶树扦插育苗繁殖后代的意义是能充分保持母株的（ B ）。
- A、高产和优质特性      B、性状和特性  
C、抗性和高产特性      D、优质特性
74. 乌龙茶类中（ C ）叶底不显绿叶红镶边。
- A、武夷水仙      B、闽南青茶      C、白毫乌龙      D、凤凰单枞
75. 福建、广东、台湾主要生产制做的茶类是（ B ）。
- A、绿茶      B、乌龙茶      C、黄茶      D、红茶
76. 高山茶与平地茶有明显识别，下列不属于高山茶特征的是（ B ）。
- A、白毫显露      B、叶底硬薄      C、条索肥硕      D、香气高
77. （ B ）按鲜叶原料的茶树品种分为大白和小白两大类。
- A、绿茶      B、白茶      C、茉莉花茶      D、珠兰花茶
78. 六大类成品茶的分类依据是（ D ）
- A、茶树品种      B、生长地带      C、采摘季度      D、加工工艺
79. 炒青、烘青、晒青是（ A ）按干燥方式不同划分的三个种类。
- A、绿茶      B、红茶      C、青茶      D、白茶
80. 黄茶按鲜叶老嫩不同，分为（ D ）三大类。

- A、蒙顶茶、黄大茶、太平猴魁                      B、信阳毛尖、黄大茶、洞庭茶  
C、黄金桂、黄小茶、都匀毛尖                      D、黄芽茶、黄小茶、黄大茶
81. 基本茶类分为不发酵的绿茶类及（ B ）的黑茶类。  
A、重发酵                      B、后发酵                      C、轻发酵                      D、全发酵
82. 鲜爽、醇厚、鲜浓是评茶术语中关于（ B ），的褒义术语。  
A、香气                      B、滋味                      C、外形                      D、嫩度
83. 西湖龙井茶内质的品质特点是（ A ）。  
A、汤色碧绿、滋味甘醇鲜爽                      B、清香幽雅、浓郁甘醇、鲜爽甜润  
C、内质清香，汤绿味浓                      D、香高馥郁，味浓醇和，汤色清澈明亮
84. 内质清香，汤绿叶浓是（ A ）的品质特点。  
A、信阳毛尖                      B、西湖龙井                      C、皖南屯绿                      D、洞庭碧螺春
85. 祁门工夫红茶内质的品质特点是（ B ）。  
A、茶汤青绿明亮，滋味鲜醇回甘。头泡香高，二泡味浓，三四泡幽香犹存  
B、香气浓郁，具“玫瑰香”，汤色红艳鲜亮具“金圈”，品质超群，被誉为“群芳最”  
C、香气馥郁持久，汤色金黄，滋味醇厚甘鲜，入口回甘带蜜味  
D、香气馥郁，滋味醇厚回甜，具有独特的清香。茶性温和，有较好的药理作用。
86. “香气馥郁持久，汤色金黄，滋味醇厚甘鲜，入口回甘带蜜味”是（ A ）的品质特点。  
A、安溪铁观音                      B、云南普洱茶                      C、祁门红茶                      D、太平猴魁
87. 形似雀舌，匀齐壮实，锋显毫露，色如象牙，鱼叶金黄是（ A ）的品质特点。  
A、黄山毛峰                      B、六安瓜片                      C、君山银针                      D、滇约工夫红茶
88. 防止茶叶陈化变质，应避免存放时间太长，水分含量过高，避免（ C ）和阳光直射。  
A、高温干燥                      B、低温干燥                      C、高温高湿                      D、低温低湿
89. 毛茶标准样是（ C ）的质量标准。  
A、茶叶销售                      B、加工验收                      C、收购毛茶                      D、成交计价
90. 茶叶中的（ C ）具有降血脂、降血糖、降血压的药理作用。  
A、氨基酸                      B、咖啡碱                      C、茶多酚                      D、维生

素

91. 下列（ D ）标准是与茶叶关系密切的国家强制性标准。
- A、GB8321.1 农药合理使用准则（一）      B、SB/T1067-93《祁门红茶》
- C、Q/35LHC. 001—95《茉莉花茶》      D、GB11680—89《食品包装用原纸卫生标准》
92. 按照标准的管理权限，下列（ B ）标准属于国家标准。
- A、《屯炒青绿茶》      B、《紧压茶·沱茶》
- C、《祁门工夫红茶》      D、《闽烘青绿茶》
93. 贸易标准样是茶叶对外贸易中（ B ）和货物交接验收的实物依据。
- A、毛茶收购      B、成交计价      C、交接验收      D、检验产品
94. 按照标准的管理权限，下列（ D ）标准属于行业标准。
- A、《紧压茶·康砖茶》      B、《紧压茶·紧茶》
- C、《黄山毛峰》      D、《闽烘青绿茶》
95. 在县级以上地方主管监督《食品卫生法》的机构是（ B ）。
- A、地方人民政府      B、当地的卫生行政部门
- C、上一级卫生行政部门      D、卫生部
96. 《茶叶卫生标准》规定茶叶（ A ）的含量不能超过 0.2mg/kg。
- A、DDT      B、敌敌畏      C、甲胺磷      D、杀螟硫磷
97. 按照国家卫生标准规定，（ D ）中的六六六、滴滴涕残留量不得高于 0.05mg/kg。
- A、平地茶      B、高山茶      C、有机茶      D、绿色食品茶
98. 茶叶中的多酚类物质主要是由（ D ），黄酮类化合物、花青素和酚酸组成。
- A、叶绿素      B、茶黄素      C、茶红素      D、儿茶素
99. 茶叶保存应注意光线照射，因为光线能促进植物（ C ）的氧化，加速茶叶变质。
- A、色素或蛋白质      B、维生素或蛋白质
- C、色素或脂质      D、色素或维生素
100. 关于陶与瓷的区别，描述不正确的是（ C ）
- A、作胎原料不同      B、胎色不同
- C、烧制温度不同陶器为 1200℃以上，瓷器为 700-1000℃      D、总气孔率不同
101. 上色不同不属于（ B ）的区别。
- A、土陶与釉陶      B、陶器与瓷器      C、白瓷与青瓷      D、釉陶与紫砂陶

102. ( A ) 茶具是和其他食物公用木制或陶制的碗，一器多用，没有专用茶具。  
A、原始社会            B、西汉时期            C、唐宋时期            D、明清时期
103. 青花瓷在 ( A ) 上缀以青色文饰、清丽恬静，既典雅又丰富。  
A、白瓷                B、青瓷                C、金属                D、竹木
104. ( A ) 五大名窑分别是官窑、哥窑、汝窑、定窑、均窑。  
A、宋代                B、五代                C、元代                D、明代
105. ( D ) 瓷器素有“薄如纸，白如玉，明如镜，声如馨”的美誉。  
A、福建德化            B、湖南长沙            C、浙江龙泉            D、江西景德镇
106. 浙江龙泉的 ( B ) 以“造型古朴挺健、釉色翠青如玉”著称于世。  
A、青花瓷            B、青瓷                C、白瓷                D、黑瓷
107. 凡是不含有 ( B ) 的水，称为软水。  
A、 $\text{CO}^{2+}$ 、 $\text{Cr}^{2+}$     B、 $\text{Ca}^{2+}$ 、 $\text{Mg}^{2+}$     C、 $\text{K}^+$ 、 $\text{Cl}^-$         D、 $\text{pb}^{2+}$ 、 $\text{Cu}^{2+}$
108. 凡是含有较多 ( A ) 的水，称为硬水。  
A、 $\text{Ca}^{2+}$ 、 $\text{Mg}^{2+}$   
B、 $\text{Fe}^{2+}$ 、 $\text{Fe}^{3+}$   
C、 $\text{Cu}^{2+}$ 、 $\text{Al}^{3+}$   
D、 $\text{Cl}^-$ 、 $\text{SO}_4^{2-}$
109. 当下列水中 ( C ) 是称为硬水。  
A、 $\text{pb}_2$ 、 $\text{Cu}_2$  的含量大于 8mg/L  
B、 $\text{k}$ 、 $\text{Cl}$  的含量大于 8mg/L  
C、 $\text{Ca}_2$ 、 $\text{Mg}_2$  的含量大于 8mg/L  
D、 $\text{CO}_2$ 、 $\text{Rn}$  的含量大于 8mg/L
110. 陆羽《茶经》指出：其水，用山水上，( D ) 中，井水下，其山水，拣乳泉石池漫流者上。  
A、河水                B、溪水                C、泉水                D、江水
111. 下列 ( A ) 是中国“五大名泉”之一。  
A、无锡惠山泉        B、杭州玉泉            C、虎丘剑池            D、庐山招隐泉
112. 神泉的水无色透明，无悬浮物，其味颇似汽水，用以 ( D ) 有既不用发酵，也不

- 必用碱中和的奇特功效。
- A、制造汽酒                                  B、烹煮泡茶
- C、加工面条                                  D、和面烙饼、蒸馒头
113. 古人对泡茶水温十分讲究，认为“水老”，茶汤品质（ D ）。
- A、新鲜度下降      B、新鲜度提高      C、鲜爽味提高      D、鲜爽味减弱
114. 苏东坡诗中提到陆羽遗却的一道泉是指（ D ）。
- A、紫薇泉          B、鸣弦泉                  C、招隐泉          D、安平泉
115. “山后涓涓涌圣泉，盈虚消长景堪传”。此诗是对（ C ）泉水景观的赞美。
- A、涌泉          B、梦泉                  C、圣泉                  D、惠泉
116. 陆羽泉水清味甘，陆羽以自凿泉水，烹自种之茶。在唐代被誉为（ D ）。
- A、天下第一泉      B、天下第二泉      C、天下第三泉      D、天下第四泉
117. 在冲泡茶的基本程序中煮水的环节讲究（ A ）。
- A、不同茶叶品种所需水温不同                  B、不同茶叶外形煮水温度不同
- C、根据不同的茶具选择不同煮水器                  D、不同的茶叶品种所需时间不同
118. 下列（ D ）被陆羽评为“天下第一泉”。
- A、湖北婁归县香溪泉                          B、庐山栖贤寺招隐泉
- C、四川峨嵋山玉液泉                          D、庐山康王谷谷帘泉
119. 相传苏东坡非常喜欢杭州（ D ）的泉水，每天派人打水，又怕人偷懒将水掉包，特意用竹子制了标记，交给寺里僧人作为取水的凭证，后人称之为“调水符”。
- A、茯苓泉          B、观音泉                  C、甘露泉                  D、玉女泉
120. 烹茗井在灵隐山，（ A ）曾经用它煮饮茶汤，因此而得名。
- A、白居易          B、许次纾                  C、徐霞客                  D、顾元庆
121. （ A ）是大众首选的自来水软化的方法。
- A、静置煮沸          B、澄清过滤                  C、电解法                  D、渗透法
122. 下列（ C ）井水，水质较差，不适宜泡茶。
- A、柳毅井          B、文君井                  C、城内井                  D、薛涛井
123. 泡茶用水要求水的浑浊度不得超过( B )，不含肉眼可见悬浮微粒。
- A、3°                  B、5°                  C、8°                  D、10°
124. 用经过氯化处理自来水泡茶，茶汤品质（ C ）。
- A、带金属味          B、汤色加深                  C、香气变淡                  D、汤味变涩

125. ( A ) 值越小, 溶液的酸碱度越小。  
A、pH                      B、pF                      C、ppb                      D、ppt
126. 乌龙茶审评的杯碗规格, 碗高 ( D ), 容量 110ml。  
A、60mm                      B、55 mm                      C、45 mm                      D、50 mm
127. 玻璃茶具的特点是 ( D ), 光泽夺目, 但易破碎, 易烫手。  
A、导热性弱                      B、容易收藏  
C、保温性强                      D、质地透明
128. 密封、防潮、防氧化、防光、防异味是 ( D ) 的优点。  
A、陶土茶具                      B、漆器茶具                      C、玻璃茶具                      D、金属茶具
129. 茶荷是用来从茶叶罐中 ( C ) 的器具, 并用于欣赏干茶的外形及茶香。  
A、取茶渣                      B、均匀茶汤浓度                      C、盛取干茶                      D、清洁茶具
130. 不锈钢茶具外表光泽明亮, 造型规整有现代感, 具有 ( D ) 的特点。  
A、传热慢, 不透气                      B、传热慢, 透气  
C、传热快, 透气                      D、传热快, 不透气
131. 审评红、绿、黄、白茶的审评杯碗规格, 碗高 ( C )。  
A、54mm                      B、56 mm                      C、58mm                      D、60mm
132. 在冲泡茶的基本程序中, 温壶 ( 杯 ) 的目的是 ( B )。  
A、主要是清洗茶具  
B、提高壶 ( 杯 ) 的温度, 同时使茶具得到再次清洗  
C、将壶 ( 杯 ) 预热避免破碎  
D、主要是起到消毒杀菌的作用
133. 由于乌龙茶制作时间选用的是较成熟的芽叶做原料, 属半发酵茶, 冲泡时需要用 ( C ) 的沸水。  
A、70—80℃                      B、90℃左右                      C、95℃以上                      D、80—90℃
134. 90℃左右水温比较适宜冲泡 ( A ) 茶叶。  
A、红茶                      B、龙井茶                      C、乌龙茶                      D、普洱茶
135. 要泡好一壶茶, 需要掌握茶艺的 ( B ) 要素。  
A、7                      B、6                      C、5                      D、3
136. 冲泡茶的过程中, 在以下 ( D ) 动作是不规范的, 不能体现茶艺师对宾客的敬意。  
A、用杯托双手将茶奉到宾客面前                      B、用托盘双手将茶奉到宾客面前

- C、双手平稳奉茶  
D、奉茶时将茶汤溢出
137. 在各种茶叶的冲泡程序中，茶叶的用量、（ B ）和茶叶的浸泡时间是冲泡技巧中的三个基本要素。  
A、壶温                      B、水温                      C、水质                      D、水量
138. 在茶艺演示冲泡茶叶过程中的基本程序是：备器、煮水、备茶、温壶（杯）、置茶、（ C ）、奉茶、收具。  
A、高水冲                      B、分茶                      C、冲泡                      D、淋茶
139. 95℃以上的水温适宜冲泡（ B ）茶叶。  
A、玉绿茶                      B、普洱茶                      C、碧螺春                      D、龙井茶
140. 城市茶艺馆泡茶用水可选择（ A ）。  
A、纯净水                      B、鱼塘水                      C、消防水                      D、自来水
141. 冲泡绿茶时，通常一只容量为 100-150mL 的玻璃杯，投茶量为（ C ）。  
A、1-2g                      B、1-1.5g                      C、2-3g                      D、3-4g
142. 碧螺春冲泡置茶一般采用（ A ）。  
A、上投法                      B、中投法                      C、下投法                      D、点茶法
143. 茶叶中的水溶性维生素主要是（ A ）族和B族维生素。  
A、C                      B、H                      C、E                      D、D
144. 泡茶时，先放茶叶，后注入沸水，称为（ C ）。  
A、上投法                      B、中投法                      C、下投法                      D、点茶法
145. 初次饮茶者喜欢（ C ），茶水比要小。  
A、清香                      B、醇和                      C、淡茶                      D、浓茶
146. 下列（ A ）夹杂物直接影响到茶叶的卫生。  
A、砂泥                      B、茶朴                      C、茶籽                      D、茶梗
147. 根据茶具的质地和性能，车间、工地、田间甚至出差旅游宜选配下列（ C ）茶具。  
A、紫砂茶具泡茶无熟汤味，又可保香也不易变质发馊。  
B、玻璃茶具透明度高，泡茶茶姿汤钯历历在目，增加情趣。  
C、搪瓷茶具，具有坚固耐用、携带方便等优点。  
D、保暖茶具会因泡熟而使茶汤泛红，香气低沉，失去鲜爽味。
148. 冲泡茶的过程中，在以下（ A ）动作体现茶艺师借用形体动作传递对宾客的敬意。  
A、双手奉茶                      B、高冲水                      C、温润泡                      D、浊壶

149. 冲泡茉莉花茶的适宜水温是（ A ）。
- A、90℃左右            B、80℃左右            C、95℃左右            D、85℃左右
150. 泡茶时，先注入沸水 1/3 后放入茶叶，泡一定时间再注满水，称为（ D ）。
- A、点茶法            B、上投法            C、下投法            D、中投法
151. 品饮（ C ）时，茶水的比例以 1: 20 为宜。
- A、花茶            B、红茶            C、铁观音            D、紧压茶
152. 龙井茶冲泡中（ C ）的作用是预防烫伤茶芽。
- A、烫杯            B、温润泡            C、凉汤            D、浸润
153. 调味红茶品饮时重在领略它的（ A ）
- A、香气和滋味            B、汤色和调味            C、汤色和叶底            D、叶底和调味
154. 白茶品饮时，冲泡开始时，茶叶都浮在水面，经（ B ）后，才有部分茶芽沉落杯底。
- A、十几分钟            B、五六分钟            C、七八分钟            D、二三分钟
155. 脑力劳动者崇尚雅致的（ D ）泡茶，细品缓啜。
- A、茶杯            B、茶盅            C、茶碗            D、茶壶
156. 根据茶具的质地和性能，冲泡名优绿茶宜春选配下列（ B ）茶具。
- A、紫砂茶具泡茶无熟汤味，又可保香也不易变质发馊
- B、玻璃茶具透明度高，泡茶茶姿汤色历历在目，增加情趣。
- C、搪瓷茶具，具有坚固耐用、携带方便等优点。
- D、保暖茶具会因泡熟而使茶汤泛红，香气低沉，失去鲜爽味。
157. 冲泡茶叶和品饮茶汤是茶艺形式的重要表现部分，称为“行茶程序”，共分为三个阶段：准备阶段、（ D ）、完成阶段。
- A、冲泡阶段            B、奉茶阶段            C、待客阶段            D、操作阶段
158. 茶艺师与宾客道别时，可通过巧妙利用一些特别的情景，加上特别的问候，让人备感温馨，使人留下深刻而美好的印象。如果尚购买了一些名茶准备节日消费，可说（ A ）。
- A、祝您节日快乐            B、祝您旅途平安            C、祝您健康幸福            D、祝您生活美好

159. 构成礼仪最基本的三大要素是（ A ）
- A、语言、行为表情、服饰  
B、礼节、礼貌、礼服  
C、待人、接物、处事  
D、思想、行为表现
160. 茶艺师与宾客交谈过程中，在双方意见各不相同的情况下，（ A ）表达自己的不同看法。
- A、可以婉转  
B、可以坦率  
C、不可以  
D、可以公开
161. 茶艺师可以用关切的询问、征求的态度、提议的问话和（ D ）来加深和宾客的交流和理解，有效地提高茶艺管的服务质量。
- A、直接的回答  
B、郑重的回答  
C、简捷的回答  
D、有针对性的回答
162. 茶艺馆的接待程序主要有迎宾、（ C ）、泡茶、结账收款。
- A、说明消费  
B、引导客人入座  
C、递送茶单  
D、泡迎客茶
163. 当宾客入座后，服务员将茶单主动交与宾客，并适时为宾客介绍（ B ），由宾客自己选定。
- A、茶具  
B、茶叶  
C、泡茶方法  
D、品饮方法
164. 茶艺馆经理的主要职责有（ D ）
- A、将宾客平均分配到不同的区域平衡工作量  
B、每天负责准备好充足的货品及用品  
C、负责当班员工的考勤  
D、填写工作日记，反映茶艺馆营业情况、服务情况、宾客投诉或建议等
165. 茶艺馆要求从业人员对茶的历史、栽培、加工制造、茶叶的分类与茶事茶话、（ D ）有深入的了解。
- A、茶的市场  
B、茶的产地  
C、茶种的由来  
D、茶具知识
166. 下列选项中，（ D ）不属于礼仪最基本要素。
- A、语言  
B、行为表情  
C、服饰  
D、道德
167. 茶艺师与宾客交谈时，应（ C ）。
- A、保持与对方交流，随时插话  
B、尽可能多地与宾客聊天交谈  
C、在听顾客说话时，随时做出一些反应  
D、对宾客礼貌，避免目光正视对方

168. ( A ) 饮茶, 大多推崇纯茶清饮, 茶艺师可根据宾客所点的茶品, 采用不同方法沏茶。

- A、汉族                      B、苗族                      C、白族                      D、侗族

169. 在为宾客引路指示方向时, 下列举止不妥当的是 ( B )。

- A、眼睛看着目标方向, 并兼顾宾客                      B、指向目标方向  
C、面带微笑, 语气温和                      D、手指明确指向目标方向

170. 在服务接待过程中, 不能使用 ( A ) 目光, 因它给人以目中无人、骄傲自大的感觉。

- A、向上                      B、正视                      C、俯视                      D、扫视

180. 在服务接待过程中, 目光应 ( C )。

- A、直视宾客双眼                      B、避免与宾客正视  
C、正视对方的眼鼻三角区                      D、视对方额部以上

181. 茶艺师为VIP宾客服务, 每天都要了解VIP宾客的 ( B )。

- A、预定节目                      B、预定情况                      C、接待动向                      D、工作情况

182. 在为VIP宾客提供服务时应提前 ( D ) 将茶品、茶食、茶具摆好, 确保茶食的新鲜、洁净、卫生。

- A、3分钟                      B、5分钟                      C、10分钟                      D、20分钟

183. 出现焚香的历史年代是 ( A )。

- A、秦汉                      B、唐宋                      C、元明                      D、明清

184. 茶艺表演时音乐的作用是 ( A )

- A、营造意境                      B、热闹气氛                      C、渲染情感                      D、张扬技艺

185. ( D ) 是最能反映月下美景的古典名曲。

- A、《阳关三叠》                      B、《潇湘水云》                      C、《空山鸟语》                      D、《彩云追月》

186. 茶叶与茶具的配合是 ( A ) 的关键。

- A、茶艺表演台布置                      B、茶艺表演者发挥  
C、茶艺表演创造氛围                      D、茶艺表演成败

187. 在唐代 ( A ) 已经形成系统。

- A、饮茶                      B、喝酒                      C、说书                      D、斗茶

188. 琴、棋、书、画是我国古代 ( D ) 修身的四课内容。

- A、儒家                      B、道家                      C、隐居者                      D、士大夫
189. 《幽谷清风》是反映（ C ）的古典名曲。  
A、月下美景                      B、思念之情                      C、山水之音                      D、旷野苍茫
190. 下列（ B ）是拟禽鸟之声的古典名曲。  
A、《彩云追月》                      B、《空山鸟语》                      C、《阳光三叠》                      D、《幽谷清风》
191. 茶艺表演者着装应具有（ A ）特色。  
A、民族                      B、地方                      C、家乡                      D、现代
192. 音乐是我国古代（ A ）的必修课。  
A文化人                      B、经商人                      C、为官人                      D、务农人
193. 最适合茶艺表演的音乐是（ C ）。  
A、通俗音乐                      B、世界流行音乐                      C、中国古典音乐                      D、外国摇滚音乐
- 194.不符合茶艺表演者发型要求的是（ C ）。  
A、短发                      B、马尾辫                      C、长发披肩                      D、寸头
195. 接待身体残疾的宾客时，应（ D ）。  
A、尽可能将其安排在离出、入口较近位置，便是于出入                      B、安排在窗前  
C、尽可能安排在光线好的位置                      D、安排在适当位置，遮掩其缺陷
196. 80℃左右的水温适宜泡（ B ）。  
A、白鸡冠                      B、龙井茶                      C、铁观音                      D、普洱茶
197. 女性茶艺表演者如有条件可以（ C ），可平添不少风韵。  
A、佩带十字架                      B、戴条金手链  
C、戴一只玉镯                      D、戴一双手套
198. 明代以后，茶挂中内容主要含义有（ B ）。  
A、季节、茶品、价码                      B、季节、时间、客人  
C、工艺、茶类、用水                      D、茶类、茶具、客人
199. （ C ）茶艺的表演程序共为 12 道。  
A、桂花茶艺                      B、毛尖茶艺                      C、龙井茶艺                      D、婺绿茶艺
200. 品茗焚香时使用的最佳香具是（ C ）。  
A、蔑篓                      B、木桶                      C、香炉                      D、竹筒

201. 茶艺表演者的服饰要与（ D ）相配套。  
A、表演场所          B、观看对象          C、茶叶品质          D、茶艺内容
202. 茶艺表演者的发型不可与（ A ）相冲突。  
A、表演的内容          B、茶具的摆设          C、播放的音乐          D、茶叶的种类
203. （ A ）茶艺所用的茶杯为玻璃杯。  
A、龙井茶          B、乌龙茶          C、黄大茶          D、普洱茶
204. 孔雀开屏是宁红太子茶艺（ B ）的摆设形状。  
A、茶杯          B、茶具          C、表演台          D、客座位
205. 玉泉催花是宁红太子茶艺（ D ）的雅称。  
A、洗器          B、献茶          C、烧水          D、筛水
206. 宁红太子茶艺第七道将水质、茶质喻为（ D ）。  
A、石乳          B、兰芷          C、河山          D、江山
207. 龙井茶艺的（ C ）是寓意向嘉宾三致意。  
A、金狮三呈祥          B、祥龙三叩首          C、凤凰三点头          D、孔雀三清声
208. 净杯时，要求将水均匀地从茶杯洗过，而且无处不到，宁红太子茶艺将这种洗法称为（ D ）。  
A、洗尘净杯          B、热壶烫杯          C、春风拂面          D、流云拂月
209. 安溪乌龙茶艺使用的（ B ）的制作原料是竹。  
A、茶盘、茶罐、茶船、茶荷          B、茶匙、茶斗、茶夹、茶通  
C、茶盘、茶杯、茶针、水孟          D、茶箸、茶托、漏斗、茶通
210. “茶室四宝”是指（ B ）。  
A、杯、盏、泡壶、炭炉          B、炉、壶、瓯杯、托盘  
C、炉、壶、园桌、木凳          D、杯、盏、托盘、炭炉
211. 乌龙茶艺（ C ）意指刮沫。  
A、热壶烫杯          B、重洗仙颜          C、春风拂面          D、点水流香
212. 安溪乌龙茶艺的（ B ）相似于传统程序关公巡城。  
A、点水流香          B、观音出海          C、春风拂面          D、行云流水
213. 安溪乌龙茶艺“悬壶高冲”意指（ C ）方法。  
A、烧水          B、淋壶          C、冲水          D、烫杯
214. 茉莉花茶茶艺使用的（ C ）是三才杯。

- A、看汤杯                      B、鉴叶杯                      C、品茶杯                      D、闻香杯
215. ( A ) 茶艺的程序共有 10 道。
- A、茉莉花茶                      B、安溪乌龙茶                      C、宁红太子茶                      D、白族三道茶
216. 茉莉花茶茶艺 ( C ) 的方法称为鼻品。
- A、看形                      B、观汤                      C、闻香                      D、品味
217. 茉莉花茶艺术品茶是指三品花茶的最后一品，称为 ( C ) 。
- A、舌品                      B、喉品                      C、口品                      D、鼻品
218. ( D ) 的程序共有 7 道。
- A、三清茶艺                      B、禅茶茶艺                      C、西湖龙井茶艺                      D、宁红太子茶艺
219. 乌龙茶艺持杯方法喻为 ( C ) 。
- A、仙女卸妆                      B、云腴献主                      C、三龙护鼎                      D、观音捧玉瓶
220. 茉莉花茶茶艺的“落英缤纷”的含义是 ( D )
- A、冲水                      B、烧水                      C、烫杯                      D、投茶
221. 茉莉花茶茶艺 ( B ) 的顺序是从右到左。
- A、就座                      B、敬茶                      C、送茶点                      D、递手巾
222. “茶味人生细品悟”喻指茉莉花茶茶艺的 ( A ) 。
- A、回味                      B、赏茶                      C、论茶                      D、鉴茶
223. ( D ) 茶艺的程序共为 16 道。
- A、梅花三弄                      B、茉莉花茶                      C、白族三道茶                      D、安溪乌龙茶
224. 茉莉花茶茶艺使用的 ( C ) 是白瓷壶。
- A、烧水壶                      B、贮水壶                      C、冲水壶                      D、提水壶
225. 茉莉花茶茶艺的烫杯喻为 ( D ) 。
- A、却嫌脂粉污颜面                      B、一片冰心在玉壶  
C、蓝田日暖玉生烟                      D、春江水暖鸭先知
226. 窈花茶一般都具有 ( B ) 。
- A、头泡香气低沉                      B、浓郁纯正香气                      C、有茶味无花香                      D、有花干无花香

227. 拌花茶是属于调饮法的（ B ）类型。
- A、食物型            B、加香型            C、加入型            D、旁置型
228. 清饮法是以沸水直接冲泡叶茶，清饮茶汤，品尝茶叶（ A ）。
- A、真香本味            B、原汁原味            C、明亮汤色            D、绚丽“茶舞”
229. 下列（ A ）不属于调饮法饮茶方式。
- A、茶汤中添水            B、茶汤中加酒            C、茶汤中加糖            D、茶汤中加果汁
230. 科学饮茶的基本要求是（ A ）。
- A、正确选择茶叶、正确冲泡方法和正确的品饮            B、正确选择茶叶和正确冲泡方法
- C、正确冲泡方法和正确的品饮            D、正确选择茶叶和正确的品饮
231. 由于舌头各部位的味蕾对不同滋味的感受不一样，在品茶汤滋味时，应（ B ），才能充分感受茶中的甜、酸、鲜、苦、涩味。
- A、含在口中不要急于吞下            B、将茶汤在口中停留、与舌的各部位打转后
- C、立即吞下            D、小口慢吞
232. 过量饮浓茶，会引起头痛、恶心、烦躁等不良症状。（ A ）
- A、失眠            B、糖尿病            C、癌症            D、高血压
233. 茶叶销售包装时，错误的做法是（ C ）
- A、包装环境干燥            B、快速包装
- C、包装外观美化第一            D、用不透气的材料包装
234. 冬季严寒最适选饮青茶，因其在加工过程中经反复烘焙吸收了大量（ D ），在冲饮后释放出来。
- A、能量            B、氧气            C、空气            D、热量
235. 茶叶中的咖啡碱不具有（ D ）作用。
- A、兴奋            B、利尿            C、调节体温            D、抗衰老
236. 现在著名的紫砂壶大师，被尊为“茶艺泰斗”的是（ C ）
- A、许世海            B、陈鸣远            C、顾景洲            D、邵大亨
237. 由于冲泡乌龙茶要求的温度较高，因此在紫砂茶艺冲泡过程中增加温壶（杯）和（ D ）程序，。以避免冲泡中温度降低。

- A、高冲让茶叶在壶中翻滚                      B、用过滤网将茶汤滤出  
C、将茶汤注入闻香杯中                      D、冲泡后用开水冲淋壶盖
- 238.茶叶中有（D）多种化学成分。  
A、100                      B、200                      C、500                      D、600
- 239.冰茶的原料，以茶汁易快速浸出的为好，最常用的为（C）。  
A、条形茶                      B、紧压茶                      C、碎茶                      D、片茶
- 240.冰茶制作时冲泡用水的水温以（D）为宜。  
A、100℃                      B、90℃                      C、70℃                      D、60℃
- 241.制作冰茶的主要茶具具有玻璃壶、冰块缸、（C）、有胆的滤壶等。  
A、紫砂壶                      B、保温壶                      C、冷却壶                      D、大彬壶
- 242.制作500ml的冰茶，置茶量约需（D）。  
A、2-3g                      B、4-5g                      C、5-6g                      D、8-9g
- 243.冰茶制作中分茶时，每杯茶中用冰量以（B）的容积为宜。  
A、10-20ml                      B、20-30ml                      C、30-40ml                      D、40-50ml
- 244.调饮茶奉茶时必须每杯茶边放（A）一个，用来调匀茶汤。  
A、茶匙                      B、茶盅                      C、茶洗                      D、茶通
- 245.配料茶准备的程序要求泡茶台的中间放置茶盘，内放盖杯和（A）。  
A、配料缸                      B、赏茶碟                      C、开水壶                      D、茶叶罐
- 246.在工作岗位上要求茶艺师“有声”服务，即在服务过程中必须合理使用（C）。  
A、询问之声                      B、问候之声                      C、接待三声                      D、服务之声
- 247.将旅游与茶乡民俗风情结合，借助旅游来宣传，发展（D），会取得更好的经济效益和经济效益。  
A、文化遗产                      B、品茶时尚  
C、制茶工艺                      D、少数民族茶文化
- 248.在旅游活动中，（D）是中外游客特别是海外华侨、港澳台胞走访亲友的重要礼品。  
A、玻璃器皿                      B、瓷器                      C、民族服装                      D、茶叶
- 249.以下（A）对展销会特点的描述是错误的。  
A、主要是向大众搭建一个销售综合商品的临时大商场  
B、能给组织提供与公众直接双向沟通的机会  
C、是一种高效率的沟通方式

D、在一定程度上起到“二传手”的作用

250.在选择展览会的场地时，要考虑方便参观者；考虑（C）。

A、参展单位的意见

B、赞助单位的意见

C、场地的大小、质量、设备

D、展览会的形式

251. 指定（D）是展览会会务准备工作之一。

A、赞助单位

B、主办单位

C、协办单位

D、展览主编

252. 对展览会的评估应在（D）开始。

A、筹备工作时

B、可行性方案中

C、展览会结束后

D、展览期

间

253.开展道德评价具体体现在茶艺人员之间（B）。

A、相互批评和监督

B、批评与自我批评

C、监督和揭发

D、学习和攀比

254.（A）作品小壶多，中壶少，大壶罕见，大者浑朴，小者精妙。

A、惠孟臣

B、杨彭年

C、陈曼生

D、时大彬

255.时间的因素对泡好一壶茶的影响是重要的，不同茶类在冲泡中对时间的要求是不同的，但茶汤的滋味总是随着冲泡（B）而逐渐增浓的。

A、茶量

B、时间的延长

C、次数的增加

D、水温

256.原始社会茶具的特点是（A）。

A、一器多用

B、石制茶具

C、铁制茶具

D、陶制茶具

257. 茶具这一概念最早出现于西汉时期（A）中“武阳买茶，烹茶尽具”。

A、王褒《僮约》

B、陆羽《茶经》

C、王褒《茶经》

D、陆羽《僮约》

258. 景瓷宜陶是（C）茶具的代表。

A、宋代

B、元代

C、明代

D、现代

259.（B）泡茶，汤色明亮，香味俱佳。

A、河水

B、雪水

C、湖水

D、自来水

260. 井水属于地下水，当井水受到盐碱地表水污染时，用于泡茶茶汤品质（C）。

A、汤色加深，汤味变淡

B、汤色加深，汤味变涩

C、汤色变淡，汤味带咸

D、汤色黑褐，汤味苦涩

261. 通常用pH值表示溶液的（D）。

A、温度

B、浓度

C、浑浊度

D、酸碱度

262. 茶叶保存应注意温度的控制。温度平均每升高( C ), 茶叶褐变速度将增加 3—5 倍。  
A、6℃                      B、8℃                      C、10℃                      D、12℃
263. ( D )的特色是在瓷器上施金加彩, 宛如钱丝万缕的金丝彩线交织, 显示金碧辉煌、雍容华贵的气度。  
A、釉里红                      B、青花瓷                      C、秘色瓷                      D、广彩
264. ( B )是用来从茶叶罐中盛取干茶的器具, 并用于欣赏干茶的外形及茶香。  
A、茶托                      B、茶则                      C、茶海                      D、茶盅
265. 茶海是用来( D )。  
A、储放茶渣                      B、盛取干茶                      C、放置茶杯                      D、均匀茶汤浓度
266. 职业道德品质的含义应包括( D )。  
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
267. 开展道德评价具体体现在茶艺人员之间( B )。  
A、相互批评和监督                      B、批评与自我批评                      C、监督和揭发                      D、学习和攀比
268. 明代饮用茶叶主要是( C )。  
A、团茶                      B、饼茶                      C、散茶                      D、粒茶
269. 时兴( D )的地点是潮汕和漳泉  
A、黑茶茶艺                      B、茉莉花茶茶艺                      C、红茶茶艺                      D、乌龙茶艺
270. 基本茶类分为不发酵的绿茶类及( D )的黄茶类等共六大类。  
A、大部分发酵                      B、重发酵                      C、部分发酵                      D、轻发酵
271. 审评红、绿、黄、白茶的审评杯碗规格, 碗容量( D )。  
A、160ml                      B、180ml                      C、190ml                      D、200ml
272. 乌龙茶审评的杯碗规格, 杯呈( C ), 高 52mm, 容量 100ml。  
A、三角形                      B、钟形                      C、倒钟形                      D、园筒形
273. 通常泡茶用水的总硬度不超过( A )。  
A、25°G                      B、30°G                      C、35°G                      D、45°G
274. 在冲泡茶的基本程序中的( B )环节讲究根据茶叶品种不同, 达到的要求不同。  
A、选水                      B、煮水                      C、奉茶                      D、收具
275. 在茶艺服务时要取低处物品, 下列( B )姿势是错误的。  
A、下蹲时右脚在前, 左脚在后, 右小腿垂直于地面, 全脚着地                      B、蹲下、弯背、低头

- C、交叉式蹲势时两脚前后靠紧，合力支撑身体  
D、臀部向下，上身稍前倾
276. 茶艺师在工作中礼节具体体现在语言上的礼节和( C )的礼节。  
A、服饰上            B、仪态上            C、行为举止上            D、地域文化上
277. 为体现礼节，茶艺师在服务中要注意“三轻”，即( C )。  
A、问候轻、迎客轻、送客轻            B、点茶轻、泡茶轻、奉茶轻  
C、说话轻、走路轻、操作轻            D、与宾客交谈轻、与同事交流轻、行为举止轻
278. 在乌龙茶茶具的准备中，主泡器包含茶船、壶承、紫砂壶、盖置、壶垫、茶海、闻香杯、( D )、杯托。  
A、随手泡            B、茶巾            C、温度计            D、品茗杯
279. 用玻璃杯用具泡茶的准备中，辅助用具包含：( A )、茶则、茶匙、茶针、茶漏、茶夹、茶巾、储茶器。  
A、茶荷            B、随手泡            C、茶船            D、茶海
280. 用瓷壶用具泡茶准备中，主泡器包含：瓷壶、品茗杯、( D )、杯托、茶船。  
A、茶则            B、茶针            C、茶巾            D、盖置
281. 在盖碗用具准备过程中，主泡器包含盖碗、( B )。  
A、盖托            B、茶船            C、品茗杯            D、随手泡
282. 在茶艺馆营业前的准备中，对茶艺师仪表的要求是( B )，不喷洒香水。  
A、化彩妆            B、化淡妆            C、为了保持朴素，不化妆            D、一定要将头发盘起
283. 弘扬中国茶文化，( D )是茶艺馆的经营宗旨。  
A、倡导中国礼仪            B、宣传少数民族民俗文化            C、提倡饮茶之风            D、振兴中国茶业经济
284. 茶艺馆经营管理的重点是：抓货源管理、( B )、抓内部管理三个方面。  
A、抓收银管理            B、抓人才管理            C、抓财务管理            D、抓服务质量管理
285. 扁炒青的品质要求：扁平光滑。因制法不同，( C )也有差异。  
A、形状特征            B、色泽特征            C、品质特征            D、香气特征
286. 蒙顶甘露的品质特点：外形紧卷多毫，色泽( B )有润。  
A、黄绿            B、嫩绿            C、绿黄            D、暗绿
287. 普洱茶的品质特点是汤色红浓明亮，叶底( B )色，滋味醇厚回甘。  
A、浅红            B、褐红            C、朱红            D、玫瑰红

288. 干看春红茶的品质特点是色泽( A ), 茶叶肥壮重实, 或有较多白毫。
- A、乌润                      B、油润                      C、绿润                      D、红润
289. 江河湖水泡茶, 取水应在远离人烟的地方, 水( B )。
- A、含泥砂少                  B、含污染物少                  C、含矿物质少                  D、含氧气较多
290. 水的硬度与茶汤品质关系密切, 当水的钙含量大于  $2 \times 10^{-6}$  时, 茶味变( D )。
- A、酸                          B、辣                          C、甜                          D、涩
291. 泡茶用水量应因茶类而异, 一般来说, 红茶、绿茶、花茶类每克茶叶的冲泡( D )毫升沸水为好。
- A、80-90                      B、70-80                      C、60-70                      D、50-60
292. 泡茶的水温应因茶类而异, 普通红茶、花茶和绿茶, 可用滚沸不久的( C )左右的水冲泡。
- A、100℃                      B、80℃                      C、90℃                      D、70℃
293. 泡茶时冲泡器具选择, 如饮用( D )则重在“啜”, 宜用紫砂壶来泡茶。
- A、红茶                      B、绿茶                      C、花茶                      D、乌龙茶
294. 玻璃杯冲泡绿茶, 一般冲水入杯( C )为止。
- A、至五成满                  B、至六成满                  C、至七成满                  D、至八成满
295. 演示冲泡绿茶时, 取茶匙将茶荷中的茶叶一一拨入茶杯中待泡, 每 50 毫升容量用茶( D )克。
- A、4                          B、3                          C、2                          D、1
296. 绿茶温润泡时, 注水量为茶杯的( C )。
- A、1/2                          B、1/3                          C、1/4                          D、1/5
297. 用玻璃杯冲泡, 奉茶时右手轻握杯身, 左手( C ), 双手将茶奉到客人面前。
- A、扶着杯口                  B、把杯身                      C、托着杯底                  D、掩住杯口
298. 用盖碗冲泡绿茶时, 冲入 80℃ 左右的开水后, 迅速将碗盖倾斜地盖在茶碗上, 避免使碗中的茶叶( C )。
- A、变暗                      B、变红                      C、闷黄泡熟                  D、产生苦涩
299. 潮汕工夫茶第一次冲水后, ( B )内要将茶汤倒出, 也称温润泡。
- A、20 秒钟                      B、15 秒钟                      C、30 秒钟                      D、5 秒钟
300. 潮汕工夫茶主要冲泡器具中, 盖碗适合用( C )的盖碗。
- A、园筒形                      B、倒钟形                      C、大肚开口                      D、杯形

301. 潮汕工夫茶冲泡时，开水高冲注入盖碗后，如产生泡沫应拿起碗盖由( B )沿水平方向刮泡沫。

- A、由内向外                  B、由外向内                  C、由左向右                  D、由右向左

302. 潮汕工夫茶冲泡时，用茶承，它分上下二层，上层是个( C )的盘，下层为钵形水缸，用来盛接泡茶时废水。

- A、平面                  B、光亮                  C、有孔                  D、有槽

303. 福建工夫茶冲泡的全部器具包括( B )。

A、紫砂小壶、品杯、茶船（茶洗）、烧水炉具、茶叶罐、茶荷、茶夹、茶则、茶匙、茶巾

B、紫砂小壶、品杯、茶船（茶洗）、烧水炉具、茶叶罐、茶荷、茶夹、茶则、茶匙、茶巾、水孟

C、紫砂小壶、品杯、茶船（茶洗）、烧水炉具、茶叶罐

D、紫砂小壶、品杯、茶船（茶洗）

304. 福建工夫茶冲泡过程中，斟茶时，用开水“高冲”入水壶后，大约浸泡( D )后，把泡好的茶汤巡回注入茶杯中。

- A、4 分钟                  B、3 分钟                  C、2 分钟                  D、1 分钟

305. 福建工夫茶的冲泡程序为( A )。

A、备具、洁具、赏茶、置茶、温润泡、正式冲泡、淋壶、洗杯、斟茶、奉茶

B、备具、洁具、赏茶、置茶、温润泡、正式冲泡、淋壶、洗杯

C、备具、洁具、赏茶、置茶、温润泡、正式冲泡

D、备具、洁具、赏茶、置茶

306. 台湾乌龙茶冲泡时公道杯用来( D )茶汤。

- A、冷却                  B、保温                  C、冲淡                  D、中和

307. 台湾乌龙茶的冲泡程序( B )。

A、备具、温壶烫盏、赏茶、置茶、温润泡、正式冲泡、刮沫、淋壶、品茶、滤茶、洗杯

B、备具、温壶烫盏、赏茶、置茶、温润泡、正式冲泡、刮沫、淋壶、洗杯、滤茶、斟茶、奉茶、品茶

C、备具、温壶烫盏、赏茶、置茶、温润泡、正式冲泡、刮沫、淋壶、品茶、洗杯

D、备具、温壶烫盏、赏茶、置茶、正式冲泡、品茶

308. 台湾乌龙茶的冲泡技巧。温壶烫盏，将开水注入紫砂壶和公道杯中，持壶摇晃数下，

以巡回往复的方式注入( C )中。

- A、闻香杯      B、品茗杯      C、闻香杯和品茗杯      D、公道杯和品茗杯

309. 台湾乌龙茶冲泡中，滤茶时，将滤网置于公道杯上，将壶中浸泡约( A )的茶汤通过滤网倒入公道杯中。

- A、1 分钟      B、2 分钟      C、3 分钟      D、4 分钟

310. 台湾乌龙茶冲泡中，斟茶要执公道杯将茶汤斟入( D )为止。

A、品茗杯至七成满      B、闻香杯至八成满      C、品茗杯至六成满      D、闻香杯至七成满

311. 白茶冲泡的全部器具包括( D )。

- A、无刻花直筒形透明玻璃杯、茶叶缸、茶匙  
B、无刻花直筒形透明玻璃杯、杯托、茶匙、赏茶盘  
C、无刻花直筒形透明玻璃杯、茶匙、茶叶罐、赏茶盘、烧水炉具  
D、无刻花直筒形透明玻璃杯、杯托、茶叶罐、茶匙、赏茶盘、烧水炉具

312. 白茶冲泡时，泡茶用高冲法按同一方向冲入开水( B )，一般七八成满为宜。

- A、100-150 毫升      B、100-120 毫升      C、120-150 毫升      D、90-100 毫升

313. 黄茶的冲泡器具是( C )。

- A、透明玻璃杯、杯盖、茶匙  
B、透明玻璃杯、杯托、茶匙、烧水炉具  
C、透明玻璃杯、杯托、杯盖、赏茶盘、茶叶缸、茶匙、烧水炉具  
D、透明玻璃杯、杯盖、赏茶盘、茶匙、烧水炉具

314. 黄茶冲泡时，取君山银针茶约( C )，放入茶杯待泡。

- A、1 克      B、2 克      C、3 克      D、4 克

315. 冲泡黑茶时，将沸水大水流冲入盖碗，达到充分洗涤后，将洗茶水( D )。

A、直接倾倒入      B、缓慢倾倒入      C、留在碗中      D、从斜置的碗盖和碗沿的间隙中倒出

316. 花茶冲泡时，用茶则从茶叶罐中量取茶叶入碗，一般置茶( B )。

- A、1-2 克      B、2-3 克      C、3-4 克      D、4-5 克

317. 花茶冲泡时，浸润茶约 10 秒钟后，再向碗中冲水至( B )，随即加盖保香。

- A、八九成满      B、七八成满      C、六七成满      D、五六成满

318. 绿茶品饮时，若舌、鼻并用，可从茶汤中品出( A )，有沁人肺腑之感。

- A、嫩茶香气            B、新茶香气            C、毫香            D、清香
319. 清饮红茶品饮时，要( C )。
- A、先观其色，再闻其香            B、先尝其味，再闻其香  
C、先闻其香，再观其色            D、先尝其味，再观其色
320. 味红茶品饮时，即使在茶汤中加入多种调料，尤其是一些( C )，香气和滋味是不会轻易被混淆的。
- A、小叶种红茶            B、大叶种红茶            C、名优红茶            D、进口红茶
321. 乌龙茶品饮时，要缓缓提起茶杯，先观汤色，再闻其香，后品其味，一般是( C )。
- A、一口见底            B、二口见底            C、三口见底            D、四口见底
322. 品饮台湾乌龙茶时，要将闻香杯中的茶汤旋转倒入品杯，嗅( A )的热香。
- A、闻香杯中            B、品杯中            C、杯底            D、杯面
323. 花茶品饮在冲泡 3 分钟后，左手端杯，右手拇指和中指捏住盖钮，向内翻转碗盖，( C )。
- A、品滋味            B、赏茶型            C、闻盖香            D、观汤色
324. 不同年龄的人选择不同茶饮，更年期女性宜饮( D )有助于疏肝解毒、理气调经。
- A、绿茶            B、红            C、白茶            D、花茶
325. 神经衰弱者应不饮浓茶，不在( D )前饮茶。
- A、晚饭            B、午饭            C、早饭            D、临睡
326. 秋季宜饮( C )。
- A、红茶            B、绿茶            C、乌龙茶            D、花茶
327. 夏天宜饮( D )。
- A、珠兰花茶            B、玫瑰花茶            C、普洱茶            D、绿茶
328. 茶的起源传说是神农尝百草，发现( D )而得之。
- A、茶甘甜爽口            B、茶清香扑鼻            C、茶叶绿油润            D、茶可以解毒
329. 茶艺师要把握时机进行导购推销，下列选项中，( D )不属于最佳时机。
- A、顾客产生兴趣时            B、顾客提出要求时  
C、茶艺馆来客较多，茶价适宜时            D、顾客消费后，准备离开时
330. 茶艺师在较正式的场合作自我介绍时，通常可以介绍自己所在的( C )、部门及具体职务。
- A、城市            B、地址            C、茶艺馆            D、岗位

331. 茶艺师在导购推销时，有效争取顾客，要做到( D )。
- A、顾客进门时介绍自己的姓名和职务                      B、顾客进门时，尽快介绍茶商品和服务
- C、嘴勤，即连续不断而流利地为顾客介绍和讲解      D、观察顾客的反应，揣摩其心理活动
332. 茶艺师导购中推介商品和服务时，可采取( C )。
- A、先为顾客展示最高级的茶品，使顾客加深印象      B、为顾客讲解茶艺服务哲理，激发其对茶叶商品的兴趣
- C、多上一些品种，便于顾客比较选择                      D、为顾客讲解茶叶商品的使用方法，并让顾客明确其物有所值
333. 茶叶销售包装时，错误的做法是( C )。
- A、包装环境干燥                      B、快速包装      C、包装外观美化第一                      D、用不透气的材料包装
334. 家庭储存茶叶，较妥当的做法是( A )。
- A、常用茶叶罐宜小不宜大                      B、常用茶叶罐宜大不宜小
- C、直接将茶叶放入冷藏箱（柜）中                      D、用透明塑料袋封装
335. 在茶叶不同类型的滋味中，( A )型的代表茶是六堡茶、工夫红茶等。
- A、醇和                      B、浓厚                      C、鲜醇                      D、平和
336. 天然有机茶是指在无任何污染的茶叶的茶叶产地，按有机农业生产体系和方法生产出的鲜叶原料，在加工、包装、储运过程中不受任何化学污染，并经( B )认证机构审查颁证的茶叶。
- A、绿色食品                      B、有机茶                      C、茶叶检测                      D、茶叶出口
337. 下列( B )属于茶叶国家强制性标准的内容。
- A、茶叶感官审评方法      B、检验方法标准      C、衡量检验方法      D、微生物检验
338. 经营单位取得( A )后，向工商行政管理部门申请登记，办理营业执照。
- A、卫生许可证                      B、商标注册                      C、税务登记                      D、经营许可
339. 茶艺师着长裙在服务或茶艺表演时，下列( B )姿势是错误的。
- A、当要坐下时，用手整理一下长裙再坐下      B、走动时提裙小跑
- C、站立时两手合握于腰部或一屈一直                      D、挺身收腹，保持微笑
340. 茶艺师着短裙在服务时，下列( A )姿势是错误的。

- A、随意坐下    B、挺胸收腹    C、步幅轻盈    D、两手臂自然摆动
341. 接待准备工作是茶艺馆为宾客提供优质服务的前提，包括环境的准备、用具的准备、( D )三个方面。
- A、茶艺师服装的设计    B、人员的分工    C、人员职责的明确    D、人员的准备
342. 在茶艺馆的服务中要求服务人员有良好的文化素质、丰富的茶叶知识、以及专业的泡茶技巧，( D )也非常重要。
- A、长相、身材    B、手的修长    C、头发长短    D、个人的仪容、仪表
343. 台湾包种茶的品质特点是冲泡后，香气芬芳，有( C )清香。
- A、苜莉花    B、桂花    C、兰花    D、玫瑰花
344. 湿看春绿茶的品质特点是茶叶冲泡后下沉快，叶底( D )。
- A、柔软而薄    B、粗老花杂    C、欠匀而轻飘    D、柔软厚实
345. 湿看夏绿茶的品质特点是茶叶冲泡后，叶底薄而较硬，( D )，为夏茶。
- A、正常芽叶较多者    B、粗老叶较多者    C、碎片较多者    D、对夹叶较多者
346. 从滋味判断新、陈茶差别，陈茶的滋味( C )。
- A、浓而不鲜    B、醇而不爽    C、淡而不爽    D、厚而不香
347. 砖茶属于( A )的再加工茶。
- A.黑曲霉    B.青茶类    C.红茶类    D.黄茶类
- 348.煎制饼茶前须经炙、碾、罗工序的是唐代的( B )
- A.点茶的技艺    B.煎茶的技艺    C.煮茶的技艺    D.炙茶的技艺
- 349.闽红“三大工夫”茶，由于茶叶产地不同，( C )不同，品质风格不同，分为白琳工夫、坦洋工夫、政和工夫。
- A. 工艺技术    B. 栽培方法    C. 茶树品种    D. 采摘方法
- 350.古代人对泡茶水温十分讲究认为“水嫩”，茶汤品质( A )。
- A. 茶浮水面，香味低淡    B. 茶浮水面，香味清高    C. 茶叶下沉，香味低淡  
D. 茶叶下沉，香味馥郁
- 351 绿茶的发酵度：0.故属于不发酵茶类。其茶叶颜色( C )，茶汤绿黄。
- A. 黄绿    B. 绿黄    C. 翠绿    D. 墨绿
- 352.从滋味判断新、陈茶差别，陈茶即使保管良好，也会出现( C )之感。
- A. 色枯、香沉、味平    B. 枯黄、香低、味淡    C. 色暗、香沉、味薄    D. 枯黄、香清、味醇

353. 今人泡茶用软水，因为软水中含其他( A )，茶叶有效成份的溶解度高。
- A、溶质少                      B、溶质多                      C、杂质少                      D、矿物质少
354. 泡茶用水要求 pH 值( C )。
- A、<2                              B、<4                              C、<5                              D、>6
355. “茶醉”时可以通过( C )，水果等方法来缓解。
- A、饮酒                              B、抽烟                              C、吃点心                              D、喝咖啡
356. 下列( D )井水，水质较差，不适宜泡茶。
- A、大庖井                              B、照面井                              C、灵泉井                              D、少汲井
357. 井水属于地下水，在地层渗透过程溶入许多矿物质和盐类，当铁的含量大于 0.3 毫克/升时，用于泡茶茶汤品质( D )。
- A、汤色加深，汤味变淡                              B、汤色加深，汤味变涩  
C、汤色变淡，汤味带咸                              D、汤色黑褐，汤味苦涩
358. 灌木型茶树的基本特征是 ( )。
- A. 叶小而稀，分枝稀，树冠大                      B. 叶大而稀，分枝稀，树冠小  
C. 没有明显主干，分枝较密，叶大而稀                      D. 没有明显主干，分枝较密，多近地面，树冠短小
359. 小乔木型茶树的基本特征是 ( D )。
- A. 在树高和分枝部位上都介于乔木型和早生型茶树之间  
B. 在树高和分枝部位上都介于乔木型和中生型茶树之间  
C. 在树高和分枝部位上都介于乔木型和晚生型茶树之间  
D. 在树高和分枝部位上都介于乔木型和灌木型茶树之间
360. 江河湖水泡茶，取水应在远离人烟的地方，水( B )。
- A、含泥砂少                      B、含污染物少                      C、含矿物质少                      D、含氧气较多
361. 冲泡绿茶演示中的洁具，将玻璃杯一字摆开，依次倾入( B )杯的开水，从左到右依次净杯。
- A、1/2                              B、1/3                              C、1/4                              D、1/5
362. 清饮红茶壶用泡法时，分茶时要待冲泡后静置( B )，提取茶壶轻轻摇晃以利均匀，并循环倾注入杯。
- A、10-20 秒钟                      B、3-5 分钟                              C、2-3 分钟                              D、1-2 分钟
363. 台湾乌龙茶冲泡时，洗杯要用茶夹依次将闻香杯和品茗杯中的烫杯水倒掉，并一对对

地放在杯垫上，( A )。

- A、闻香杯在左，品茗杯在右                      B、品茗杯在左，闻香杯在右  
C、闻香杯在前，品茗杯在后                      D、品茗杯在前，闻香杯在后

364. 黄茶君山银针品饮时，可以说君山银针是一种以( B )的特种茶。

- A、观色为主              B、赏景为主              C、闻香为主              D、赏味为主

365. 白茶品饮时，冲泡后茶芽挺立，上下错落时，茶汤( D )，此时，方可端杯品尝。

- A、呈杏黄色              B、呈绿黄色              C、呈橙黄色              D、呈淡黄色

366. 黄茶君山银针品饮时，突出对杯中( A )。

- A、茶芽的欣赏              B、汤色的欣赏              C、滋味的品赏              D、香气的欣赏

367. 黑茶品饮时，冲泡为了更好地观赏汤色，一般选用( B )。

- A、瓷杯或盖杯              B、白瓷或透明玻璃小品杯              C、瓷碗或盖碗              D、有色玻璃杯

368. 花茶品饮在冲泡 3 分钟后，左手端杯，右手拇指和中指捏住盖钮，向内翻转碗盖，( C )。

- A、品滋味              B、赏茶型              C、闻盖香              D、观汤色

369. 不同慢性疾病者选择不同茶饮，有前列腺疾病者宜饮( B )。

- A、乌龙茶、红茶              B、花茶、红茶              C、绿茶、花茶              D、白茶

370. 从事不同职业者选择茶饮时，脑力劳动者宜饮( B )为优。

- A、绿茶白茶              B、绿茶、茉莉花茶              C、乌龙茶普洱茶              D、乌龙茶、红茶

371. 夏暑宜饮白茶，因白茶加工时，在自然环境中直接( A )、不炒不揉。

- A、晾干              B、晒干              C、烘干              D、吹干

372. 茶艺师与顾客行握手礼时，忌戴( C )。

- A、戒指              B、手镯              C、手套和墨镜              D、项链与手镯

373. 推销业务交往中递交名片，宜在( A )或对方有此要求时进行。

- A、自我介绍              B、现场服务              C、离别时刻              D、交谈过程中

374. 养壶的不正确做法是( A )。

A、经常泡茶，使用后清洁，再把壶表水分擦去，风干      B、把壶泡在茶汤中，或经常在壶表涂抹茶汁

- C、把茶汤持续浸放在壶中，并经常以油剂擦拭壶身              D、经常使用养壶机

375. 日本人和韩国人讲究饮茶，注重饮茶礼法，茶艺师为其服务时应注意( C )。

- A 茶水比例                      B、用水选择                      C、泡茶规范                      D、茶叶用量
376. 土耳其人喜欢（ D ），饮茶是土耳其一道颇具特色的生活景观。  
A、加香红茶                      B、草莓红茶                      C、苹果红茶                      D、加糖红茶
377. 为维吾尔族宾客服务时，尽量当宾客的面冲杯子，端茶时不要用（ C ）。  
A、右手    B、左手  
C、单手    D、双手
378. 为（ A ）宾客服务时要注意斟茶不能过满，奉茶时要用双手。  
A、壮族    B、苗族    C、白族    D、藏族
379. 根据俄罗斯人对茶饮爱好的特点，茶艺师在服务中可向他们推荐一些（ A ）茶点。  
A、花生酪    B、牛肉干    C、咸橄榄    D、萝卜干
380. 巴基斯坦人饮茶普遍爱好（ D ）而西北部流行饮（     ）  
A、牛奶绿茶、柠檬红茶    B、冰茶、薄荷绿茶  
C、甜味绿茶、牛奶红茶    D、牛奶红茶、甜绿茶
381. 接待印度、尼泊尔宾客时，茶艺师应施（ C ）礼。  
A、拱手礼    B、拥抱礼    C、合十礼    D、扞胸礼
382. 接待（ D ）宾客，敬茶时应用右手提供服务。  
A、韩国    B、美国    C、法国    D、印度
383. （ C ）多数人爱饮加糖和奶的红茶，也酷爱冰茶。  
A、韩国人    B、埃及人    C、美国人    D、德国人
384. 接待蒙古族宾客，敬茶时应用（ D ），以示尊重。  
A、右手    B、左手    C、单手    D、双手
385. （ D ）为表示对客人的敬重，对尊贵宾客要斟茶三道，俗称“三道茶”。  
A、傣族    B、侗族    C、苗族    D、白族
386. 茶艺师在为信奉佛教宾客服务时，可行（ D ）礼，以示敬意。  
A、握手礼    B、鞠躬礼    C、注目礼    D、合十礼
- 387.为维吾尔族宾客服务时，（ A ）。  
A、当宾客的面冲洗杯子    B、尽量在服务前冲洗杯子  
C、尽量当宾客的面冲洗杯子    D、尽量在服务结束宾客走后再冲洗

- 388.白族“三道茶”是指（A）。
- A、一苦二甜三回甘  
B、对尊贵宾客要斟茶三道  
C、按当地风俗，客人喝油茶一般吧少于三碗  
D、生叶、生姜和生米仁等三道原料加水烹煮而成的汤
- 389.（D）是焚香散发香气方式之一。
- A、与煤同烧  
B、加油燃烧  
C、与柴合烧  
D、自然散发
- 390.（D）是最能反映月下美景的古典名曲。
- A、《阳关三叠》  
B、《潇湘水云》  
C、《空山鸟语》  
D、《彩云追月》
- 391.（C）不是近代作曲家为品茶而谱写的音乐。
- A、《香飘水去间》  
B、《清香满山月》  
C、《茉莉花》  
D、《竹秦乐》
- 392.安溪乌龙茶艺一般选择（A）音乐。
- A、南音名曲  
B、三泉飞瀑  
C、松涛海浪  
D、空山鸟语
- 393.不适合录制品茶时播放的大自然之声是（C）。
- A、风吹竹枝  
B、秋虫鸣唱  
C、暴雨雷鸣  
D、万鸟啁啾
- 394.茶艺表演者的服饰要与（D）相配套。
- A、表演场所  
B、观看对象  
C、茶叶品质  
D、茶艺内容
- 395.舒城小兰花干茶色泽属于（C）。
- A、金黄型  
B、橙黄型  
C、黄绿型  
D、银白型
- 396.阅面、赏花、焚香与品茗是古代（B）的系统。
- A、参禅  
B、茶艺  
C、插花  
D、养生
- 397.在唐朝已出现将（B）整合的娱乐活动。
- A、赋诗、作文、习字、品茗  
B、挂画、插花、焚香、品茗  
C、游历、讲学、论道、著书  
D、下棋、对诗、吟唱、饮酒
- 398.茶艺表演时（D）的作用是营造艺境。
- A、茶叶  
B、香品  
C、香炉  
D、音乐

399. 茶室插花一般（ A ）。
- A、简约朴实                  B、热烈奔放                  C、花繁页茂                  D、摆设在高处
340. 品茗赏花插的花称为（ C ）。
- A、斋花                  B、室花                  C、茶花                  D、轩花
341. 香草、沉香木是制作（ A ）的主要原料。
- A、燃烧香品                  B、熏炙香品                  C、自然散发香品                  D、树脂性香品
342. 龙脑是制作（ B ）的主要原料。
- A、燃烧香品                  B、熏炙香品                  C、线香                  D、盘香
343. 明代以后，茶馆（室）的茶挂主要是（ A ）
- A、书法字轴                  B、国画图轴                  C、刺绣挂画                  D、木刻版画
344. 下列选项中，（ D ）不符合茶室插花的一般要求。
- A、以鉴赏为主，摆设位置应较低                  B、用平实技法，进行自由型插花
- C、以取素色半开，枝叶取单支为好                  D、一花一叶过于单调，花枝繁茂为佳
345. 焚香散发香气有（ A ）、燃烧、自然散发三种方式。
- A、熏炙                  B、碾碎                  C、浸渍                  D、舂末
346. 香油、香花是（ A ）的香品。
- A、自然散发                  B、燃烧散发                  C、熏炙散发                  D、烘焙散发
347. 香品原料主要分为（ B ）三类。
- A、天然性、植物性、动物性                  B、植物性、动物性、合成性
- C、原生性、植物性、合成性                  D、矿物性、动物性、植物性
348. 品茗焚香时，香不能紧挨着（ B ）。
- A、茶叶                  B、鲜花                  C、烧炉                  D、茶壶
349. 熏炙香品的主要原料是（ D ）。
- A、柏木                  B、槐木                  C、银杏                  D 龙脑

**二、判断题（将判断结果填入括号中。正确的填“√”，错误的填“×”。每题1分）**

350. （×）遵守职业道德的必要性和作用，体现在促进个人道德修养的提高，与促进行风建设无关。

351. (√) 茶艺职业道德的基本准则, 应包含这几方面主要内容: 遵守职业道德原则, 热爱茶艺工作, 不断提高服务质量等。
352. (×) 真诚守信是一种社会公德, 它的基本作用是提高技术水平和竞争力。
353. (×) 狭义茶文化的含义是茶的物质财富。
354. (√) 贸易标准样是对贸易成交计价和货物交接的实物依据。
355. (×) 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。
356. (√) 提高自己的学历水平不属于培养职业道德修养的主要途径。
357. (√) 在《劳动法》中对劳动者纪律和道德观念方面的素质要求是遵守劳动纪律和职业道德。
358. (×) 经营单位取得“卫生许可证”后, 向商标事务所申请登记, 办理营业执照。
359. (×) 劳动者的权益包含: 享有平等就业和选择就业的权利、取得劳动报酬的权利、休息休假的权利、接受职业技能培训、享受社会保险和福利的权利。
360. (×) 在《劳动法》中对劳动者最基本的素质要求是执行劳动安全卫生规程。
361. (√) 由于茶多酚与氨基酸等影响茶汤滋味物质的含量与组成的变化, 茶叶表现出各种不同的滋味特征。
362. (√) 茶叶的保存应注意氧气的控制, 茶中多酚类化合物的氧化、维生素 C 的氧化等都和氧气有关。
363. (×) 黑茶按加工法和形状不同分为条型和片型两类。
364. (√) 冠突曲霉是砖茶中的有益的霉菌。
365. (√) 茶叶中的维生素 A、E、K、属于脂溶性维生素。
366. (√) 红茶类属全发酵茶类, 其茶叶颜色深红, 茶汤呈朱红色。
367. (√) 红茶的呈味物质构成, 茶黄素对茶汤起刺激性作用, 茶红素起浓度和醇度作用, 而茶褐素是茶汤发暗, 不利于品质。
368. (×) 茉莉花茶艺使用的冲水壶是玻璃壶。
369. (×) 东方美人茶冲泡置茶宜采用上投法。
370. (√) 黑茶按加工法和形状不同分为散装和压制两类。
371. (√) 乌龙茶中白毫乌龙叶底不显绿叶红镶边。
372. (×) 洞庭碧螺春滋味型是属于鲜醇型。
373. (√) 白牡丹产于福建政和、建阳、松溪、福鼎等县。
374. (√) 宋代哥窑的产地在浙江龙泉。

375. (√) 哥窑瓷胎薄质，釉层饱满，釉面显现纹片，纹片形状多样。
376. (√) 广彩的特色是在瓷器上施金加彩，宛如千丝万缕的金丝彩线交织，显示金碧辉煌、雍容华贵的气度。
377. (×) 釉里红的特色是在瓷器上施金加彩，宛如千丝万缕的金丝彩线交织，显示金碧辉煌、雍容华贵的气度。
378. (√) 锡作为储茶具具有的密封、防潮、防氧化、防光、防异味优点。
379. (×) 茶船是用来中和茶汤，使之浓淡均匀。
380. (√) 一般在冲泡乌龙茶时，第一泡浸泡 1 分钟左右将茶汤与茶分离，从第二泡的时间为 75s，以此递增。
381. (×) 品饮凤凰单枞乌龙茶时，茶水比例以 1: 50 为宜。
382. (√) 紫砂壶具有泡茶不失原味，色香味皆韵，茶叶不易霉馊变质，泥色多变，耐人寻味，壶经久用，具有光泽美观等优点。
383. (×) 宁红太子茶艺第七道“江山”二字的含义是指茶杯、茶壶。
384. (×) 宁红太子茶艺，茶具的摆设形状是“品”字形。
385. (×) “行云拂月”是指将茶汤均匀地勘入茶杯。
386. (×) 在为宾客引路指示方向时，应用手明确指向，面带微笑，眼睛看着目标，并兼顾宾客是否意会到目标。
387. (×) 女人爱用小巧精致的金银玉器茶具冲茶。
388. (√) 茶艺师与宾客对话时，应站立并始终保持微笑。
389. (√) 茶艺师应有优雅端庄站姿，给人以热情可靠、落落大方之感。
390. (√) 巴基斯坦西北地区流行饮绿茶，多数会在茶汤中加糖。
391. (×) 茶艺师在与信奉佛教宾客交谈时，不能问僧尼法号。
392. (√) 茶艺服务中的文明用语通过语气、表情、声调等与品茶客人交流时要语气平和、态度和蔼、热情友好。
393. (×) 茶艺师与宾客对话时，应坐着并始终控制感情。
394. (√) 摩洛哥人酷爱饮茶，中国高档绿茶（珍眉、珠茶）是他们喜爱的茶饮。
395. (×) 茶艺师服务时，为显示出坦率、开放、诚实，可坐时翘起二郎腿。
396. (√) 日本人和韩国人讲究饮茶，注重饮茶礼法，茶艺师为其服务时应注重礼节和泡茶规范。
397. (√) 接待印度宾客时，茶艺师应注意不要用左手递物。

398. (×) 巴基斯坦人饮茶普遍爱好柠檬红茶。
399. (√) 泡好一杯茶，要掌握的茶艺六要素有：选茶、择水、备器、雅室、冲泡、品尝。
400. (×) 接待身体残疾的宾客时，应尽可能安排在光线好的位置。
401. (×) 茶艺师为√IP 宾客服务，要不定期了解√IP 宾客预定情况。
402. (√) 调饮法中，按茶叶作料食用方式可分为食物型和加香型。
403. (×) 清饮法是以沸水直接冲泡叶茶，欣赏“茶舞”。
404. (×) 调饮法是通过调节茶汤的浓度，以适应不同口味的需求。
405. (×) 品饮花茶是属于食物型的调饮法。
406. (×) 闽、粤、台流行的“姜茶饮方”是用生姜、葱和茶调配用水煎熬的调饮茶。
407. (×) 用泉氧化或其他消毒方法，可消除自来水的氯气。
408. (×) 峨眉山玉液泉是中国“五大名泉”之一。
409. (√) 相传苏东坡非常喜欢杭州玉女泉的泉水，每天派人打水，又怕人偷懒将水掉包，特意用竹子制作了标记，交给寺里僧人作为取水的凭证，后人称之为“调水符”。
410. (√) 雨水属于软水。
411. (√) 陆羽认为二沸的水适宜泡茶。
412. (√) 唐代饮茶盛行的主要原因是社会鼎盛。
413. (×) 茶艺师泡茶时将茶罐移到身体正前方取茶是不得体优雅的。
414. (√) 在茶艺馆服务时当要拾起落在地面的物品，在下蹲时右脚在前，左脚在后，右小腿垂直于地面，
415. (√) 当宾客入座后，服务员将茶单双手交与宾客，并适时地为宾客介绍茶叶，由宾客自己选定。
416. (×) 茶叶的保存应注意氧气的控制，茶中脂肪类物质的氧化、维生素 B 的氧化等都和氧气有关。
417. (×) 冰水是属于软水。
418. (√) 清代梁章钜在《归田琐记》中指出“至茶品之四等”的从低到高等级的顺序是“香、清、甘、活”。
419. (√) 科学饮茶的三个基本要求是正确选择茶叶、正确冲泡方法和正确的品饮
420. (√) 经营单位取得”卫生许可证”后，向工商行政管理部门申请登记，办理营业执照。
421. (√) 在与宾客服务交流过程中，茶艺师要注意语言的准确和恰当。
422. (×) 瓷器茶具按色泽不同可分为白瓷、青瓷和玉瓷茶具等。

423. (√)茶则是用来从茶叶罐中盛取干茶的器具，并用于欣赏干茶的外形及茶香。
424. (×)炎热夏暑季节宜饮玫瑰花茶，寒冬季节宜饮玳玳花茶。
425. (√)斗茶起源于唐朝，却在宋朝得以流行。
426. (×)茶艺师在一般现场服务作自我介绍时，应介绍自己的姓名和职务。
427. (×)由于芳香物质种类和数量的变化，茶叶表现出各种不同的滋味特征。
428. (×)在各种茶叶的冲泡程序中，茶叶的品种、水温和茶叶的浸泡时间是冲泡技巧中的三个基本要素。
429. (×)氨基酸具有兴奋、强心、利尿、调节体温、抗酒精烟碱等药理作用。
430. (√)饮浓茶茶叶中的茶多酚、咖啡碱含量很高，对人体刺激过于强烈。
431. (×)按照标准的管理权限，《乌龙茶成品茶》属于国家标准。
432. (×)泡饮普洱茶宜用“一沸”的水冲泡。
433. (√)苏州观音泉是中国“五大名泉”之一。
434. (×)城市茶艺馆用梅（雨）水泡茶，效果也不错。
435. (√)消费者与经营者发生权益纠纷时可以与经营者协商和解、可以请求消费者协会调解、可以向有关行政部门申诉、可以提请仲裁机构仲裁、可向人民法院提起诉讼。
436. (×)茶艺师接待顾客时，应主动与来客行握手礼。
437. (×)推销业务交往中正确递交名片，应是“由少而老”或“由远而近”为序。
438. (×)为顾客上完最后一道茶后，应做撤台准备。
439. (×)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。
440. (×)茶艺服务中的文明用语通过语气、表情、声调等与品茶客人交流时要低声说话、缓慢和气、表情温和。
441. (√)尽心尽职具体体现在茶艺服务中充分发挥主观能动性，用自己最大的努力尽到自己的职业责任。
442. (×)真诚守信是一种社会公德，它的基本作用是提高技术水平和竞争力。
443. (×)钻研业务、精益求精具体体现在茶艺师不但要彬彬有礼地接待品茶客人，而且必须专门掌握本地茶品的沏泡方法。
444. (×)宋代北苑贡茶的产地是当时的福建崇。
445. (×)茶叶的植物学特征，应是芽和嫩叶背面有灰色茸毛，叶齿疏浅，嫩茎成扁形，叶片侧脉离叶缘 2/3 处向上弯，连接上一条侧脉。
446. (×)在《劳动法》中对劳动者最基本的素质要求是执行劳动安全卫生规程。

- 447.(×)茶艺师着旗袍在服务中行走时，要求身体重心向后倾，两脚跟前后走直线。
- 448.(√)茶艺馆要求从业人员对茶的历史、栽培、加工制造、茶叶的分类与茶事茶话、茶具的知识有深入的了解。
- 449.(√)一般茶艺馆服务人员的工作服以中式为主，要求营业时按要求着装，保持洁净、整齐。
- 450.(√)当宾客入座后，服务员将茶单双手交与宾客，并适时地为宾客介绍茶叶，由宾客自己选定。
- 451.(√)红茶的保健作用有强胃、利尿、抗衰老、延年益寿等作用。
- 452.(×)不同慢性疾病者选择茶饮时，糖尿病患者宜饮乌龙茶和红茶。