

- |  |   |
|--|---|
| <input checked="" type="checkbox"/> 上市公司 实力雄厚 品牌保证<br><input checked="" type="checkbox"/> 历次学员极高考试通过率 辅导效果有保证<br><input checked="" type="checkbox"/> 辅导名师亲自编写习题与模拟试题 直击考试精髓<br><input checked="" type="checkbox"/> 资讯、辅导、资料、答疑 全程一站式服务 | <input checked="" type="checkbox"/> 权威师资阵容 强大教学团队<br><input checked="" type="checkbox"/> 辅导紧跟命题 考点一网打尽<br><input checked="" type="checkbox"/> 专家24小时在线答疑 疑难问题迎刃而解<br><input checked="" type="checkbox"/> 随报随学 反复听课 足不出户尽享优质服务 |
|--|---|

开设班次：（请点击相应班次查看班次介绍）

|     |     |     |     |     |     |         |        |
|-----|-----|-----|-----|-----|-----|---------|--------|
| 基础班 | 串讲班 | 精品班 | 套餐班 | 实验班 | 习题班 | 高等数学预备班 | 英语零起点班 |
|-----|-----|-----|-----|-----|-----|---------|--------|

网校推荐课程：

|                      |                    |                                 |                   |
|----------------------|--------------------|---------------------------------|-------------------|
| <u>思想道德修养与法律基础</u>   | <u>马克思主义基本原理概论</u> | <u>大学语文</u>                     | <u>中国近现代史纲要</u>   |
| <u>经济法概论（财经类）</u>    | <u>英语（一）</u>       | <u>英语（二）</u>                    | <u>线性代数（经管类）</u>  |
| <u>高等数学（工专）</u>      | <u>高等数学（一）</u>     | <u>线性代数</u>                     | <u>政治经济学（财经类）</u> |
| <u>概率论与数理统计（经管类）</u> | <u>计算机应用基础</u>     | <u>毛泽东思想、邓小平理论和“三个代表”重要思想概论</u> |                   |

[更多辅导专业及课程>>](#)

[课程试听>>](#)

[我要报名>>](#)

全国2012年4月高等教育自学考试

**酒水知识试题**

课程代码：00984

一、单项选择题(本大题共30小题，每小题1分，共30分)

在每小题列出的四个备选项中只有一个选项是符合题目要求的，请将其代码填写在题后的括号内。错选、多选或未选均无分。

- 按国际习惯，下列选项中不属于饮料的是( )  
A、茶水   B、牛奶  
C、水   D、啤酒
- 相传世界上最早的咖啡出自今天的( )  
A、牙买加   B、哥伦比亚  
C、埃塞俄比亚   D、危地马拉
- 世界上大部分国家采用“GL”方法表示酒液中酒精的含量，一个“GL”度折算成“UK proof”度为( )  
A、1.75度   B、2度  
C、2.5度   D、2.75度
- 酒的核心成分——“乙醇”的生产工艺是( )  
A、陈化工艺   B、蒸馏工艺

- C、发酵工艺  
D、勾兑工艺
- 5、下列酒类中，不需要进行陈化工艺就可消费的酒类是( )  
A、金酒  
B、威士忌  
C、白兰地  
D、葡萄酒
- 6、下列选项中，由“谷物”经蒸馏加工获得的烈性酒是( )  
A、白兰地酒  
B、德基拉酒  
C、朗姆酒  
D、威士忌酒
- 7、在酒类发酵过程中产生“芳香类”物质的是( )  
A、醛类物质  
B、酸类物质  
C、醇类物质  
D、酯类物质
- 8、按糖分含量分类，干型葡萄酒的糖度范围为( )  
A、50 克 / 升以上  
B、12~50 克 / 升  
C、4~12 克 / 升  
D、4 克 / 升以下
- 9、不同类型的葡萄酒带有不同的香气特征，白葡萄酒应体现出的主要香气特征是( )  
A、清新的果香  
B、浓郁的果香  
C、麝香香气  
D、玫瑰香香气
- 10、按照法国法律对葡萄酒的等级分类，其最低等级的葡萄酒是( )  
A、AOC  
B、VDQS  
C、VIN DE PAYS  
D、VIN DE TABLE
- 11、被称为“法国葡萄酒之王”，具有浑厚坚韧风格的葡萄酒产于( )  
A、勃艮第产区  
B、波尔多产区  
C、香槟产区  
D、阿尔萨斯产区
- 12、香槟酒与气泡葡萄酒(Champagne & Sparking Wine)可按甜度进行分类，其中的“干型”在酒标上应标示为( )  
A、brut  
B、extra sec  
C、sec  
D、doux
- 13、德国葡萄酒的最高级别“产地监制优质特色葡萄酒”(Qualitätswein mit praedikat)，可细分为( )  
A、4 个级别  
B、5 个级别  
C、6 个级别  
D、7 个级别
- 14、美国某单一州的葡萄酒产量占全国产量的 90%以上，这个州是( )  
A、华盛顿州  
B、加利福尼亚州  
C、纽约州  
D、俄勒岗州
- 15、能确定啤酒的苦味、具防腐力和澄清麦汁能力的啤酒生产原料是( )  
A、啤酒花  
B、酿酒用水

- C、大麦  
D、啤酒酵母
- 16、中国啤酒产量在世界上排名靠前，目前居世界( )  
A、第一  
B、第二  
C、第三  
D、第四
- 17、全球产量最大的啤酒品牌是( )  
A、美国的百威  
B、德国的贝克  
C、日本的朝日  
D、德国的汉莎
- 18、按照含糖量，我国甜型黄酒的代表酒是( )  
A、元红酒  
B、加饭酒  
C、善酿酒  
D、香雪酒
- 19、储存过一个夏季的“清酒”(Sake)被称为( )  
A、原酒  
B、新酒  
C、老酒  
D、老陈酒
- 20、创立法国干邑酒“星级”评定系统的是( )  
A、Martell 公司  
B、Remy Martin 公司  
C、Hennessy 公司  
D、Napoleon 公司
- 21、世界上最大的威士忌酒生产地是( )  
A、苏格兰  
B、爱尔兰  
C、美国  
D、加拿大
- 22、“味美思酒”纯饮的标准用量为( )  
A、20 毫升  
B、30 毫升  
C、40 毫升  
D、50 毫升
- 23、下列属于餐后用配制酒的是( )  
A、干味美思(Vermouth)  
B、干雪利酒(Sherry)  
C、晒酒(Port)  
D、利口酒(Liqueur)
- 24、一般认为鸡尾酒起源于 18 世纪的( )  
A、英国  
B、美国  
C、法国  
D、德国
- 25、下列鸡尾酒酒名中，以“自然景观命名”的是( )  
A、自由古巴  
B、金汤力  
C、伏特加 7  
D、蓝色的月亮
- 26、用来调制鸡尾酒的基酒一般是( )  
A、配制酒  
B、烈性酒  
C、发酵酒  
D、酿造酒

27、西餐服务中，通常被建议用来作餐前酒饮用的是( )

- A、啤酒  
B、红葡萄酒  
C、黄酒  
D、干型味美思酒

28、筹划酒单时，酒单上所列酒类最多不宜超过( )

- A、15 类  
B、20 类  
C、30 类  
D、40 类

29、从管理角度看，酒水“毛利润额”是指( )

- A、酒水进价—酒水直接成本  
B、酒水总成本—酒水直接成本  
C、酒水售价—酒水直接成本  
D、酒水售价—酒水总成本

30、从管理角度看，酒水“毛利润率”是指( )

- A、酒水毛利润额÷酒水售价×100%  
B、酒水毛利润额÷酒水总成本×100%  
C、酒水毛利润额÷酒水进价×100%  
D、酒水毛利润额÷酒水直接成本×100%

二、多项选择题(本大题共 5 小题，每小题 2 分，共 10 分)

在每小题列出的五个备选项中至少有两个是符合题目要求的，请将其代码填写在题后的括号内。错选、多选、少选或未选均无分。

31、下列中国茶叶中属于“绿茶”的有( )

- A、乌龙茶  
B、龙井茶  
C、黄山毛峰茶  
D、碧螺春茶  
E、普洱茶

32、下列属于世界主要咖啡产地的有( )

- A、巴西  
B、哥伦比亚  
C、牙买加  
D、危地马拉  
E、夏威夷

33、下列酒水中，通常可用作餐后酒的有( )

- A、味美思  
B、白兰地  
C、利口酒  
D、伏特加  
E、茴香酒

34、如同时品尝多种葡萄酒，则要讲究品尝顺序，下列对品评顺序描述不正确的有

( )

- A、先品尝果香型葡萄酒再品尝复杂型葡萄酒  
B、先品尝轻型葡萄酒再品尝重型葡萄酒  
C、先品尝陈年葡萄酒再品尝新鲜葡萄酒  
D、先品尝甜型葡萄酒再品尝干型葡萄酒  
E、先品尝白葡萄酒再品尝红葡萄酒

35、下列酒单中，一般在餐饮经营场所使用的有( )

- A、大堂酒吧酒单  
B、鸡尾酒酒单或主酒吧酒单  
C、中餐厅酒单  
D、西餐厅酒单  
E、客房小酒吧酒单

三、名词解释(本大题共 5 小题，每小题 2 分，共 10 分)

- 36、碳酸饮料  
37、茶  
38、标准酒度(Gay Lusaka)  
39、味美思酒(Vermouth)  
40、标准配方

四、简答题(本大题共 4 小题，每小题 5 分，共 20 分)

- 41、简述法国白兰地酒的类别。  
42、中国白酒可划分为哪几种香型类别?  
43、酒水服务中的“示瓶”应注意哪些方面?  
44、在餐饮企业，酒水常用哪几种计量单位进行销售?

五、论述题(本大题共 1 小题，共 10 分)

- 45、啤酒的饮用服务应注意哪些方面?

六、案例分析题(本大题共 1 小题，共 20 分)

46、小宋是某旅游职业学校的学生，在一家星级酒店的酒吧实习，酒店为了更好地锻炼职校学生，决定当天由小宋进行酒吧服务。以下是她当天所做的主要工作：

- (1) 去酒库领取酒水后，将当日营业所需的香槟酒、啤酒、红葡萄酒、白葡萄酒等放入冷柜预冷。
- (2) 检查生啤酒的冷藏温度是否保持在  $10^{\circ}\text{C}\sim 15^{\circ}\text{C}$ 。
- (3) 供应冷饮饮品时，预先对饮杯进行预冷。
- (4) 供应热饮饮品时，在杯中为客人插上饮管。
- (5) 调制鸡尾酒时，遇有果汁、奶制品等原料时用调酒壶加工。

请分析指出小宋哪些地方做错了。