

觀光 科 2 年 1 班 座號：_____ 姓名：_____

一、選擇題 (50 題 每題 2 分 共 100 分 **請畫答案卡**)

- () 1. 有關「茶」的沖泡方式，下列敘述何者正確？
 (A)標準茶的泡法是5克茶葉沖泡150c.c.的熱水，浸泡時間為3~5分鐘 (B)泡茶宜用硬水，口感較佳 (C)揉捻緊結如球形的高山茶，其置茶量約小茶壺的4分滿最為理想 (D)「龍井」沖泡水溫以90℃為宜
- () 2. 下列有關臺灣茶的敘述何者正確？
 (A)南投鹿谷有「紅茶的故鄉」之美稱 (B)「白毫烏龍」有東方美人之稱號屬於重發酵茶沖泡水溫以100℃為宜 (C)「凍頂烏龍」其外觀緊結成半球狀，色澤墨綠色 (D)臺北木柵的貓空茶區以生產「龍井茶」聞名
- () 3. 下列有關茶葉的敘述下列何者錯誤？
 (A)臺灣種植的茶葉品種以青心烏龍分布最廣 (B)茶樹一般最適合種植在海拔600~700公尺且早晚有霧的地區 (C)茶葉一年可以採摘六次，其中以冬茶占總產量的比例最多 (D)水仙、四季春、鐵觀音皆是臺灣種植茶葉的品種之一
- () 4. 下列關於紅茶特性和沖泡，下列敘述何者有誤？
 (A)印度是最早產茶的國家，且其紅茶的產量占世界第一 (B)大吉嶺紅茶種植於喜馬拉雅山山麓，產量少，價格高，並帶有麝香葡萄的香氣，非常適合沖泡純紅茶，故有「茶中香檳」之稱 (C)紅茶等級的區分是以茶葉的大小和部位來決定，其中以標示FOP等級的茶葉最高級。 (D)沖泡冰紅茶時避免將直接泡好的熱紅茶加入裝有冰塊的杯中，可避免產生白濁現象
- () 5. 茶葉須經過繁瑣製作的過程，才能沖泡成茶湯，下列哪一款茶的製作過程為「採菁→蒸菁→乾燥→研磨→包裝」？
 (A)抹茶 (B)煎茶 (C)碧螺春 (D)龍井茶
- () 6. 下列哪些茶葉的製作過程為「採菁→殺菁→揉捻→乾燥→精製」？
 (甲)珠茶 (乙)高山茶 (丙)龍井茶 (丁)水仙茶 (戊)女兒茶 (己)玉露茶
 (A)乙戊己 (B)甲丙己 (C)丙丁戊 (D)甲乙己
- () 7. 下列哪些茶類有萎凋之製程？
 (A)綠茶、紅茶、黃茶 (B)白茶、青茶、紅茶 (C)白茶、青茶、綠茶 (D)黃茶、白茶、青茶
- () 8. 有關於世界紅茶(Black Tea)的敘述，下列何者錯誤？
 (A)斯里蘭卡的汀普拉(Dimbula)紅茶，有「黃金杯」之美稱 (B)中國祁門紅茶(Keemun)為世界三大紅茶之一 (C)大吉嶺紅茶(Darjeeling)，有「茶中香檳」之美稱 (D)阿薩姆紅茶(Assam)，口味濃郁，適合調製成奶茶
- () 9. 關於紅茶葉片的等級，屬於最尖端的嫩芽，稱之為：
 (A)FOP (B)OP (C)F (D)O
- () 10. 下列泡茶的相關敘述，何者正確？
 (A)以沖茶器泡茶，茶葉應置於金屬濾網上方以利茶葉舒展 (B)在相同條件下，揉捻緊實的茶葉用茶量應比蓬鬆茶葉多 (C)將茶葉浸泡於冷水，置入冰箱冷藏20分鐘之冷泡茶，口感最佳 (D)發酵程度較高之茶葉，其沖泡水溫原則上應高於發酵程度低者
- () 11. 關於茶的敘述，下列何者正確？
 甲：玉露茶屬於不發酵茶 乙：鐵觀音又稱為槿風茶
 丙：包種茶的發酵程度較凍頂茶輕 丁：白毫烏龍茶的發酵程度較碧螺春輕
 (A)甲、乙 (B)甲、丙 (C)乙、丁 (D)丙、丁
- () 12. 關於茶葉的敘述，下列何者正確？
 (A)所謂發酵程度即是焙火程度 (B)茶葉的形狀，原則上在殺菁時即已成型 (C)茶葉依採收季節可分為春、夏、冬茶等三類 (D)原則上發酵程度由低至高之茶湯顏色依序為：綠黃、黃橙、紅褐
- () 13. 關於茶葉製作流程的敘述，下列何者正確？
 甲、綠茶通常不需進行萎凋 乙、凍頂茶通常不需進行揉捻 丙、普洱茶通常不需進行殺菁
 (A)甲 (B)甲、乙 (C)乙、丙 (D)甲、乙、丙
- () 14. 關於茶葉及其相關敘述，下列何者正確？
 (A)臺灣著名的白毫烏龍茶又稱為槿風茶 (B)專業品評或評鑑的茶湯泡法，其茶葉用量占全部的3% (C)最適泡茶水溫由高至低的排列順序為：烏龍茶、普洱茶、綠茶 (D)依茶葉發酵程度由高至低的排列順序為：紅茶、龍井茶、鐵觀音
- () 15. 下列何者屬於重度發酵茶，發酵程度約60%？
 (A)金萱 (B)水仙 (C)白毫烏龍茶 (D)文山包種茶
- () 16. 下列茶葉依外型分類，何者經重揉捻後呈捲曲球形狀，外型緊實，適合真空包裝？

觀光 科 2 年 1 班 座號：_____ 姓名：_____

- (A)眉茶 (B)鐵觀音 (C)龍井茶 (D)包種茶
- () 17. 碎茶主要常見於製作紅茶或茶包使用。製程使用機器茶CTC處理法，破壞茶葉組織，使茶葉可在短時間釋放，CTC處理法為何？
(A)捲起(Curl)→切碎(Crush)→撕裂(Tear) (B)撕裂(Tear)→捲起(Curl)→切碎(Crush) (C)切碎(Crush)→捲起(Curl)→撕裂(Tear) (D)切碎(Crush)→撕裂(Tear)→捲起(Curl)
- () 18. 下列關於茶樹栽培與適合生長條件何者有誤？
(A)茶樹生長最適合溫度在18~25°C (B)分布於北緯40度至南緯30度 (C)日照充足，單寧增加，適合製成綠茶 (D)適合生長在海拔600~1500米
- () 19. 茶葉中的化學成分中，何者使茶具有甘味和香氣？
(A)兒茶素 (B)多元酚類 (C)咖啡因 (D)胺基酸
- () 20. 茶葉中的化學成分中，有機化合物主要有多酚類化合物，下列何者是茶中成分含量最多的物質？
(A)兒茶素/多元酚類 (B)維生素 (C)咖啡因 (D)胺基酸
- () 21. 茶葉的製程中會產生不同變化，包含茶葉自身的顏色、茶湯色澤，其中香氣隨著發酵程度愈重如何轉變？
(A)熟果香→花香→青草香→焦糖香 (B)青草香→花香→熟果香→焦糖香 (C)焦糖香→熟果香→花香→青草香 (D)花香→熟果香→焦糖香→青草香
- () 22. 下列茶葉中，何者發酵程度 15~30%，茶葉色澤墨綠，是香氣與滋味並重的臺灣特色茶，又被稱為「茶中之聖」？
(A)包種茶 (B)凍頂烏龍茶 (C)鐵觀音 (D)白毫烏龍茶
- () 23. 下列茶葉中，何者製程是經過「採菁、殺菁、揉捻、乾燥和精製」五個步驟？
(A)玉露茶 (B)高山茶 (C)包種茶 (D)鐵觀音
- () 24. 不發酵茶的製程中，何者經高溫蒸氣殺菁、揉捻、乾燥製成的蒸菁綠茶？
(A)龍井茶 (B)碧螺春 (C)珠茶 (D)玉露茶
- () 25. 下列何者屬於不發酵茶？
甲、玉露茶 乙、包種茶 丙、珠茶 丁、白毫烏龍
(A)甲、乙 (B)乙、丁 (C)甲、丙 (D)丙、丁
- () 26. 泡茶的水溫需要，視茶葉的茶性、發酵程度、揉捻的形狀、焙火程度來決定 水溫的高低，下列茶葉沖泡溫度何者最高？
(A)玉露茶 (B)碧螺春 (C)凍頂烏龍茶 (D)東方美人茶
- () 27. 泡茶的水溫需要，視茶葉的茶性、發酵程度、揉捻的形狀、焙火程度來決定 水溫的高低，下列茶葉沖泡溫度何者最低？
(A)玉露茶 (B)普洱茶 (C)凍頂烏龍茶 (D)東方美人茶
- () 28. 下列品茶的步驟，何者目的在除去茶葉中的雜質與雜味，使茶葉吸收濕熱氣，協助茶葉舒展？
(A)分茶 (B)溫潤泡 (C)識茶 (D)溫壺
- () 29. 「鐵觀音茶」其發酵程度約為：
(A)10% (B)30% (C)70% (D)90%
- () 30. 臺灣的凍頂茶主要產於：
(A)彰化 (B)南投 (C)苗栗 (D)雲林
- () 31. 全世界最大的紅茶生產國是：
(A)中國 (B)斯里蘭卡 (C)印度 (D)臺灣
- () 32. 關於茶葉沖泡、器具與品茗之敘述，下列何者錯誤？
(A)茶葉發酵程度越高，所須沖泡水溫越高 (B)水方主要用於盛裝棄之不用的水 (C)茶杯瘦高者為聞香杯、矮胖寬口者為品茗杯 (D)品茶三步驟的順序為先聞茶香、再嚐茶味、後觀茶色
- () 33. 關於各種茶葉與適合泡茶的水溫，下列何者錯誤？
(A)鐵觀音約75°C (B)龍井茶約75°C (C)紅茶約95°C (D)凍頂烏龍茶約95°C
- () 34. 關於茶葉之敘述，下列何者錯誤？
(A)通常發酵程度越高，則茶湯顏色偏紅偏深；發酵程度越低，則茶湯顏色偏綠偏淺 (B)殺菁是指將茶葉揉破其表皮細胞，使其汁液附著於葉面之製茶過程 (C)包種茶與鐵觀音皆屬部分發酵茶，普洱茶屬後發酵茶 (D)白茶為重萎凋、輕發酵之茶，如福建之白毫銀針
- () 35. 有關於茶之敘述，下列何者正確？
甲：南投縣魚池鄉生產之臺茶18號為全發酵茶
乙：項羽著有茶經一書，有茶神之稱

觀光 科 2 年 1 班 座號：_____ 姓名：_____

- 丙：茶樹適宜生長於溫暖潮濕的環境
丁：煎茶又稱玄米茶，為半發酵茶
(A)甲、乙 (B)甲、丙 (C)乙、丁 (D)丙、丁
36. 下列何者為非？
(A)臺茶18號又稱紅玉 (B)臺茶13號又稱翠玉 (C)臺茶12號又稱金萱 (D)臺茶8號又稱四季春
37. 有關茶的說明，下列敘述何者錯誤？
(A)綠茶的製作過程，不經萎凋、直接殺菁 (B)在一年四個採茶季節中，以春茶的品質最佳 (C)依發酵程度不同，可分為生茶與熟茶 (D)凍頂烏龍茶與鐵觀音為部分發酵茶
38. 下列花草茶中，何者不是以植物之葉子製成？
(A)Lavender (B) Lemon Grass (C)Rosemary (D)Thyme
39. 在茶葉的製作過程中，萎凋是影響風味與香氣的重要步驟，下列茶葉何者不須經過萎凋製作？
(A)綠茶 (B)青茶 (C)烏龍茶 (D)紅茶
40. 有關茶的說明，下列敘述何者錯誤？
(A)綠茶的製作過程，不經萎凋、直接殺菁 (B)在一年四個採茶季節中，以春茶的品質最佳 (C)依發酵程度不同，可分為生茶與熟茶 (D)凍頂烏龍茶與鐵觀音為部分發酵茶
41. 下列臺灣特色茶，何者配對錯誤？
(A) 鐵觀音：木柵 (B) 鶴岡紅茶：臺中 (C) 港口茶：恆春 (D) 凍頂茶：南投
42. 有關泡茶的器具，下列敘述何者正確？
(A)「茶池」是用來平均茶湯濃度 (B)「茶盅」指的是茶杯 (C)「品茗杯」通常比「聞香杯」較瘦長 (D)「茶則」與「茶荷」的功能相似
43. 下列關於泡茶器具使用目的的敘述，何者正確？
(A)茶漏：輔助棄置廢棄茶葉 (B)茶則：盛裝茶葉入茶壺 (C)茶荷：盛裝茶壺溢出的茶水 (D)茶船：均勻茶湯濃度及沉澱茶葉
44. 有關泡茶茶具的別稱，下列何者正確？
甲、茶船又稱茶池 乙、茶海又稱公道杯 丙、茶荷又稱茶碗 丁、茶匙又稱茶托
(A)甲、乙 (B)乙、丙 (C)丙、丁 (D)甲、丁
45. 在泡茶時除了茶葉的品質與泡茶三要素外，正確的泡茶流程為何？甲、倒茶 乙、賞茶 丙、沖泡 丁、置茶
(A)丁乙甲丙 (B)乙丙丁甲 (C)乙丁丙甲 (D)丁乙丙甲
46. 冰紅茶製作易產生「Cream Down」現象，下列相關敘述何者錯誤？
(A)因茶葉品質不佳所導致 (B)為咖啡因與兒茶素結合產生的懸浮物 (C)又稱為凝乳或白濁現象 (D)常見於茶湯急速冷卻時發生的現象
47. 關於茶葉之敘述，下列何者正確？
(A)白茶為全發酵茶 (B)綠茶屬微發酵茶 (C)青茶屬不發酵茶 (D)黑茶屬後發酵茶
48. 以下哪一種茶沒有經過「萎凋」的製程？
(A)青茶 (B)黃茶 (C)白茶 (D)紅茶
49. 下列關於世界紅茶的出產國、種類及特性何者錯誤？
(A)阿薩姆紅茶為大型葉，有紅茶之王與茶中香檳之稱 (B)烏巴紅茶單寧高、澀味重，有黃金杯之稱，適合加牛奶 (C)祁門紅茶為世界上最古老的紅茶產地，有中國茶中的干邑白蘭地之稱 (D)肯亞紅茶為最上等非洲茶，是英國早餐茶裡很重要的成分
50. 下列關於養生茶之敘述，何者有誤？
(A)以養生保健為主，可做日常茶飲，屬於食療 (B)依功效可分為保健類、預防類、康復類 (C)菊花味酸、性涼，可用於暑熱消渴 (D)枇杷葉味苦，可用於清肺止咳、降氣化痰