**2018年度茶叶加工工竞赛理论知识复习题**

**一、填空题（20题）**

1、按鲜叶初制过程中多酚类化合物的氧化程度，六大茶类从弱到强的顺序依次是（ 绿茶、黄茶、黑茶、白茶、青茶、红茶）。

2、导致鲜叶变质的主要因素有（ 温度升高）、（ 通风不良）和（机械损伤 ）。

3、形成白茶品质的关键工序是（萎凋）。

4、在烘青毛茶干燥（烘笼烘干）过程中，毛火应掌握（高温、薄摊、勤翻、快烘 ），足火应掌握（低温、厚摊、少翻、长烘 ）。

5、按鲜叶适制性要求，就红茶和绿茶相比较而言，叶色深的鲜叶适制（绿茶 ），叶色浅的鲜叶适制（红茶 ）；多酚类含量高、氨基酸含量低的鲜叶适制（红茶 ）；大叶种鲜叶适制（红茶 ）。

6、我国现有名优绿茶外形，按造型方法和形状特点，可划分为（ 9）种类型。

7、茶叶中具有兴奋提神作用的主要化学成分是（咖啡碱 ）和（ 儿茶素）。

8、比较眉茶和烘青初制揉捻工序的加压大小，加压较轻的是（烘青 ）。

9、碧螺春是（ 卷曲 ）型特种茶。

10、用来窑制花茶的茶坯主要是（绿茶），其次是（ 红茶 ），还有少量的（ 白茶 ），绿茶又以（ 烘青绿茶 ）数量为最多。

11、茶树按分支部位可以分为（ 乔木 ）、（ 小乔木 ）、（ 灌木 ）。

12、 我国的红茶种类较多，按制法和品质可以分为（功夫红茶）、（小种红茶）、（红碎茶）共三大类。

13、 世界上第一部有关茶叶的专著是（茶经），其作者是陆羽，字鸿渐，被世人誉为（茶圣）。

14、茶叶中的主要[化学](http://www.xuexila.com/xuexifangfa/huaxue/)成分有多酚类物质、（[生物](http://www.xuexila.com/xuexifangfa/shengwu/)碱）、蛋白质、维生素类、糖类、矿物质（氨基酸）。

15、 人类利用茶叶的三个阶段是药用、食用和饮用。其中饮用又分为（唐煮、宋点和明泡）。

16、 茶叶评审包括（外形）、（汤色）、（香气）、（滋味）、（叶底）。

17、绿茶按加工方式不同分为（炒青）、（烘青）、（晒青）和（蒸青）。

18、茶叶的贮藏应注意（防潮）、（低温）、（[防晒](http://www.xuexila.com/yangsheng/fangshai/)）等。

19、绿茶的主要保存和储存方法主要有：（石灰块保存法）、（炭贮法）、（冷藏法）三种。

20、杀青时间过长，杀青叶失水过多，不利做形，杀青时间过短，鲜叶的茶多酚、蛋白质等成分（水解）转化不充分，成品青涩味重。

20、 绿茶的制作工艺分为（杀青、揉捻和干燥）。

**二、单项选择题（50题）**

1、茶叶内含物中，生物碱含量最多的是（B ）。

A、茶叶碱 B、咖啡碱 C、可可碱

2、下列各组茶叶中，属黄茶类的是（A ）。

A、君山银针，蒙顶黄芽 B、白毫银针，蒙顶黄芽 C、蒙顶甘露，蒙顶黄芽

3、形成红茶“冷后浑”现象的主要化学成分是（A ）。

A、茶黄素、咖啡碱 B、氨基酸、多酚类 C、茶红素、咖啡碱

4、下列各组茶叶中，属青茶类的是（B ）。

A、洞庭碧螺春，西湖龙井 B、武夷岩茶，铁观音 C、铁罗汉，烘青

5、在生产中，控制（C ）是鲜叶加工各工序适度的主要技术指标之一。

A、叶片成条率  B、茶叶主要内含物质成分含量  C、在制坯含水量

6、造成绿茶“叶底不开展”的主要原因是（C ）。

A、杀青温度过高 B、揉捻压力过大 C、干燥温度过高

7、对匀净度不高的鲜叶，在揉捻中可采取（A ）措施，以达到揉捻均匀的目的。

A、分筛复揉 B增加揉捻时间 C增加揉捻机转速

8、按创制时期的先后顺序，下列茶类排序正确的一组是（A ）。

A、绿茶、黑茶、红茶 B、黑茶、黄茶、青茶 C、红茶、绿茶、白茶

9、“做手”是（A ）类的加工工序之一。

A、青茶 B、黄茶 C、白茶

10、下列茶产品中，未经过揉捻工序的是（B ）。

A、碧螺春 B、白毫银针 C、安溪铁观音

11、下列茶叶，属于半发酵的茶是（ D ）

A、绿茶  B、红茶 C、普洱茶  D、青茶

12、红茶根据加工方法不同可分为（  C ）

A、炒青、烘青、晒青 B、紧压茶、散茶 C、工夫、红碎、小种 D、毛茶、精制茶

13、国际市场上红碎茶占有较强的优势，与工夫红茶相比，它在加工上独特的是（ D ）

A、萎凋  B、揉捻   C、发酵   D、切细

14、下列茶叶，属于非发酵的茶是（ A  ）

A、绿茶  B、红茶 C、普洱茶  D、青茶

15、一般而言，茶叶以新鲜为好，但（ C ）却有越陈越香的特点

A、白茶  B、绿茶 C、普洱茶  D、黄茶

16. 引发茶叶变质的主要因素有(　D　)等。

A、磁线 B、射线   C、红外线   、光线

17. 防止茶叶陈化变质，应避免存放时间太长，含水量过高，高温高湿和(　D　)。

A、无光线   B、灯光照射 C、漫射光照射    D、阳光直射

18、红茶类属于全发酵茶类，故其茶叶颜色深红，茶汤呈(　B　)。

A、橙红色   B、朱红色  C、紫红色   D、黄色

19、红茶的呈味物质，茶褐素是使(　C　)，它的含量增多对品质不利。

A、茶汤发红，叶底暗褐   B、茶汤红亮，叶底暗褐

C、茶汤发暗，叶底暗褐   D、茶汤发红，叶底红亮

20、茶叶干燥通常采用（  B  ）干燥法。

A、1次   B、2次   C、3次    D、4次

21、按鲜叶适制性要求，一般而言，下列说法不正确的是（  A  ）。

A、叶色深的鲜叶适制红茶，叶色浅的鲜叶适制绿茶

B、多酚类含量高的鲜叶适制红茶

C、大叶种鲜叶适制红茶

D、中、小叶种鲜叶适制绿茶

22、下列各组茶叶中，不属绿茶类的是（  B ）。

A、洞庭碧螺春，西湖龙井  B、武夷岩茶，铁观音

C、眉茶，烘青       D、黄山毛峰，信阳毛尖

23、在生产中，控制（  B  ）是鲜叶加工各工序适度的主要技术指标之一。

A、叶片成条率   B、茶叶主要内含物质成分含量

C、在制坯含水量  D、温度的高低

24、绿茶中最早发明的制作工艺的茶类是(  C  )。

A、炒青    B、烘青    C、蒸青   D、晒青

25、小种红茶是哪个省的特有茶类（  C ）。

A、浙江    B、安徽    C、福建   D、云南

26、什么时候采摘的鲜叶含水量最高（ B ）

A、中午   B、早晨   C、傍晚   D、晚上

27、滇绿是云南（ C ）的另一种称谓。

A、晒青    B、炒青       C、烘青     D、蒸酶

28、下列哪种茶具有松烟香气和类似桂圆汤的滋味（ D ）。

A、祁门红茶   B、滇红工夫茶   C、红碎茶  D、小种红茶

29、茶树的树型有（ C ）种。

A、1 B、2 Ｃ、3 Ｄ、4

30、茶树叶片的侧脉伸展至叶缘约（ A ）处向上弯曲与上方侧脉相连。

A、四分之一 B、三分之一 Ｃ、三分之二 Ｄ、二分之一

31、茶树生长对土壤酸碱性的要求是（ B ）。

A、碱性土壤 B、酸性土壤

Ｃ、中性土壤 Ｄ、对土壤酸碱性要求不严格

32、幼年茶树一般要经过（ C ）次定型修剪，才能培育出良好的树冠。

A、1 B、2 Ｃ、3 Ｄ、4

33、在茶树的繁殖中，下列属于有性繁殖的方法是（ D ）。

A、压条 B、扦插 Ｃ、嫁接 Ｄ、种子繁殖

34、茶树总发育周期按其生育特点和生产实际，可分为（ D ）个生物学年龄时期。

A、1 B、2 C、3 D、4

35、茶树新梢上的叶片大小呈（ B ）的分布规律。

A、顶端到基部逐渐变大 B、顶端到基部逐渐变小

C、顶端到基部一样大 D、两端小而中间较大

36、茶园中施用基肥，其用量一般要求不少于全年用量的（ A ）。 A、40% B、50% C、60% D、70%

37、茶园的深耕，耕作深度一般要求超过（ D ）。

A、15㎝ B、20㎝ C、25㎝ D、30㎝

38、茶树的叶芽按着生部位可分为（ D ）。

A、冬芽和夏芽 B、生长芽和休眠芽

C、休止芽的驻芽 D、定芽的不定芽

39、人工栽培茶树的历史，距今有（ D ）多年。

A、1000 B、2000 C、3000 D、10000

40、成年茶树的吸收根主要分布于表层土以下（ B ）厘米处。

 A、10 B、30 C、100 D、10～30

41、幼龄茶树一般有经过（ C ）次定型修剪。

A、1 B、2 C、3 D、4

42、衡量鲜叶质量的指标主要是指（ C ）。

A、嫩度、鲜度 B、鲜度、匀度

Ｃ、嫩度、净度 Ｄ、嫩度、匀度、净度、鲜度

43、滇红毛茶制造工艺流程是：鲜叶→萎凋→揉捻→（ A ）→干。、燥。

A、筛分 B、杀青 Ｃ、发酵 Ｄ、毛火

44、萎凋是红茶初制工艺流程的第（ C ）道工序。

A、1 B、2 Ｃ、3 Ｄ、4

45、下列萎凋方法不属于自然萎凋类型的是（ A ）。

 A、萎凋帘萎凋 B、日光萎凋 Ｃ、萎凋槽萎凋 Ｄ、室内自然萎凋

46、在绿茶初制的杀青工艺中，要求叶温在一、二分钟内升至（ C ）以上。

A、65℃ B、75℃ Ｃ、85℃ Ｄ、95℃

47、下列制茶工艺流程属于绿茶初制工艺流程的是（ B ）。

A、鲜叶→萎凋→干燥 B、鲜叶→杀青→揉捻→干燥 Ｃ、鲜叶→萎凋→揉捻→发酵→干燥 Ｄ、鲜叶→杀青→揉捻→渥堆→干燥

48、绿茶初制过程中，揉捻工艺根据杀青叶是否摊晾分为（ A ）。 A、冷揉和热揉 B、快揉和慢揉 Ｃ、重揉和轻揉 Ｄ、紧揉和松揉

49、绿茶杀青过程中，要求嫩叶老杀，其原因之一是（ B ）。

A、嫩叶含水量少 B、嫩叶含水量高

Ｃ、嫩叶纤维素含量高 Ｄ、嫩叶叶质粗老

50、绿茶品质的形成，最关键的工序是（ A ）。

A．杀青工序 B．揉捻工序 Ｃ．干燥工序 Ｄ．发酵工序

**三、多项选择题 （25题）**

1、红茶的品质特点是（ ABCD ）

A、浓  B、强  C、鲜  D、爽

2、按鲜叶适制性要求，一般而言，下列说法正确的是（ BC ）。

A、叶色深的鲜叶适制红茶，叶色浅的鲜叶适制绿茶

B、多酚类含量高的鲜叶适制红茶和普洱茶

C、大叶种鲜叶适制红茶

D、中、小叶种鲜叶适制绿茶和普洱茶

3、普洱茶是云南特有的（ A ）产品，以（ C ）环境条件的云南大叶种晒青毛茶为原料，经（  D ）生产具有独特品质特征的茶叶。

A、地理标志  B、普洱市和西双版纳   C、符合普洱茶产地   D、特定的加工工艺

4、下列茶类不属于片形茶的是（  ABD ）

A、太平猴魁  B、南京雨花茶   C、六安瓜片  D、洞庭碧螺春

5、哪些类型的鲜叶不适合做绿茶（ ABD ）

A、多酚类含量高  B、紫色的鲜叶  C、氨基酸含量高   D、大叶种品种

6、红茶萎凋的目的是（ AC ）

A、散失部分水分       B、促使鲜叶红变

C、增强酶活性        D、减少鲜叶柔软性

7、揉捻不足会出现（ AD ）现象

A、叶底花青  B、叶底褐红  C、茶汤滋味浓厚  D、茶汤滋味淡薄

8、下列属于低产茶园树体改造措施的是（ ABCD ）。

A、深修剪 B、重修剪 Ｃ、台刈 Ｄ、养蓬

9、茶树根系的生长具有（ ABC ）等特性。

A、向地性 B、向肥性 C、向湿性 D、向上性

10、茶树短穗扦插的技术要求是（ ABC ）。

A、叶向与风向一致 B、叶背在贴地

C、株距以叶片互不重叠为度 D、扦插时手指不能压插穗两侧的泥土

11、确保红茶发酵变化的重要条件是（ BCD ）。

A、适宜的温度 B、较高的湿度

Ｃ、流通的空气 Ｄ、宽大的房间

12、茶叶初制过程中，烘干的目的是（ BCD ）。

A、促进酶活性 B、蒸发叶内水分

Ｃ、固定外形 Ｄ、便于储藏和运输

13、普洱茶加工过程中的发酵方式主要有（ ABCD ）。

A、快速前发酵 B、快速后发酵

Ｃ、缓慢前发酵 Ｄ、缓慢后发酵

14、红碎茶的精制加工，根据红碎茶加工、验收统一标准，在分离作业上有（ ABCD ）。

A、精细分离 B、长短分离 Ｃ、轻重分离 Ｄ、杂质分离

15、云南省凤庆县的“滇红”为大叶种工夫红茶，其特点是（ ABCD ）。

 A、条索肥硕重实 B、满披金黄色芽毫

Ｃ、香高味浓 Ｄ、黄汤黄叶

16、茶叶不仅具有饮用价值，而且具有药理保健功能，茶叶具有以下主要功能的是（ACD）。

A、提神醒脑 B、防乙肝 C、降血脂 D、利尿消肿

17、茶叶评审也称茶叶感官检验，主要是评定茶叶品质、等级及加工中出现的问题，主要包括（ABCDEFG）

A、汤色 B、滋味 C、外形 D、整碎 E、水分 F、叶底 G、香气

18、茶叶香气的评定可以分为热嗅、温嗅、冷嗅三个步骤，通过仔细辨别能确定香气的纯异、高低及持久程度，在热嗅步骤最容易辨别出茶叶的（BCD）。

A、香气持久性 B、陈味 C、霉味 D、其他异杂味

19、将第一次的茶水倒掉谓之洗茶，这种习惯源自明朝，具有一定单位清洁茶叶的作用，此外还能使茶香更易渗出。下列茶叶中，有洗茶必要的茶叶是（ABC）

A、小种红茶 B、普洱茶 C、大红袍 D、碧螺春

20、茶叶审评的评叶底主要评比其（ABC），评比时除了观察芽叶的含量、叶张的光洁与粗糙、色泽与均匀度的好坏外，还应手指按叶张的软硬、厚薄、壮瘦及叶脉的平凸。

A、嫩度 B、匀度 C、 整碎 D、色泽

21、由于茶叶不仅有独特的形态特征，而且还含有2-5%的咖啡碱、20%左右的茶多酚、1-2%的茶氨酸，所以可以有多种方法进行真假茶的鉴别，能采用的方法是（ABD）。

A、感官审评 B、形态特态鉴别 C、显微镜观察 D、化学成分测定

22、优质绿茶都有正常的清香，还可以透出以下独特的香味（ABD）。

A、花果香 B、 板栗香 C、 糯米香 D、 炒黄豆香

23、茶叶基本茶类的分类依据是（AB）。

A、根据制造方法的不同 B、茶多酚氧化程度的不同

C、外形的色泽不同 D、由专家确定

24、茶艺礼仪常有（ABC）。

A、伸掌礼 B、鞠躬礼 C、寓意礼 D、注目礼

25、茶叶审评湿评主要是（ABCD）。

A、嗅香气 B、观汤色 C、尝滋味 D、评叶底

**四、判断题（30题）**

1、（√）在一定转速范围内，揉捻叶的成条率是随揉捻机转速增加而下降的，而叶子的断碎率与此相反。

2、（√）嫩杀指杀青程度轻些，鲜叶减重率少些；老杀指杀青程度重些，鲜叶减重率多些。

3、(×) 绿茶类属轻发酵茶。故其茶叶颜色翠绿、汤色黄。

4、(×) 茶叶保存应注意水分的控制，当其水分含量超过3%时，就会加速茶叶的变质。

5、（×）杀青时，老叶应多抛少闷，嫩叶应少抛多闷。

6、（√）按鲜叶初制过程中多酚类化合物的氧化程度，六大类中以绿茶为最轻。

7、（×）多酚类含量高，氨基酸含量适当的鲜叶适制绿茶

8、（√）揉捻加压应采取“轻、重、轻”原则。

9、（√）原料相同的烘青比炒青的吸香能力要强。

10、（×）鲜叶质量由嫩度决定。

11、（×）杀青必须掌握“高温杀青”。

12、（×）红茶的发酵与黑茶的渥堆目的是一样的。

13、（×）制作绿茶的优良原料是云南大叶种。

14、（√）绿茶烘干分“毛火—摊凉—足火”。

15、（√）萎凋适度的叶子暗绿色，无焦边、泛红现象。

16、（√）鲜叶保鲜技术的关键是控制两个条件，即保持低温和适当降低鲜叶含水量。

17、（√）制造铁观音的工序有“包揉”，而岩水仙未经“包揉”。

18、（×）按茶类创制时期的先后，青茶早于红茶。

19、（√）六安瓜片茶叶属绿茶类。

20、（√）影响渥堆的因素主要是水分、温度和氧气。

21、（×）在青茶加工中，加温萎凋的品质要比日光萎凋好。

22、（√）茶艺师是一种职业，不是职称。

23、（×）茶树生长需要碱性土壤，所以茶汤也应该是碱性的。

24、（√）茶艺师应熟悉各种茶具的特点，尤其要掌握紫砂壶的鉴赏和养护。

25、（√）环境、茶叶、用具、用水和人员是差异的几大要素。

26、（√）世界上茶叶生产三强国是印度、中国、斯里兰卡。

27、（√）中国是茶的原产地，是茶的故乡，中华民族最早发现、利用、栽培、加工、销售、品饮茶叶。

28、（×）茶叶表面会沾有灰尘等杂物，所以冲泡姚洗茶，将头泡茶汤倒掉。

29、（√）茶树扦插繁殖后代，能充分保持母株高产和抗性的特性。

30、（×）冲泡绿茶一般以100摄氏度左右为宜。

**五、简答题（6题）**

1、茶具的种类繁多，从制作材料上区分，大体上可分为哪几种?(六种以上)

答：玻璃、漆器、竹木、陶土、瓷器、紫砂、金属等

2、简述绿茶品质的形成条件？

答：绿茶品质是在热化作用条件下形成的。工艺特点首先是高温杀青，制止酶的活性，阻止多酚类的酶性氧化，这是绿茶“清汤绿叶”的前提条件。杀青的操作方法合理，温度适当，是形成优良品质的重要条件，鲜叶经过杀青的热作用，色、香、味初步形成。在干燥阶段，烘焙或炒茶的温度对“促香、醇味、保绿”至关重要，随着温度升高，在干热条件下，残留的青气成分进一步转化，进一步增进茶味品质。总之，绿茶加工过程中，自始至终需要温度的适当调节，这是品质形成的重要条件。

3、名茶简述：西湖龙井(产地、品质特点、泡饮方法)

答：产地：浙江杭州

品质特点：色泽翠绿、外形扁平光滑形似碗钉，汤色碧绿明亮，香馥如兰，滋味甘醇鲜爽。

泡饮方法：下投法

4、简述雨水叶杀青技术？

答：一般露水鲜叶其表面含水量为20%，雨水叶的表面含水量约为30%。这么多的叶表附加水，在杀青时要吸收大量热量后才能使水分蒸发掉，因此，雨水叶杀青时必须要减少投叶量，同时要适当提高锅温，才能保证杀青叶的品质。

5、 简述如何进行茶叶干燥？

答：采用热风烘干机，初烘温度为110-130℃，初烘至茶叶有触手感，然后及时摊凉；复烘温度90-100℃，烘至八九成干，再及时摊凉；足干温度控制在80-90℃，烘至干嗅清香，叶子用手捏即成碎片，含水量在5%-6%即可下烘。

6、请介绍三种中国茶艺寓意礼的表现形式及内涵?

答：(1)凤凰三点头表示对客人的欢迎

(2)有图案的面向客人表示把美好的一面留给客人

(3)双手的方向顺时针表示“来来来”逆时针表示“去去去”

**六、综述题（1题）**

1、试述色素类物质在绿茶初制中的变化及其对绿茶品质的影响。

答:包括干茶色泽，汤色和叶底色泽。名优茶的色泽要求三绿，且光泽度要好，干茶色泽以绿润为好，汤色和叶底色泽以绿亮为好。影响干茶色泽的主要物质是叶绿素。叶绿素A为兰绿色，叶绿素B为黄绿色。茶叶中叶绿素含量多，色泽就绿。鲜叶中叶绿素含量高，茶叶中叶绿素含量就可能高。需要指出的是，鲜叶中叶绿素含量受多种因素的影响，例如，鲜叶的成熟度，1芽2叶大于1芽1叶大于芽，有的高山茶干色欠绿可能与缺乏氮素有关。经过加工，鲜叶中的叶绿素要被破坏一部分，尤其是湿热作用时间长，对叶绿素的破坏就越多。(6分)

一般认为色泽的润度与水溶性果胶含量有关，含量越高，干茶色泽润度好。绿茶汤色以浅绿色、浅黄绿色，并且鲜亮或亮为好。深、暗、浊不好。汤色绿的主要成分是黄酮类物质。叶绿素属脂溶性物质，不能溶解于茶汤中，在茶汤中仅有极微量呈悬浮颗粒状。茶汤中黄色的主要成分主体是多酚类的氧化物，多酚类氧化量越大，汤色越黄，绿茶质量差。(5分)

绿茶的叶底色泽要一致,明亮。鲜绿、嫩绿、浅黄绿都属正常，以嫩绿为多， 叶绿素保留量越多，叶底越绿，湿热作用越强，形成脱镁叶绿素越多，叶底则绿带褐黄。白毫多的茶叶，叶底往往为灰白色，亮度显得不够，容易产生错觉。类胡萝卜素呈黄色，也是构成叶底色泽的物质，紫色芽叶的叶底呈靛蓝色。(5分) 干茶色泽、汤色、叶底色泽虽然构成的物质成分有差别，便三者之间关系密切。汤色绿亮的茶叶，干茶色泽和叶底色泽都有较好。