**2023年沈阳现代化都市圈职业院校技能大赛**

**（特殊教育茶艺技能师生同赛）理论试卷**

**一、单项选择题（每题只有一个正确答案，每道小题2分，20道题，共计40分）**

1.钻研业务、精益求精具体体现在茶艺师不但要主动、热情、耐心、周到地接待品茶客人，而且必须(　　)。

 A.熟练掌握不同茶品的沏泡方法 B.专门掌握本地茶品的沏泡方法

 C.专门掌握茶艺表演方法 D.掌握保健茶或药用茶的沏泡方法

2.茶艺的主要内容是(　　) 。

 A.表演和欣赏 B.泡茶和饮茶 C.种植和加工 D.精制和营销

3.红茶、绿茶、乌龙茶的香气主要特点是(　　)。

 A.红茶清香，绿茶甜香，乌龙茶浓香 B.红茶甜香，绿茶花香，乌龙茶熟香

 C.红茶浓香，绿茶清香，乌龙茶甜香 D.红茶甜香，绿茶板栗香，乌龙茶花香

4.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(　　)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

5.茶叶保存应注意水分的控制，当茶叶水分含量(　　)时，就会加速茶叶的变质。

 A.超过4% B.达到5% C.不足5% D.超过5%

6.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

7.(　　)饮用茶叶主要是散茶。

 A.宋代 B.明代 C.元代 D.清代

8.要泡好一壶茶，需要掌握茶艺的(　　)要素。

 A.7 B.6 C.5 D.3

9.陆羽《茶经》指出：其水，用山水上，(　　)中，井水下。

 A.河水 B.溪水 C.泉水 D.江水

10.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(　　),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.立即咽下

 D.小口慢吞

11.下列选项中，(　　)不符合热情周到服务的要求。

 A.宾客低声交谈时，应主动回避

 B.仔细倾听宾客的要求，必要时向宾客复述一遍

 C.宾客之间谈话时，不要侧耳细听

 D.宾客有事招呼时，要赶紧跑步上前询问

12.藏族喝茶有一定礼节，边喝边添，三杯后再将添满的茶汤一饮而尽，这表明(　　)。

 A.茶汤好喝 B.不再喝了 C.想继续喝 D.稍停再喝

13.炒青、烘青、晒青、蒸青是(　　)工艺的四个种类。

 A.绿茶 B.红茶 C.青茶 D.白茶

14.最适合茶艺表演的音乐是(　　)。

 A.中外流行音乐 B.中国古典音乐 C.外国音乐 D.少数民族音乐

15.安溪乌龙茶艺“悬壶高冲”意指(　　)方法。

 A.洗杯 B.烧水 C.斟茶 D.冲水

16.茉莉花茶(　　)程序被喻为“杯里清香浮情趣”。

 A.论茶 B.回味 C.玩味 D.闻香

17.“香气清纯，滋味甜爽，汤色橙黄明净，叶底嫩黄匀亮”是(　　)的品质特点。

 A.六安瓜片 B.君山银针 C.黄山毛峰 D.祁门红茶

18.窨制的花茶一般都具有(　　)。

 A.头泡香气低沉 B.浓郁纯正香气 C.有茶味无花香 D.有花味无茶香

19.制作乌龙茶对鲜叶原料的采摘两叶一芽，大都为对口叶，(　　)。

 A.芽叶幼嫩 B.芽叶已老化 C.芽叶中熟 D.芽叶已成熟

20.泡茶用水要求pH值(　　)。

 A.< 2 B.< 4 C.< 5 D. 6

**二、判断题（请在括号内做出判断，对的用“**√**”表示，错的用“**×**”表示，每道小题2分，20道题，共计40分）**

1.( )遵守职业道德的必要性和作用，体现在促进个人道德修养、行风建设和事业发展上。

2.( )唐代饮茶盛行的主要原因是文化进步。

3.( )茶叶中含有100多种化学成分。

4.( )茶叶中的多酚类物质主要是由儿茶素、黄酮类化合物、花青素和酚酸组成。

5.( ) 神经衰弱者应多饮浓茶，不在临睡前饮茶。

6.( )茶艺师在为信奉佛教宾客服务时，可行合十礼，以示敬意。

7.( )云南沱茶外形保持金银花花蕾原有形态和色泽，干茶呈栗褐色。

8.( )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。

9.( )GB7718－94《生活用水卫生标准》是与国家强制性茶叶标准密切关系的标准。

10.( )接待蒙古族宾客，敬茶时应用双手，以示尊重。

11.( )钻研业务、精益求精具体体现在茶艺师不但要主动、热情、耐心、周到地接待品茶客人，而且必须熟练掌握对不同茶品的沏泡方法。

12.( )宋代北苑贡茶的产地是当时的福建崇安。

13.( )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。

14.( )饮茶形成系统在宋代。

15.( )云南普洱茶外形条索紧结、肥壮、沉重，似蜻蜓头。色泽砂绿，鲜润，红点明。

16.( )“净”是指净度好，茶叶中不掺有茶类夹杂物。

17.( )紫砂壶有泡茶不失原味，色香味皆韵，茶叶不易霉馊变质的优点。

18.( )用矿泉水泡茶是城市茶艺馆泡茶用水最佳的选择。

19.( )茶艺师可以用关切的询问、征求的态度、提议的问话和有针对性的回答来加深与宾客的交流和理解，有效地提高茶艺馆的服务质量。

20.( )为了表示尊重，在与宾客交谈时，目光不要注视对方，避免对方紧张。

**三、简答题（每题10分，2道题，共计20分）**

**1. 简述行茶十式操作流程？**

**2.简述茶的分类及其代表？**

**2023年沈阳现代化都市圈职业院校技能大赛**

**（特殊教育茶艺技能师生同赛）理论试卷答案**

**一、单项选择题（每题只有一个正确答案，每道小题2分，20道题，共计40分）**

1-5 ABDCD 6-10 ABBDB 11-15 DBABD 16-20 DBBDC

**二、判断题（请在括号内做出判断，对的用“**√**”表示，错的用“**×**”表示，每道小题2分，20道题，共计40分）**

**1-5** √××√× 6-10 √×√√√ 11-15 √×××× 16-20 ×√√√×

**三、简答题（每题10分，2道题，共计20分）**

**1. 简述行茶十式操作流程？**

答：

行茶一式 主客行礼（1分）

行茶二式 备茶（1分）

行茶三式 温器（1分）

行茶四式 投茶、摇香、闻香（1分）

行茶五式 温杯（1分）

行茶六式 润茶（1分）

行茶七式 泡茶（1分）

行茶八式 分茶（1分）

行茶九式 请茶（1分）

行茶十式 品茶（1分）

**2.简述茶的分类及其代表？**

答：

绿茶：西湖龙井（1分）

红茶：祁门红茶（2分）

白茶：福鼎白牡丹（2分）

黑茶：云南普洱茶（1分）

乌龙茶：文山包种（2分）

黄茶：君山银针（2分）