

- 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℃~15℃。
- (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。