

2026 年海南省农业行业职业技能大赛-乡村人才技能 竞赛评茶员项目技术文件

一、竞赛项目技术概要

以展示规范的茶叶审评操作程序、准确判断茶叶品质与术语描述，强调技能的发挥、呈现参赛者的技术水平为目的，通过茶叶品质审定、品质排序及品质缺陷诊断，充分发挥选手感官审评能力，强调选手自身理论基础和实际能力相结合的目的。

二、参赛选手要求

（一）能力要求

根据《茶叶感官审评办法》（GB/T 23776-2018）、《茶叶感官审评术语》（GB/T 14487-2017）要求，掌握了解茶叶的色、香、味、形的品质特征，完成茶叶品质评定过程、运用审评术语对茶样正确评述，对茶样香气、滋味进行排序及对茶叶品质缺陷诊断并提出改进措施。

（二）基本知识要求

选手应掌握相关法律法规、茶叶基础知识、国内名优茶叶品质特征、茶文化历史、审评用具及使用技巧、茶叶审评基本流程、审评术语运用，茶叶品质评定等。

三、竞赛形式

竞赛形式为个人赛。竞赛分为初赛、半决赛、决赛，初赛为理论知识考试，半决赛和决赛方式为实操技能考核。

四、竞赛标准及模块

竞赛标准结合评茶员职业岗位的技能需求，并依据国家职业

《评茶员》（高级工）标准要求命题，并适当增加新知识、新技术、新工艺和新设备等方面内容。

初赛为理论知识考试、半决赛技能操作模块分为：品质审定、香气滋味排序、决赛技能操作模块为品质缺陷诊断。

五、竞赛时间及模块内容

（一）竞赛时间

赛项	模块	模块内容		竞赛用时	比赛人员
初赛	A	理论知识考试		90 分钟	全体选手
半决赛	B	品质	操作流程	40 分钟	理论知识考试成绩合格且前 40 名选手
		审定	感官审评		
	C	香气、滋味排序		10 分钟	
决赛	D	品质缺陷诊断		30 分钟	半决赛成绩前 10 名选手

（二）模块内容

1. 理论知识考试（A） 题型有单项选择题 80 题，每题 1 分，判断题 20 题，每题 1 分，总分为 100 分，考试用时 90 分钟。考试内容包括相关法律法规知识、安全生产基础知识、茶叶基础知识、茶叶感官审评知识等。考试内容纲要详见下表。

竞赛理论考试内容纲要

类型	具体内容
1. 相关法律、法规知识	(1) 《中华人民共和国劳动法》的相关知识。 (2) 《中华人民共和国劳动合同法》的相关知识。 (3) 《中华人民共和国食品卫生法》的相关知识。 (4) 《中华人民共和国产品质量法》的相关知识。 (5) 《中华人民共和国计量法》的相关知识。
2. 安全生产基本知识	(1) 安全用电常识。 (2) 机械使用常识。

	(3) 安全操作生产知识。 (4) 应急措施与抢救常识。 (5) 安全事故申报知识。
3. 茶叶基础知识	(1) 中国茶叶产区概况。 (2) 中国茶叶分类基础知识。 (3) 茶树基础知识。 (4) 茶叶包装相关知识。 (5) 大宗茶、名优茶及再加工茶工艺技术要点。 (6) 茶叶检验分类、保管、保健功能及储藏知识。
4. 茶叶感官审评基础知识	(1) 茶叶感官审评环境、设施相关知识 (2) 茶叶感官审评知识。 (3) 茶叶感官审评术语知识。 (4) 不同茶类样品制取知识 (5) 大宗茶与名优茶内质异同、误差的控制知识。 (6) 精制茶及再加工茶等级判定基础知识。 (7) 茶叶外形、内质各因子之间的相互关系知识。 (8) 审评过程记录、结果计算及判定。

2. 品质审定 (B) 选手在规定的时间内, 按照《茶叶感官审评术语》(GB/T 23776-2018)、《茶叶感官审评术语》(GB/T 14487-2017) 审评规范, 在规定的时间内对组委会提供的 4 个茶样进行审评, 并写出审评术语、各项因子所占权重及排序。比赛用时 40 分钟。

3. 香气、滋味排序 (C)

裁判员对组委会提供的 5 个茶样进行冲泡开汤, 选手只能通过嗅香气和品尝滋味, 判断出 5 个茶样的香气、滋味的品质高低进行排序。此模块选手不得查看叶底, 一经发现查看叶底行为, 该模块成绩记零分。比赛用时 10 分钟。

4. 品质缺陷诊断 (D)

组委会提供 4 个带有品质缺陷的茶样, 选手对 4 个茶样进行评审诊断, 指出茶样的主要缺陷, 给出加工技术改进措施。比赛用时 30 分钟。

六、竞赛项目分值计算

竞赛总成绩由理论考试、品质审定、香气滋味排序、品质缺陷诊断 4 个竞赛模块加权成绩组成。每个考核模块分值均为 100 分，除决赛分值保留 2 位小数点外，其余模块内容加权计分过程中存在小数点时均保留 3 位小数点（四舍五入）。成绩计算公式如下：

半决赛成绩=理论知识成绩×20%+品质审定成绩×50%+香气滋味排序×30%；其中，品质审定成绩=操作流程×20%+感官审评×80%

决赛成绩=半决赛成绩×60%+品质缺陷诊断成绩×40%。

七、竞赛晋级、名次排定办法

（一）竞赛晋级办法

1. 初赛 理论知识考试（闭卷考试），理论知识成绩及格（60 分）且排名前（含）40 名的选手进入半决赛。
2. 半决赛 技能操作（半决赛）由 40 名晋级选手进行品质审定、香气滋味排序的比赛，与理论知识成绩形成半决赛成绩，成绩从高至低排列，排名前 10 名的选手进入决赛。
3. 决赛 由 10 名晋级选手进行品质缺陷诊断的比赛，根据决赛成绩排名获得金、银、铜奖相应名次及奖励。

（二）成绩名次排定办法

选手成绩从高至低进行排名，若出现综合成绩相同时，则按下列模块顺序取单项成绩从高分至低分进行排名决定晋级或名次：品质缺陷诊断→香气、滋味排序→品质审定→理论知识

八、申诉与仲裁

参赛选手对比赛过程或结果存在异议并表示不服的，可向赛项仲裁组提出申诉：

1. 申诉启动时，向仲裁组递交亲笔签字同意的书面申诉报告。申诉报告应对申诉事件的现象、发生时间、涉及人员、申诉依据等进行充分、实事求是的叙述。非书面申诉不予受理。

2. 提出申诉的时间应在比赛结束后（选手赛场比赛内容全部完成）1 小时内，超过时效不予受理。申诉方可随时提出放弃申诉。

3. 赛项仲裁组在接到申诉报告后的 1 小时内组织复议，并及时将仲裁结果以书面形式告知申诉方，仲裁组的仲裁结果为最终结果。

附录一

品质审定使用设备及器具

编号	设备名称	规格型号	数量
1	审评台		1
2	天平秤	架盘，最小感量 0.1g	1
3	计时器		1
4	茶样盘	白色木质	4
5	审评杯	白色圆柱形瓷杯，容量 150ml	4
6	审评碗	白色瓷质，容量 240ml	4
7	汤 匙		4
8	品茗杯		4
9	热水壶		1
10	茶巾		1
11	废水桶		1

附录二

审评操作评分表

序号	项目	分配分值	评分标准	扣分	得分
1	天平 校平	10	1. 天平不矫正使用, 扣 10 分 2. 天平矫平不准确, 扣 2-10 分		
2	摇盘	10	1. 不摇盘, 扣 10 分 2. 手法不熟练, 扣 2-5 分 3. 茶叶落地, 扣 2-5 分		
3	称样	10	1. 称样不准确, 扣 10 分 2. 手法错误, 扣 2-10 分		
4	冲泡	20	1. 盖碗位置不对, 扣 2-5 分 2. 不定时, 扣 2-5 分 3. 定时不准确, 扣 2-5 分 4. 注水不足, 扣 2-5 分		
5	出汤	10	1. 出汤顺序混乱, 扣 2-5 分 2. 泼洒汤水, 扣 2-5 分		
6	温评 内质	30	1. 观汤色缺项, 扣 5-8 分 2. 嗅香气缺项, 扣 5-8 分 3. 尝滋味缺项, 扣 5-8 分 4. 评叶底缺项, 扣 5-8 分		
7	整理 清洁	10	1. 茶台不整洁, 扣 2-5 分 2. 用具收整不到位, 扣 2-5 分		

附录三

品质审定表

请完成茶样审评，写出审评术语、各项因子所占权重值及排序。（比赛用时 40 分钟，满分 100 分，其中审评述语每空 4 分，共 80 分；权重值每空 2 分，共 10 分；综合排序每空 2.5 分，共 10 分）

茶 样	外 形	汤 色	香 气	滋 味	叶 底	综合排序
1						
2						
3						
4						
权重（%）						

附录四

香气排序表

审评杯号码	1	2	3	4	5
排序名次					

茶汤滋味排序表

审评碗号码	1	2	3	4	5
排序名次					

附录五

品质缺陷诊断表

茶样	存在缺陷	改进措施
1		
2		
3		
4		

评茶员理论样题

一、单项选择题

- 1、评茶时，工作辅助人员在审评室（B）。
A.可以自由出入 B.不宜参与评茶 C.可以高声议论 D.可以会客
- 2、常用“扁平光滑”描述（C）扁直平坦光洁平滑的外形。
A.旗枪 B.大方 C.西湖龙井 D.浙江龙井
- 3、茶汤“棕色乳状凝体”的原因是（A）。
A.茶汤温度下降产生冷后浑 B.“CTC”茶加奶
C.优异敬亭绿雪茶汤“雪汤” D.茶叶茸毛含量较多
- 4、人造光源灯管色温宜为（C）。
A.3000K~4000K B.4000K~5000K C.5000K~6000K D.6000K~7000K
- 5、按年产量，我国的第一大茶类是（A）。
A.绿茶 B.红茶 C.黑茶 D.黄茶
- 6、绿茶中能够自动氧化产生令人不愉快的陈味物质是（C）。
A.叶绿素 B.茶多酚 C.脂质 D.蛋白质
- 7、评茶用水应符合国家饮用水规定，清洁无味。下列不宜做评茶用水的是（D）。
A.无污染的深井水 B.自然界中的矿泉水
C.山区流动的溪水 D.水厂流出的自来水
- 8、以下（D）不属于红条茶。
A.祁红 B.滇红 C.正山小种 D.文山包种
- 9、审评茶叶应包括外形和内质两个项目八因子，评比时大部分茶都比较注重（A）两个因子。
A.香气和滋味 B.香气和汤色 C.香气和叶底 D.滋味和汤色
- 10、蒸青外形审评注重（A）。
A.紧直、色泽 B.嫩度、松紧 C.色泽、条索 D.色泽、形态
- 11、（B）不是用于审评次品劣变毛茶的。
A.红梗红叶及花青 B.茶叶组织形态鉴别
C.酸馊 D.焦气
- 12、为保持评茶室干燥，可以（C）。
A.地板打蜡 B.不能使用除湿机
C.地板用多空板架空地板 D.透光窗下种植乔木树种。
- 13、绿茶审评项目包括（D）。
A.外形、汤色、香气、形态和叶底 B.外形、汤色、香气、粗细和叶底
C.外形、汤色、香气、嫩度和叶底 D.外形、汤色、香气、滋味和叶底
- 14、湿评台工作面照度不低于（B）。
A.500lx B.750lx C.1000lx D.1200lx
- 15、分样盘由胶合板或无毒塑料制成，白色，边高（C）mm。
A.25 B.30 C.35 D.40
- 16、茶叶“回潮”是因为茶叶具有（B）特性。
A.吸附性 B.吸湿性 C.陈化性 D.光化反应
- 17、龙井茶属于（C）类绿茶。
A.长炒青 B.圆炒青 C.扁炒青 D.蒸青
- 18、绿茶审评因子评分系数叶底占（A）。
A.10% B.15% C.20% D.25%

- 19、基本茶类分为不发酵的绿茶类及（B）的黑茶类等六大茶类。
A.重发酵 B.后发酵 C.轻发酵 D.全发酵
- 20、茶叶“失风”是因为茶叶具有（C）特性
A.吸湿性 B.吸附性 C.陈化性 D.光化反应
- 21、茶叶“串味”是因为茶叶具有（B）特性。
A.吸湿性 B.吸附性 C.陈化性 D.光化反应。
- 22、雨水青无法正常萎调，将会产生（D）。
A.香气淡飘 B.青气味 C.日晒味 D.水闷味
- 23、（B）名茶具有“三绿透三黄”之特色。
A.黄山毛峰 B.都匀毛尖 C.望府银毫 D.临海蟠毫
- 24、茶叶受太阳光照射后，带有日光味，称为（B）
A.青气 B.日晒气 C.闷气 D.粗气
- 25、下列（C）有碍于品茶室空气新鲜。
A.增设气窗 B.落水管设盛水弯头
C.地板打蜡 D.远离实验室
- 26、茶样盘从审评要求应漆成（B）色。
A.黑色 B.白色 C.淡黄色 D.淡咖啡色
- 27、洞庭碧螺春属于（A）类绿茶。
A.长炒青 B.圆炒青 C.扁炒青 D.蒸青
- 28、五指山绿茶属于（A）类绿茶。
A.炒青 B.烘青 C.蒸青 D.晒青
- 29、扁炒青外形审评主要看（C）。
A.嫩度、色泽 B.条索、整碎 C.色泽、形态 D.条索、净杂
- 30、在自然光充足情况下评茶较为准确，因此干评台应（C）。
A.直射光照射得到的地方 B.南向窗下
C.北向窗下 D.西照窗下
- 31、白茶茸毫含量多的芽叶加工后特有的香气，称为（B）
A.清香 B.毫香 C.甜香 D.花香
- 32、抽气充氮是保管较为先进方法，氮要求茶叶含水量在（A）否则不利贮藏。
A.2-5% B.7% C.9% D.12%
- 33、嫩茶所特有的愉悦细腻的香气，称为（B）
A.鲜嫩 B.嫩香 C.清香 D.清高
- 34、做青适度，乌龙茶叶底边缘呈鲜红或朱红色，叶中央黄亮，称为（B）
A.红点 B.红镶边 C.红筋 D.糟红
- 35、武夷山小种红茶滋味似桂圆汤味，称为（B）
A.甜醇 B.桂圆汤味 C.浓甜 D.甘滑
- 36、当代茶圣吴觉农先生高度赞赏，评价其“色如琥珀，香若芝兰，味同醇醪”的是（A）。
A.海南红茶 B.正山小种 C.祁门红茶 D.云南普洱
- 37、茶树扦插繁殖后代的意义是能充分保持母株的（D）。
A.早生早采的特性 B.晚生迟采的特性 C.高产和优质的特性 D.性状和特性
- 38、清代茶叶已齐全（C）。
A.四大茶类 B.两大茶类 C.六大茶类 D.五大茶类
- 39、为判断茶叶真实形状和色泽，审评室宜用（C）。
A.氙气灯 B.碘钨灯 C.日光灯 D.紫外线灯

- 40、茶叶企业根据自身条件，为开发新产品，打开销路可采用（A）策略。
A.同一产品多能化 B.产品系列化 C.名优产品多样化 D.产品特殊化
- 41、西湖龙井具有特殊的清果香属于（B）。
A.品种香 B.季节香 C.产地香 D.茶类香
- 42、“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
- 43、审评茶叶时嗅香气的时间控制在（B）。
A.1-2s B.2-3s C.3-4s D.4-5s
- 44、旗枪属于（C）类绿茶。
A.长炒青 B.圆炒青 C.扁炒青 D.蒸青
- 45、汤色清静、透明、光亮，称为（B）
A.明亮 B.清澈 C.鲜亮 D.鲜艳
- 46、评茶台的台面板最好不用（D）板材。
A.柳桉 B.擦树 C.乌柏 D.油松
- 47、审评杯宜要选用（A）。
A.细腻白瓷杯 B.青花瓷杯 C.紫砂杯 D.玻璃杯
- 48、汤色审评，茶汤正常色区别（A）。
A.明亮晦暗浑浊 B.色度亮度浑浊度 C.浅淡深浅 D.金黄橙黄清黄
- 49、茶汤饮后，舌根和喉部有甜感，并有滋润的感觉，称为（B）
A.甘醇 B.回甘 C.甜醇 D.甘滑
- 50、芽头多或叶子细小嫩软，是叶底术语（B）
A.肥嫩 B.细嫩 C.柔嫩 D.软亮
- 51、乌龙茶制作的关键工序是（C）。
A.萎凋 B.杀青 C.做青 D.发酵
- 52、冬天评茶，汤色易变的原因是（A）。
A.天气变冷 B.空气清新 C.环境干燥 D.较少噪声
- 53、祁门红茶的香气特征为鲜嫩甜香，似蜜糖香，称为（B）
A.甜香 B.祁门香 C.麦芽香 D.桂圆干香
- 54、最早记载茶为药用的书籍是（A）。
A.《神农本草》 B.《大观茶论》 C.《茶经》 D.《茶录》
- 55、“色绿、形美、香郁、味醇”是（A）茶的品质特征。
A.龙井 B.君山银针 C.信阳毛尖 D.奇兰
- 56、汤色审评，主要从（B）三方面评比。
A.正常色、劣变色、陈变色 B.色度、亮度、浑浊度
C.明度、晦度、浑浊度 D.金黄、橙黄、清黄
- 57、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）加速茶叶的变质。
A.分解 B.化合 C.还原 D.氧化
- 58、主评未评出优次时，副评（A）。
A.不宜穿插参与评茶 B.邀请第三者复评
C.与主评评议 D.主持评茶
- 59、上下段茶多，中段茶少；或上段茶少，下段茶多，三段茶比例不当，称为（A）
A.脱档 B.花杂 C.松碎 D.短碎
- 60、茶叶中咖啡碱不具有（C）。
A.兴奋 B.利尿 C.调节体温 D.抗衰老

- 61、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
- 62、乌龙茶外形花杂的主要原因是（C）。
- A.堆积过久，发酵过度 B.雨水青
- C.滥采、一把抓 D.揉捻不足
- 63、黄大茶特有的香气似锅巴香，称为（B）
- A.高火香 B.锅巴香 C.焦糖香 D.栗香
- 64、高山茶所特有的香气，滋味丰厚饱满的综合体现，称为（B）
- A.丛韵 B.清高细腻高山韵 C.陈韵 D.岩韵
- 65、成品茶“脱档”的原因是（B）。
- A.精制茶大小或长短不一 B.上、中、下三段茶比例不当
- C.外形、叶底花杂 D.制作过程火温过高
- 66、红茶嫩芽带金黄色茸毛，称为（B）
- A.显毫 B.金毫 C.披毫 D.多毫
- 67、制作红茶希望能得到较高比例的（B）。
- A.茶黄素和茶褐素 B.茶黄素和茶红素 C.茶红素和茶褐素 D.茶红素和茶多酚
- 68、赋予茶汤鲜爽宜人滋味的主要物质是氨基酸和（D）。
- A.茶多酚 B.维生素 C.叶绿素 D.咖啡碱
- 69、形成绿茶色泽的重要成分是（C）。
- A.维生素C B.茶多酚 C.叶绿素 D.氨基酸
- 70、（A）是中国最古老的茶区。
- A.西南茶区 B.华南茶区 C.江南茶区 D.江北茶区
- 71、宋徽宗赵佶写有一部茶书，名为（A）。
- A.《大观茶论》 B.《品茗要录》 C.《茶经》 D.《茶谱》
- 72、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
- 73、湖南紧压茶是以湖南（A）为原料，加工而成。
- A.黑毛茶 B.晒青毛茶 C.绿茶 D.香茶
- 74、外形扁平，具有糙米色的是（B）。
- A.碧螺春 B.龙井 C.云雾茶 D.蒙顶黄芽
- 75、（C）是决定原料优次的主要依据。
- A.鲜叶 B.生叶 C.叶底的老嫩 D.加工方式
- 76、审评红、绿、黄、白茶等毛茶使用带柄杯沿有锯齿，容量为（B）的评茶杯。
- A.200ml B.250ml C.440ml D.150ml
- 77、“墨绿润”用以描述大叶种绿茶制得的（B）的外形色泽品质。
- A.蒸青 B.炒青精制茶 C.烘青精制茶 D.晒青精制茶
- 78、大叶种绿茶等级主要决定于（A）。
- A.季节品质 B.加工技术 C.培肥管理 D.茶树品种
- 79、大叶种绿茶实物标准样更换周期是（C）。
- A.每年一次 B.每两年一次 C.每三年一次 D.每五年一次
- 80、红碎茶加奶审评过程中，品质好的汤色常为（A）。
- A.粉红 B.棕黄 C.黄褐 D.姜黄
- 81、（B）是评定乌龙茶品质最主要的特征之一。
- A.汤色 B.香气 C.叶底 D.开汤

82、普洱散茶的内质评定，侧重（A）。

A.香气和滋味 B.汤色和香气 C.滋味和汤色 D.汤色和叶底

83、碧螺春等高档卷曲形绿茶条索卷紧呈螺旋状，称为（B）

A.卷曲 B.卷曲如螺 C.盘花 D.圆结

84、茶树性喜温暖、（D），对纬度的要求南纬 45 度至北纬 38 度间都可以种植。

A.干燥 B.潮湿 C.水湿 D.湿润

85、红茶按加工工艺分为（C）三大类。

A.潮汕工夫茶、工夫红茶、乌龙工夫茶 B.宁红、政和、小种红茶

C.工夫红茶、小种红茶和红碎茶 D.湖红、川红和正山小种

86、经摇样盘后，集中在中层较细紧、重实的茶叶，称为（B）

A.上段 B.中段 C.下段 D.下脚重

87、色泽和亮度直接反映（D）的好坏。

A.鲜叶 B.生叶 C.叶底 D.加工技术

88、茶叶滋味与香气相关，一般香气高的滋味也（B）。

A.淡薄 B.醇厚 C.平和 D.苦涩

89、精制茶审评杯容量为（B）

A.250mL B.150mL C.110mL D.240mL

90、名优绿茶滋味像青菜煮黄之味，有一种不爽快的感觉称为（B）。

A.高火味 B.闷熟味 C.生青味 D.烟焦味

91、茶叶中的（C）具有降血糖、降血脂、降血压的药理作用。

A.氨基酸 B.咖啡碱 C.茶多酚 D.维生素

92、各茶类均注重香、味，但内质因子之间也有层次差别。“香味型”以（B）最为突出。

A.绿茶 B.工夫红茶 C.白茶 D.乌龙茶

93、（C）的茶叶基本上以蒸青绿茶为主。

A.韩国 B.中国 C.日本 D.印度

94、划分同一类型绿茶品质、等级的基础是（C）。

A.品种 B.产地 C.原料嫩度 D.加工工艺

95、乌龙茶审评碗，碗高 51mm，上外口径 95mm，容量（C）。

A.140ml B.130ml C.160ml D.150ml

96、绿茶审评因子评分系数香气占（C）。

A.5% B.10% C.25% D.30%

97、外形审评的茶样数量标准为（A）

A.100~200g B.200~300g C.50~100g D.300~500g

98、黄茶审评因子评分系数滋味占（D）。

A.15% B.20% C.25% D.30%

99、长炒青毛茶对照标准样时，评比（B）条索的粗细、松紧、轻重、老嫩、芽毫的含量及是否显锋苗。

A.上段茶 B.中段茶 C.下段茶 D.下身茶

100、长炒青毛茶对照标准样时，评比（D）细条或颗粒的轻重、碎芽或片末的含量。

A.上段茶 B.中段茶 C.下段茶 D.下身茶

101、乌龙茶干茶条索叶端卷曲，紧结沉重，状如蜻蜓头，称为（B）。

A.壮结 B.蜻蜓头 C.扭曲 D.细结

102、红茶可分为小种红茶、（D）和红碎茶。

A.宁红工夫 B.祁门工夫 C.滇红工夫 D.工夫红茶

- 103、香气入鼻充沛有活力，刺激性强，称之为（B）。
- A.鲜 B.浓 C.纯 D.粗
- 104、茶叶初制时，如果操作粗糙不细心，会引起茶叶断碎，影响茶叶锋苗及（D）的完整。
- A.花瓣 B.形状 C.叶片 D.条索
- 105、评茶时室内温度宜保持在（B）。
- A.10℃~20℃ B.15℃~27℃ C.20℃~30℃ D.25℃~35℃
- 106、叶底是看得见的因子，能间接反映茶叶的（A）。
- A.嫩度 B.香气 C.汤色 D.滋味
- 107、香气感觉糙鼻，辛涩为之（B）。
- A.清 B.粗 C.平 D.浓
- 108、花茶是我国特有的一种（B）。
- A.绿茶 B.再加工茶 C.黄茶 D.青茶
- 109、嫩度差，形状粗大而松散，称为（A）
- A.粗松 B.松条 C.松扁 D.粗圆
- 110、工夫红茶外形审评一般以（B）来区分优次。
- A.紧卷度、重实度 B.紧卷度、重实度、含毫量
C.重实度、含毫量 D.紧卷度、含毫量
- 111、绿茶在杀青过程中，由于投叶量多、焖炒时间过长，会产生（B）。
- A.焦香味 B.水闷气味 C.酸味 D.板栗香味
- 112、花茶审评第一次冲泡时间为（A）
- A.3min B.4min C.5min D.6min
- 113、茶叶感官审评室环境应符合的国家标准是（A）。
- A.GB/T18797 B.GB5749 C.GB/T8302 D.GB/T14487
- 114、编撰世界历史上第一部茶业专著《茶经》的作者是（C）。
- A.神农 B.华佗 C.陆羽 D.诸葛亮
- 115、茶叶审评时，要求应保证原材料的（D）。
- A.新鲜性 B.代表性 C.稳定性 D.均匀性
- 116、《本草拾遗》中记载道：诸药为“各病之药”，茶为“（C）”。
- A.百病之药 B.千病之药 C.万病之药 D.无病之药
- 117、现有一批江苏毛烘青对照标准样三级六等，评比外形条索和嫩度稍低，整碎和净度相当，该批毛烘青为（C）。
- A.三级五等 B.三级六等 C.四级七等 D.四级八等
- 118、分为散装和压制两类的是（C）。
- A.绿茶 B.乌龙茶 C.黑茶 D.红茶
- 119、审评茶叶外形整碎度主要是看（C）。
- A.上段茶 B.中段茶 C.下段茶 D.净度
- 120、茶叶产品如果有其他配料，其包装的标识应标明（D）。
- A.净含量 B.产品标准号 C.生产日期和保质期 D.配料表
- 121、茶叶品质的色、香、味、形主要是在（A）过程中形成的。
- A.初制 B.精制 C.再加工 D.品饮
- 122、下列产品中不属于茶科的是（C）。
- A.五指山红茶 B.白沙绿茶 C.苦丁茶 D.大红袍
- 123、我国著名诗人田汉诗句中“羊肥灵芝美、茶好伴名泉”中的“茶”是指（A）。
- A.海南鹧鸪茶 B.海南红茶 C.苦丁茶 D.东山羊

- 124、高级工夫红茶要求内质为（A）。
- A.香气浓郁鲜甜，滋味醇厚 B.香气纯正甜香，滋味纯和
C.香气浓郁鲜甜，滋味纯和 D.香气纯正甜香，滋味醇厚
- 125、根据舌的生理特点、舌心对（B）最敏感。
- A.甜味 B.涩味 C.咸味 D.酸味
- 126、绿茶滋味审评的内容包含（A）、厚薄、醇涩、纯异等。
- A.浓淡 B.清澈度 C.色泽 D.高低度
- 127、下列（C）不属于武夷岩茶应有的茶汤色泽。
- A.橙黄 B.橙红 C.黄绿 D.金黄
- 128、审评滋味适宜的茶汤温度为（B）
- A.40℃ B.50℃ C.60℃ D.75℃
- 129、（C）是烘焙火温偏高，时间偏短，造成茶汤滋味涩带有焦味。
- A.急火 B.焦烟味 C.硬火 D.叶张硬挺
- 130、以下属于描述扁形绿茶外形弯曲的品质术语为（C）。
- A.不扁平 B.形状不紧、边沿不光削
C.不平滑挺直 D.条形过于细紧
- 131、工夫红茶外形的品质系数（权数）为（B）。
- A.30% B.25% C.15% D.10%
- 132、红茶在（B）的地方保存，温差太大容易使其品质变质。
- A.低温 B.恒温 C.高温 D.向阳
- 133、（A）适用于描述绿茶而不适用于乌龙茶。
- A.毫香 B.鲜灵 C.纯和 D.清高
- 134、（B）标准样是成品茶交接验收的主要依据。
- A.毛茶 B.加工 C.贸易 D.验收
- 135、红茶香气出现香气新鲜、活泼，具有舒爽的感觉，运用（A）术语描述。
- A.鲜爽 B.鲜甜 C.甜和 D.浓烈
- 136、叶底主要对其（B）、色泽、明暗度、匀整度进行审评。
- A.形状 B.嫩度 C.大小 D.净度
- 137、工夫红茶干茶外形形状评比（D）。
- A.条索松紧、长短、粗细 B.颗粒细圆、圆实
C.条索松紧、轻重、扁圆 D.条索松紧、轻重
- 138、工夫红茶外形“较细紧或紧结，稍有毫，较乌润”，应评定为（B）。
- A.一级 B.二级 C.三级 D.四级
- 139、绿茶香气中带有（B）为品质不好。
- A.板栗香 B.青草气 C.嫩香 D.鲜香
- 140、在某种程度上很轻微时用（C）来描述。
- A.稍 B.略 C.微 D.欠
- 141、茶汤中含有（B）的钙时，茶汤变坏带涩。
- A.1mg/L B.2mg/L C.3mg/L D.4mg/L
- 142、特级工夫红茶（大叶种）的色泽是（D）。
- A.乌褐欠润 B.乌褐 C.乌褐尚润 D.乌褐油润
- 143、小种红茶的松烟香或桂圆香属于（D）。
- A.茶类香 B.品种香 C.地域香 D.附加香
- 144、合理的初制加工工艺所制成的茶叶品质特征描述错误的是（D）。

- A.良好的品质 B.外形美观 C.香高味醇 D.条松、色黄
- 145、冬天鼻腔粘膜干枯，嗅觉迟钝，评茶前用（C）有利于提高嗅觉功能。
- A.“滴鼻净”开窍 B.用鼻通开窍 C.开水熏吸 D.戴口罩
- 146、综合评定应注意的事项以下描述正确的是（A）。
- A.分清茶类，明确该茶类审评侧重点。
- B.不同茶类，外形规格不同，但对形状的要求相同。
- C.毛茶外形内质五项因子综合评定。
- D.不须与标准实物样或收购参考样比对进行。
- 147、花茶（柱形杯审评法）中第一次冲泡时间为（B），第二次冲泡时间为 5min。
- A.2min B.3min C.4min D.5min
- 148、温度下降到（D），茶汤汤色由红亮转为红欠亮，并出现冷后浑。
- A.0℃ B.5℃ C.10℃ D.16℃
- 149、茶树适宜在土质疏松，排水良好的（D）土壤中生长，以酸碱度 PH 值 4.5—5.5 之间为最佳。
- A.中性 B.酸性 C.偏酸性 D.微酸性
- 150、茶叶中主要药用成分有咖啡碱、（A）、氨基酸、维生素、矿物质等。
- A.茶多酚 B.蛋白质 C.脂肪 D.叶绿素
- 151、《中华人民共和国食品卫生法》第十六条规定：农药、化肥等农用化学物资的安全性评价，必须经（A）卫生行政部门审查同意。
- A.国务院 B.省 C.市 D.县
- 152、改进茶叶欠浑圆带扁的现象，要按要求调整揉桶中的（B）。
- A.松散度 B.投叶量 C.加压力 D.揉捻度
- 153、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
- 154、各项审评因子不是单独形成或存在的，而是有（A）和相关性的。
- A.整体性 B.兼容性 C.制约性 D.渗透性
- 155、茶叶经加工后重新组合形成的香型较多，以下（A）不属于茶叶的香型。
- A.药香型 B.花香型 C.毫香型 D.甜香型
- 156、产品标准是检验产品规格、质量的（A）。
- A.标尺 B.参考 C.尺度 D.准则
- 157、香气清纯柔和，细长，令人有愉快感，称为（A）。
- A.清香 B.清高 C.幽香 D.花香
- 158、（C）主要作为窞制花茶的茶坯。
- A.晒青 B.炒青 C.烘青 D.蒸青
- 159、红茶汤色透明而稍有光彩，则运用（B）术语描述。
- A.红浓 B.红明 C.红艳 D.深红
- 160、普通绿茶审评叶底以原料嫩而芽多、（B）匀整、明亮的为好。
- A.叶质粗老 B.厚而柔软 C.芽叶完整 D.淡绿微黄
- 161、辨别香气长短，应以（D）为重点。
- A.干嗅 B.热嗅 C.温嗅 D.冷嗅
- 162、红碎茶筛转后，要对样评比粗细度、匀齐度和（C）。
- A.净度 B.重实度 C.整碎度 D.润泽度
- 163、辨别茶叶香型，应以（B）为重点。

185、红碎茶滋味的浓强度主要与（C）物质有关。

- A.果糖 B.维生素 C.多酚类 D.色素
- 186、无论使用何种容量的审评杯冲泡绿茶样,必须保持茶与水的比例达到 (D)。
- A.1:20 B.1:25 C.1:30 D.1:50
- 187、以下选项中,为小种红茶特有工艺的为 (C)。
- A.揉切 B.发酵 C.过红锅 D.揉捻
- 188、干茶干枯无光泽,称为 (B)
- A.枯暗 B.枯燥 C.灰绿 D.暗绿
- 189、绿茶加工中由于揉捻过度等原因致使 (A) 过多氧化,会使茶叶灰暗 (枯)。
- A.茶多酚 B.维生素 C.矿物质 D.茶黄素
- 190、在下列茶类的加工工艺中,不包含“发酵”工艺的茶类是 (A)。
- A.绿茶 B.红茶 C.黑茶 D.白茶
- 191、平炒青外形审评主要看 (A)。
- A.圆洁、润度 B.色泽、整碎 C.嫩度、净度 D.整碎、净杂
- 192、烘青外形审评注重 (A)。
- A.紧直、嫩度 B.色泽、形态 C.色泽、条索 D.嫩度、净度
- 193、下列茶叶中,属于黑茶类的是 (B)。
- A.水仙 B.六堡茶 C.凤凰单枞 D.铁罗汉
- 194、红茶的呈味物质,茶黄素是茶汤 (A) 的决定性成分。
- A.刺激性和鲜爽度 B.浓醇和鲜爽度 C.刺激性和醇厚程度 D.刺激性和甘鲜度
- 195、绿茶叶底夹杂蓝绿色芽叶,为紫芽种或部分夏秋茶特征,称为 (B)
- A.红梗红叶 B.靛青 C.青张 D.暗杂
- 196、(C) 是决定茶叶的汤色和滋味的最主要的成分。
- A.氨基酸 B.叶绿素 C.茶多酚 D.咖啡碱
- 197、太平猴魁茶具有的特色韵味,被称为 (A)。
- A.猴韵 B.观音韵 C.岩韵 D.神韵
- 198、下列评茶用语中用于滋味的是 (B)。
- A.清高 B.鲜浓 C.明亮 D.平伏
- 199、茶叶的命名与分类可以联系在一起,如工夫红茶,前者是命名,后者是 (A)。
- A.分类 B.茶类 C.制茶技术 D.品种
- 200、“鲜醇”是绿茶滋味的主要特征,“醇”是 (C) 的表现。
- A.茶多酚含量低 B.氨基酸含量高 C.酚氨比适当 D.茶氨酸含量高
- 201、茶条卷紧而重实,紧压茶压制密度高,称为 (B)
- A.紧实 B.紧结 C.细圆 D.圆结
- 202、下面茶叶中,不含“芽头”的绿茶是 (B)。
- A.庐山云雾 B.六安瓜片 C.太平猴魁 D.西湖龙井
- 203、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
- 204、评茶盘标准为 (A)。
- A.白色木质 B.白色铁质 C.白色陶瓷 D.白色塑料
- 205、鱼眼爆点通常出现在 (D)。
- A.白茶 B.青茶 C.红茶 D.绿茶
- 206、下茶叶干燥充分,火功饱满,香气称为 (B)
- A.高火香 B.足火香 C.焦糖香 D.老火香

- 207、白茶芽叶相连成朵，干茶形状称为（B）
A.毫心肥壮 B.芽叶连枝 C.叶缘垂卷 D.平展
- 208、“安吉白茶”属于（B）茶。
A.青茶 B.绿茶 C.红茶 D.白茶
- 209、评茶室内相对湿度不高于（D）。
A.10% B.50% C.60% D.70%
- 210、茶汤入口不爽，带有蒸熟或闷熟味，称为（B）
A.闷黄味 B.熟闷味 C.青浊味 D.淡水味
- 211、下列茶叶中,不属于工夫红茶的是（A）。
A.正山小种 B.九曲红梅 C.英德红茶 D.祁门红茶
- 212、在我国茶叶界，普遍使用的感官评茶方法，依据审评内容可分为（C）。
A.看、闻、品 B.比对评茶法和看样评茶法
C.五因子评茶法和八因子评茶法 D.按照国家标准审评
- 213、以绿为主，绿中青翠，称为（B）
A.绿黄 B.黄绿 C.灰绿 D.暗绿
- 214、根据舌的生理特点，舌后部两侧对（B）最敏感。
A.甜味 B.酸味 C.咸味 D.涩味
- 215、茶叶中含有的水溶性色素是（C）。
A.叶绿素 B.叶黄素 C.花青素 D.类胡萝卜素
- 216、绿茶在加工过程中出现“红梗”是（A）工序没做好。
A.杀青 B.揉捻 C.干燥 D.提毫
- 217、大叶种绿茶出厂检验项目不包括（D）。
A.感官品质 B.水分 C.粉末 D.茶多酚
- 218、浑浊指茶汤中有较多的悬浮物，透明度差，多见于（B）过度或酸、馊等不洁净的劣质茶。
A.发酵 B.揉捻 C.杀青 D.干燥
- 219、名优绿茶外形主要看（A）。
A.色泽、造型 B.色泽、嫩度 C.色泽、整碎 D.整碎、净杂
- 220、在下列茶的工艺名词中,属于黑茶加工工艺的是（C）。
A.摇青 B.闷黄 C.渥堆 D.窖花
- 221、以下（C）不是茶叶中对人体有益的物质。
A.儿茶素 B.茶多酚 C.皂角苷 D.黄烷醇
- 222、审评香气，冬天要求要快的原因是（A）。
A.温度低 B.环境干燥 C.天高气爽 D.光线较弱
- 223、最早的红茶生产从（C）的小种红茶开始。
A.云南昆明 B.安徽祁门 C.福建崇安 D.四川广安
- 224、可形成干茶色泽深绿、茶汤碧绿和叶底青绿的“三绿”品质特征的是（B）。
A.烘青绿茶 B.蒸青绿茶 C.炒青绿茶 D.晒青绿茶
- 225、根据 GB/T14456、2-2018 规定炒青、烘青、晒青绿茶水分指标限值为（A）g/100g。
A.≤7.0 B.≤8.0 C.≤9.0 D.≤10.0
- 226、为减少直射光对评茶的影响，评茶室宜（B）。
A.座北向南 B.座南向北 C.座东向西 D.座西向东
- 227、不同种类的茶叶中维生素含量最高的茶类是（C）。
A.乌龙茶 B.红茶 C.绿茶 D.黑茶
- 228、茶叶存放中失去新茶香味，呈现不愉快的油脂氧化变质气味，称为（B）

- A.失风 B.陈气 C.劣异气 D.酸馊气
- 229、不同季节的茶叶中维生素的含量最高的是（A）。
- A.春茶 B.夏茶 C.秋茶 D.冬茶
- 230、水的硬度与茶汤品质关系密切，因硬水中含有较多矿物质，茶叶有效成分（A），故茶味淡。
- A.溶解度低 B.溶解度高 C.化学反应快 D.损失率低
- 231、茶叶细嫩，形状紧直，秀丽匀齐的高档条形绿茶常用（A）术语描述。
- A.细秀 B.细嫩 C.细圆 D.细紧
- 232、以下绿茶一般没有经过揉捻机进行揉捻的是（B）。
- A.珠茶 B.龙井茶 C.信阳毛尖 D.黄山毛峰
- 233、香气评比时，品质水平明显的好，可用（A）一词描述。
- A.高 B.好 C.显 D.烈
- 234、茶叶标准样品制备的依据是标准样样品感官品质规格文字要求和相对应的（A）。
- A.理化指标 B.生化指标 C.各项指标 D.硬性指标
- 235、茶叶审评室采光要求（A）。
- A.光线明亮柔和，光度一致 B.日光直射，光亮
- C.异色光干扰无妨 D.反射光明显
- 236、大叶种绿茶粉末质量分数要求为（B）。
- A.<0.5% B.<0.8% C.<1.0% D.<1.2%
- 237、评茶时，凡遇感冒鼻塞，适宜采用（C）解除。
- A.“滴鼻净”开窍 B.用鼻通开窍 C.开水熏吸 D.戴口罩
- 238、乌龙茶叶做青阶段产生红梗红叶的原因（A）。
- A.茶坯堆积过久，发酵过度 B.杀青叶温度过低
- C.初包揉，叶子在茶巾内时间过长 D.鲜叶堆积过久，堆温过高
- 239、香气审评，纯正香气应注意区别（D）。
- A.高山、低山、洲地之别 B.品种香、产地香、季节香
- C.春季、夏暑茶、秋茶之分 D.茶类香、地域香、附加香
- 240、珠形绿茶干燥成型是通过（A）完成的。
- A.炒青-炒小锅-炒对锅-炒大锅 B.萎凋后期并筛翻动
- C.“二青锅”用“茶扫”团炒 D.转子机揉切

二、判断题

- （错） 1、安溪铁观音的品质特点：条索卷曲、多毫色泽枯暗显砂绿，冲泡后，香气馥郁持久，有“七泡留余香”之誉。
- （对） 2、日晒气较重的茶叶（乌龙茶），评定等级后，按次级给价。
- （对） 3、茶叶中的维生素 A、E、D、K 属于脂溶性维生素。
- （对） 4、乌龙茶品质审评，若内质得分低于该级最低分数标准，均作降级处理。
- （错） 5、职业道德，是人们在长期的职业实践中，逐步形成的职业观念、职业良心、职业技能和文化底蕴等。
- （对） 6、红茶香气与茶树品种有密切的关系，品种不同，红茶的香气特征明显不同。
- （对） 7、茶叶贮藏过程中，茶叶香气会不断下降，随着时间的推移，新茶特有的清香被丧失，陈味也逐渐显露。茶叶中脂类物质的氧化和水解脂类物质的氧化是引起绿茶陈化和香气劣变的最重要原因之一。
- （错） 8、汤色深浅、亮暗是新茶与陈茶区别的主要标志。

- (错) 9、茶汤色泽与叶绿素密切相关。
- (对) 10、白毫银针白毫披露,“银装素裹”是品质优异的特征。
- (对) 11、诚实守信是做人做事的基本准则。
- (对) 12、遵守职业道德,有利于形成茶艺行业良好的职业道德风尚。
- (对) 13、花茶的品质以香味为主,以浓郁鲜灵为上品。
- (对) 14、乌龙茶内质得分高于该级最低分数标准,然后再与外形加权确定等级。
- (错) 15、香气高低是区别铁观音与色种的主要标志。
- (错) 16、梅占外形壮大结实、香气特异与铁观音相似,品质没有多大差别。
- (错) 17、经常坐在电脑前的荧屏族不要常常饮茶,因为茶叶中的咖啡碱、茶多酚等物质,会增加视觉疲劳。
- (对) 18、国家标准化管理委员会的英文名称是:Standardization Administration of the People's Republic of China,简称 SAC。
- (对) 19、贡熙是长炒青中分离出的圆形茶。
- (错) 20、铁观音品种按其叶形、颜色不同分成几个品系,黄观音是铁观音品系的一种,由于其色泽偏黄才被称为黄观音。
- (对) 21、圆筛是茶叶在筛面作回旋运动,使短的或小的横卧落下筛网,长的或大的留在筛面,以分离出茶叶的长短或大小。
- (错) 22、糖类物质含量的高低是鲜叶老嫩的标志又可作为辨别真假茶的依据。
- (错) 23、品质优异的本山可以与同等的铁观音同价。
- (对) 24、决定茶汤色泽的主体成分的物质是茶多酚。
- (对) 25、西湖龙井外形光、扁、平、直是品质优异的特征。
- (对) 26、贸易标准样茶主要是茶叶对外贸易中作为成交计价和货物交换的实物依据。
- (对) 27、根据茶叶品质审评结果的判定原则,任一品质因子评为-3 分应为不合格。
- (对) 28、道德者,行也,而非言也。
- (错) 29、职业道德是从道义上衡量本职工作,而职业责任则以从工作任务上来确定它的内容。
- (错) 30、茶树最适宜的环境是土质疏松,排水良好的微碱性土壤中生长。
- (对) 31、学者贵於行之,而不贵於知之。
- (对) 32、爱岗敬业是社会主义市场经济条件下各行各业职业道德的最基本要求。
- (对) 33、纸上得来终觉浅,绝知此事要躬行。
- (对) 34、茶汤色泽与水密切相关。
- (错) 35、叶基部有“一点红”的龙井 43 比龙井群体成品茶品质优异。
- (错) 36、质检审评,货样相符的,应评为标准级。
- (对) 37、眉茶精制本身路,在紧门抖出的珍眉头子茶用来做贡熙。
- (错) 38、六大茶类是根据加工方法和茶多酚氧化(发酵)程度的不同来分类的,安吉白茶属于白茶。
- (错) 39、岗位职责是指劳动岗位的职能与上岗职工所担负的责任。
- (错) 40、名茶就是萌发早,能在市场上“抢新”的茶叶。
- (错) 41、努力实现利润最大化是尽心尽职的具体体现。
- (对) 42、六大茶类齐全于清代。
- (错) 42、没有明显的主干,分支较密,多近地面处,树冠短小,通常树高 5~8m 是灌木型茶树的基本特征。
- (错) 43、茶树生长对纬度的要求是茶树性喜寒冷、干燥,在南纬 45° 与北纬 38° 间都可种植。

- (错) 44、洞庭碧螺春的品质特点是外形匀整，条索紧结，色泽灰绿光润。
- (对) 45、初制茶审评杯容量 250mL，配套审评碗容量 440mL。
- (对) 46、普洱熟茶是后发酵茶，属于黑茶。
- (对) 47、绿茶的香气种类很丰富，最主要的是清香和板栗香。
- (对) 48、乌龙茶又叫青茶，发酵程度介于红茶和绿茶之间，其香气兼有绿茶的清香和红茶的甜香。
- (错) 49、苍梧六堡茶创制于宋代，有散茶和篓装紧压茶 2 种。
- (对) 50、红茶汤色由各种水溶性有色物质组成。茶黄素、茶红素、茶褐素的含量高低与配比，决定着红茶汤色的质量。
- (错) 51、红茶汤色要求红艳明亮。红茶汤色由各种水溶性有色物质组成。
- (错) 52、名优绿茶大多数采用细嫩的芽叶经过精加工而成，在饮用时，为了保持其香味的鲜爽，一般采用 80—90 度水温冲泡名优绿茶。因此，在名优绿茶感官评审时，我们选择 90 度的水温进行冲泡。
- (对) 53、不同茶叶具有不同香型：名优茶具有清香和嫩香型；红茶具苹果香；乌龙茶具花香型。
- (对) 54、我国边疆牧区普遍有饮用奶茶的习俗，选用黑茶比较合适。
- (对) 55、不同种类的茶叶中，维生素含量最高的茶类是绿茶。
- (错) 56、形似雀舌，锋显毫露，色如象牙，无鱼叶是黄山毛峰的品质特点。
- (错) 57、武夷岩茶的香气浓郁清长，滋味醇厚鲜爽回甘，具有特殊“音韵”，汤色橙黄清澈。
- (对) 58、冻顶乌龙茶的外形是半球形，色泽青绿，略带白毫。
- (错) 59、在味觉的感受中，舌头各部位的味蕾对不同滋味的感受不一样，舌尖易感受苦味。
- (对) 60、茶树性喜温暖、湿润的环境，通常气温在 18℃—25℃之间生长最适宜。