

职业技能鉴定试题集

ZHIYEJINENGJIANDINGSHITIJ

食堂管理员

SHI TANG GUAN LI YUAN

中国石油天然气集团公司人事服务中心 编



中国石油大学出版社

CHINA PETROLEUM UNIVERSITY PRESS

ISBN 7-5636-2086-9



9 787563 620869 >

定价:38.00 元



职业技能鉴定试题集

食堂管理员

中国石油天然气集团公司人事服务中心 编

中国石油大学出版社

图书在版编目(CIP)数据

食堂管理员/中国石油天然气集团公司人事服务中心编.
—东营:中国石油大学出版社,2005.6

ISBN 7-5636-2086-9

I. 食... II. 中... III. 食堂-管理-技术培训-教材
IV. TS972.3

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2005)第 064593 号

丛 书 名:职业技能鉴定试题集

书 名:食堂管理员

作 者:中国石油天然气集团公司人事服务中心

责任编辑:陈可阔(电话 0546-8395835)

出 版 者:中国石油大学出版社(山东 东营,邮编 257061)

网 址:<http://cbs.hdpu.edu.cn>

电子信箱:sanbian@mail.upc.edu.cn

排 版 者:中国石油大学出版社排版中心

印 刷 者:中国石油大学印刷厂

发 行 者:中国石油大学出版社(电话 0546-8392565,8399580)

开 本:185×260 印张:13 字数:333 千字

版 次:2005 年 9 月第 1 版第 1 次印刷

定 价:38.00 元

职业技能鉴定试题集

编审委员会

主 任：孙祖岭

副主任：刘志华 孙金瑜 徐新福

委 员：向守源 朱长根 职丽枫 郭向东 李钟磬
史殿华 郭学柱 丁传峰 乔庆恩 刘晓华
巩朝勋 蔡激扬 王阳福 赵忠文 申 泽
齐爱国 商桂秋 赵 华 时万兴 熊术学
杨诗华 刘怀忠 多明轩 张 镇 纪安德

前 言

为提高石油工人队伍素质,满足职工鉴定的需要,中国石油天然气集团公司人事服务中心组织编写了第三批《职业技能鉴定试题集》。这套书是在集团公司所属企业自有题库的基础上,按集团公司新编题库的要求,择优改编而成的,共有88个工种试题集。每个工种依据《国家职业(工人技术等级)标准》分初级工、中级工、高级工、技师、高级技师五个级别编写。

本套书的编写坚持以职业活动为导向,以职业技能为核心的原则。在题库开发与试题集编写中,我们以国家题库开发的模式和要求为指导,坚持统一规范、充实完善的题库开发与修订原则,注重试题库内容的先进性与通用性,严格按照国家题库开发技术要领与审定程序组织开发。本套书中理论知识试题分为选择题、判断题、简答题、计算题四种题型,以客观性试题为主;技能操作试题在编写中增加了考试内容层次结构表,目的是保证鉴定命题的等值性和考试质量的统一性。为便于职工培训和鉴定复习,在每个工种、等级理论知识试题与技能操作试题前均列出了《鉴定要素细目表》,《鉴定要素细目表》是考试的知识点与要点,是工人培训的知识大纲和鉴定命题的直接依据。职工鉴定前复习时应严格参照试题集的《鉴定要素细目表》,认真学习本等级规定的内容。

为使用方便,本套书中《食堂管理员》合为一册出版,包括初级工、中级工、高级工三个级别的内容。《食堂管理员》题库由中国石油大庆职业技能鉴定中心组织编写,主编柴石岭,参编凌艳、李天佑、刘庆民、李会林、王振民。其中柴石岭、凌艳编写初、中、高级工理论知识部分,刘庆民编写初级工操作技能部分,李会林编写中级工操作技能部分,李天佑、王振民编写高级工操作技能部分。最后经石油天然气集团公司职业技能鉴定中心组织专家进行了终审,参加审定的有胜利油田朱贵涛、杨贵禄、胡佑昌,中国石油大庆职业技能鉴定中心杨明亮、于立英。在此表示衷心感谢!

由于编者水平有限,疏漏、错误之处在所难免,恳请广大读者提出宝贵意见。

作 者

2005年5月8日

目 录

初 级 工

第一部分 初级工理论知识试题	(2)
鉴定要素细目表	(2)
理论知识试题	(5)
理论知识试题答案	(31)
第二部分 初级工技能操作试题	(36)
考试内容层次结构表	(36)
鉴定要素细目表	(37)
技能操作试题	(38)

中 级 工

第三部分 中级工理论知识试题	(60)
鉴定要素细目表	(60)
理论知识试题	(64)
理论知识试题答案	(94)
第四部分 中级工技能操作试题	(104)
考试内容层次结构表	(104)
鉴定要素细目表	(105)
技能操作试题	(106)

高 级 工

第五部分 高级工理论知识试题	(130)
鉴定要素细目表	(130)
理论知识试题	(134)
理论知识试题答案	(165)
第六部分 高级工技能操作试题	(176)
考试内容层次结构表	(176)

鉴定要素细目表	(177)
技能操作试题	(178)
参考文献	(199)

初 级 工

第一部分 初级工理论知识试题

鉴定要素细目表

工种:食堂管理员

级别:初级工

鉴定方式:理论知识

行为领域	代码	鉴定范围 (重要程度比例)	鉴定 比重	代码	鉴 定 点	重要 程度	备注
基 础 知 识 A	A	烹饪原料 (09:04:04)	15%	001	烹调原料的分类	X	
				002	烹调原料的选择方法	X	
				003	烹调原料品质检验方法	X	
				004	烹调原料的保管方法	Z	
				005	常用蔬菜生物学特征	X	
				006	蛋及其制品	Z	
				007	常用家禽的种类	X	
				008	常见水产品的种类	X	
				009	家畜及肉的特点	X	
				010	干货制品的分类	X	
				011	加工制品的分类	Y	
				012	调味料的分类	Y	
				013	食用油脂理化性质	X	
				014	食用油的主要品种特征	Y	
				015	果实类的生物学特征	Z	
				016	大米的种类	Y	
				017	面粉的一般常识	Z	
	B	菜肴、酒类、 饮料知识 (05:01:02)	6%	001	中国地方菜肴的特点	X	
				002	中国的四大菜系著名菜点	X	
				003	黄酒的一般特性	Y	
				004	葡萄酒的一般特性	Z	
				005	啤酒的一般特性	X	
				006	中国八大名酒一般常识	X	
				007	露酒及滋补药酒常识	Z	
	C	餐厅服务 (02:01:01)	4%	001	服务人员应具备的素质要求	Y	
				002	餐厅服务的基本技能要求	X	

续表

行为领域	代码	鉴定范围 (重要程度比例)	鉴定 比重	代码	鉴 定 点	重要 程度	备注
基础知识 A 25% (16:06:07)	C	餐厅服务 (02:01:01)		003	我国少数民族的饮食习惯	X	
				004	服务工作质量管理	Z	
专 业 知 识 B 75% (47:15:08)	A	食堂食谱设计 (04:02:00)	10%	001	常见食品的色彩	Y	
				002	筵席的概念	Y	
				003	菜单设计的原则	X	
				004	菜单设计的依据	X	
				005	平衡膳食的要求	X	
				006	平衡膳食的食物构成	X	
	B	财务管理及 厨房管理 (09:03:03)	15%	001	原料成本核算的要素	Z	
				002	原料成本核算的构成	X	
				003	原料成本的核算	X	
				004	饮食品价格的核算	Z	
				005	成本控制的基本内容	Y	
				006	费用管理的基本内容	X	
				007	劳动定员管理的基本常识	X	
				008	原料采购的方法	Y	
				009	原料的验收方法	X	
				010	原料的储存方法	Y	
				011	原料的盘点方法	X	
				012	计算成本的方法	X	
				013	计算销售毛利率的方法	X	
				014	计算售价的方法	X	
				015	菜点销售的原则	Z	
	C	厨房设备、仓库 及业务组织管理 (15:06:03)	20%	001	厨房设备工具的使用	X	
				002	厨房设备的设置要求	Y	
				003	厨房设备的管理常识	X	
				004	常用设备使用要求	X	
				005	资产管理内容	Z	
				006	设备的维护常识	X	
				007	厨房的安全要求	X	
				008	仓库管理的要求	X	
				009	原材料存放要求	X	
				010	原料的盘点要求	X	
				011	厨房业务的主要内容	Y	
				012	厨房工作单元的任务	Z	
				013	餐厅业务的组织形式	Y	

续表

行为领域	代码	鉴定范围 (重要程度比例)	鉴定 比重	代码	鉴 定 点	重要 程度	备注
专 业 知 识 R 75% (47:15:08)	C	厨房设备、仓库 及业务组织管理 (15:06:03)		014	标准化的服务要求	X	
				015	食品卫生及消毒常识	X	
				016	食品污染因素	X	
				017	食堂食品制作卫生要求	Y	
				018	妥善处理矛盾的正确思想方法	X	
				019	质量管理的要求	Y	
				020	餐饮管理者的素质要求	Z	
				021	餐饮管理者的特征要求	Y	
				022	领导方式的要求	X	
				023	食物中毒的种类	X	
				024	食物中毒的来源	X	
	D	供电、热、水、 冷及安全常识 (04:02:01)	10%	001	食堂安全工作计划	X	
				002	易燃易爆挥发物品存放要求	Y	
				003	厨房消防安全常识	X	
				004	安全生产的隐患	X	
				005	使用电器设备注意事项	X	
				006	餐饮业给排水的基本内容	Z	
				007	供热制冷设备的应用	Y	
	E	烹饪原料的鉴别 (07:01:01)	10%	001	滋补饮品的品质	Y	
				002	常见调味品的质量特点	X	
				003	果蔬类蔬菜的品质质量特点	X	
				004	海味干料的品质质量特点	X	
				005	常见水产品的品质质量特点	X	
				006	禽蛋类的品质质量特点	X	
				007	肉类及制品的品质质量特点	X	
				008	粮油及制品的质量标准	X	
				009	罐头制品的质量标准	Z	
	F	食物的加工制作 (05:01:00)	6%	001	常用腌灌制品的加工制作方法	X	
				002	禽蛋制品的加工制作方法	X	
				003	常见水产品的加工制作方法	X	
				004	几种常见蔬菜的加工制作方法	X	
				005	几种米面类制品的加工制作方法	X	
				006	几种常见干料的涨发	Y	
	G	常用烹调方法 (03:00:00)	4%	001	炒的烹调方法	X	
				002	炖的烹调方法	X	
				003	拌的烹调方法	X	

X— 核心要素,掌握;Y— 一般要素,熟悉;Z— 辅助要素,了解。

理论知识试题

一、选择题(每题有4个选项,只有1个是正确的,将正确的选项号填入括号内)

1. AA001 属于矿物质原料的是()。
(A) 香料 (B) 盐 (C) 粮食 (D) 牛肉
2. AA001 属于人工合成原料的是()。
(A) 碱 (B) 鱼 (C) 色素 (D) 鲜肉
3. AA001 属于陆生植物性原料的是()。
(A) 海带 (B) 蜇头 (C) 黄花菜 (D) 紫菜
4. AA001 属于动物性原料的是()。
(A) 牛蛙 (B) 猴头蘑 (C) 笋 (D) 豆腐
5. AA002 由于动物性原料体内各个部位的肉有肥瘦、老嫩之分,因此要根据()的不同选择相应的部位。
(A) 季节 (B) 烹调方法 (C) 口味 (D) 营养价值
6. AA002 烹饪原料只有掌握其()变化规律才能正确选择。
(A) 习惯性 (B) 植物性 (C) 季节性 (D) 自然性
7. AA002 选择新鲜鱼时,鳃应呈()色。
(A) 淡红 (B) 暗红 (C) 鲜红 (D) 红褐
8. AA003 烹饪原料品质检验的方法有理化检验和()检验两大类。
(A) 生物 (B) 五官 (C) 微生物 (D) 感官
9. AA003 视觉检验是观察原料的()。
(A) 腐败程度 (B) 结缔组织 (C) 肌肉组织 (D) 外表特征
10. AA003 新鲜对虾呈()色,可用视觉检查新鲜度。
(A) 青绿 (B) 灰红 (C) 白 (D) 白黄
11. AA004 一般蔬菜的保管方法最好选用()保藏法。
(A) 脱水 (B) 密封 (C) 低温 (D) 腌渍
12. AA004 干货原料在保管时由于环境()太大而引起发霉变质。
(A) 热度 (B) 变化 (C) 湿度 (D) 杂音
13. AA004 肉类、鱼类的保藏温度为()。
(A) $-15 \sim -18^{\circ}\text{C}$ (B) $-25 \sim -30^{\circ}\text{C}$ (C) $-1 \sim -10^{\circ}\text{C}$ (D) $-8 \sim -14^{\circ}\text{C}$
14. AA005 属于茎菜类的原料是()。
(A) 菠菜 (B) 茄子 (C) 葱头 (D) 甘薯
15. AA005 蚕豆属于()类蔬菜。
(A) 根菜 (B) 果菜 (C) 叶菜 (D) 茎菜
16. AA005 蔬菜中含有较多的水分和糖分,为()创造了良好的条件。
(A) 贮藏保管 (B) 蔬菜的新鲜度 (C) 微生物繁殖 (D) 保存营养

17. AA005 蔬菜中含量最多的是()。
- (A) 维生素 (B) 叶绿素 (C) 有机酸 (D) 水
18. AA006 蛋中糖的含量很少,一般含()。
- (A) 0.5% ~ 1.5% (B) 2% ~ 4% (C) 4% ~ 6% (D) 6% ~ 8%
19. AA006 蛋的新、陈可以由蛋的()大小来鉴别。
- (A) 蛋白 (B) 蛋类 (C) 胚胎 (D) 气室
20. AA006 蛋白是位于蛋壳与蛋黄之间的无色透明的结构,明显地分为()。
- (A) 两层 (B) 三层 (C) 四层 (D) 五层
21. AA006 蛋类蛋白中富有必需氨基酸,是完全蛋白质,利用率为()。
- (A) 90% (B) 95% (C) 98% (D) 100%
22. AA007 家禽的肌肉发达,特别是胸肌和腿肌,占禽体的()。
- (A) 40% (B) 50% (C) 60% (D) 70%
23. AA007 家禽的肉,其化学组成主要包括蛋白质、脂类、糖类、矿物质、()及维生素。
- (A) 盐 (B) 水 (C) 纤维 (D) 肌肉
24. AA007 北京填鸭又名油鸭,特征是初生小鸭全身()。
- (A) 白色 (B) 浅色 (C) 黄色 (D) 褐色
25. AA007 鸡的种类分卵用鸡、肉用鸡、卵肉兼用鸡、专用鸡四种,专用鸡一般专供()。
- (A) 食用和观赏 (B) 药用和观赏 (C) 吊汤和观赏 (D) 产蛋和观赏
26. AA007 鹅按形状划分,有大型和小型两种,()属大型鹅。
- (A) 奉化鹅 (B) 雁鹅 (C) 狮头鹅 (D) 中国鹅
27. AA008 根据鱼类生活的水域性质,分为()鱼类和淡水鱼类两大类。
- (A) 海洋 (B) 咸水 (C) 软骨 (D) 沿海
28. AA008 水产品的种类分为五种:鱼类、节肢类、软体动物类、()、两栖动物类。
- (A) 棘皮动物类 (B) 贝壳动物类 (C) 硬体动物类 (D) 爬行动物类
29. AA008 属海洋经济鱼类的是()。
- (A) 大黄鱼 (B) 鳗鱼 (C) 鲳鱼 (D) 真鲷
30. AA008 属于海水鱼的是()。
- (A) 鳙鱼、鲈鱼 (B) 草鱼、鳊鱼 (C) 鲳鱼、鳝鱼 (D) 鳕鱼、鲱鱼
31. AA009 畜肉能供给人体所必需的氨基酸、脂肪酸、()和维生素。
- (A) 谷氨酸 (B) 无机盐 (C) 氢氨酸 (D) 叶黄素
32. AA009 黄牛肉质较为坚实,肥度在中等以上的切面通常是大理石纹状,肌肉是()色。
- (A) 深红 (B) 暗红 (C) 棕红 (D) 深黄
33. AA009 黄牛一般净肉率在()左右。
- (A) 17.6% ~ 28.7% (B) 37.9% ~ 45% (C) 40% ~ 51.5% (D) 54.3% ~ 62%
34. AA009 长江流域及华南地区的猪特点是体躯()。
- (A) 短宽丰满 (B) 嘴长身大 (C) 皮厚毛粗 (D) 四肢高大
35. AA009 四川饲养的猪总数约占全国饲养猪的()。
- (A) 5% (B) 20% (C) 15% (D) 12%
36. AA009 属家畜肉品种的是()。
- (A) 狗肉 (B) 兔肉 (C) 鸡肉 (D) 猪肉

37. AA010 石花菜属于()干料。
 (A) 动物性海味 (B) 陆生动物性 (C) 植物性海味 (D) 陆生植物性
38. AA010 属陆生动物性干料的是()。
 (A) 鱼翅 (B) 蹄筋 (C) 淡菜 (D) 猴头蘑
39. AA010 燕窝中()的品质最差。
 (A) 毛燕窝 (B) 白燕窝 (C) 血燕窝 (D) 三次窝
40. AA010 干货制品含水量低,易于贮藏和()。
 (A) 运输 (B) 保管 (C) 烹制 (D) 加工
41. AA011 火腿的种类很多,被称之为“北腿”的是()。
 (A) 金华火腿 (B) 云腿 (C) 恩施火腿 (D) 如皋火腿
42. AA011 肉松是我国著名的特色肉制品之一,最著名的是()。
 (A) 南京肉松 (B) 福建肉松 (C) 上海肉松 (D) 广东肉松
43. AA011 腊肉尤以南方各地生产较多,腊肉一般是农历()月份加工的制品。
 (A) 11 (B) 12 (C) 1 (D) 2
44. AA012 食盐按来源可分为海盐、湖盐、()、岩盐。
 (A) 粗盐 (B) 精盐 (C) 原盐 (D) 池盐
45. AA012 食盐按加工精度可分为()、洗涤盐、再制盐。
 (A) 粗盐 (B) 精盐 (C) 原盐 (D) 池盐
46. AA012 食盐按使用目的可分为普通盐、()、食疗盐。
 (A) 辣味盐 (B) 风味盐 (C) 香菇盐 (D) 汤料盐
47. AA012 鱼露是沿海一带以小鱼小虾为原料利用细菌的发酵作用而酿制的一种()味调味料。
 (A) 酸 (B) 鲜 (C) 咸 (D) 甜
48. AA013 花生油的熔点在()之间。
 (A) 10~14℃ (B) 8~13℃ (C) 0~3℃ (D) 6~9℃
49. AA013 利用不同食用油脂的色泽和气味可以增加食品的()。
 (A) 甜味 (B) 咸味 (C) 风味 (D) 酸味
50. AA013 大豆油的熔点在()之间。
 (A) -28~-20℃ (B) -18~-8℃ (C) -12~-5℃ (D) -16~-12℃
51. AA013 在一定的温度下,食用油脂的部分脂肪成分能溶入部分水,如硬脂酸成分在()时每100g溶入水0.92g。
 (A) 49℃ (B) 59℃ (C) 69℃ (D) 79℃
52. AA014 普通菜籽油呈()色。
 (A) 浑红 (B) 浑黄 (C) 浑紫 (D) 浑粉
53. AA014 花生油在夏季是透明的液体,到冬季则为()半固体状态。
 (A) 白色 (B) 乳白色 (C) 淡黄色 (D) 黄色
54. AA014 色泽油白、杂质少、味道香、用途广的油脂是()。
 (A) 鲜奶油 (B) 植物油 (C) 大油 (D) 黄油
55. AA014 玉米油色泽淡黄透明,内含()脂肪酸。
 (A) 40% (B) 50% (C) 60% (D) 70%

56. AA015 苹果为蔷薇科()亚科,属多年生落叶木本植物之果。
(A) 坚果 (B) 仁果 (C) 瓜果 (D) 梨
57. AA015 桔子是()科,属多年生植物的果实。
(A) 坚果 (B) 芸香 (C) 仁果 (D) 梨
58. AA015 梨为()科梨亚科,属多年生木本植物的果实。
(A) 蔷薇 (B) 柚子 (C) 石榴 (D) 梨
59. AA015 果实类是鲜果、干果和()的总称。
(A) 瓜果 (B) 坚果 (C) 仁果 (D) 蜜果
60. AA016 粳米色泽(),硬度高,粘性较强。
(A) 灰白 (B) 乳白 (C) 腊白 (D) 黄白
61. AA016 大米中还有一种特殊品种叫黑米,是一种营养更为丰富的保健食品,但在淘洗时次数不宜过多,以免具有解毒作用的()会随之遗失。
(A) 泛酸 (B) B_1 (C) 草酸 (D) B_2
62. AA016 稻粒由表皮、糊粉层、胚乳和胚四部分构成,表皮和糊粉层占稻粒总重量的()。
(A) 6.2% (B) 7.2% (C) 8.2% (D) 9.2%
63. AA016 稻粒的糊粉层中维生素主要为(),缺乏维生素 C。
(A) A (B) B_1 (C) D (D) E
64. AA017 我国规定面粉含水量应在()之间。
(A) 7% ~ 8% (B) 9% ~ 11% (C) 12% ~ 13% (D) 13% ~ 15%
65. AA017 面粉的营养成分中脂肪含量在()。
(A) 1% ~ 2.5% (B) 2.5% ~ 5% (C) 4% ~ 6% (D) 6% ~ 7.5%
66. AA017 面粉中糖类含量最多,约占()。
(A) 40% ~ 50% (B) 50% ~ 60% (C) 60% ~ 70% (D) 75% ~ 78%
67. AA017 面粉的营养成分主要是糖类(淀粉),占 75% ~ 78%,主要存在于()中。
(A) 表皮 (B) 糊粉层 (C) 胚 (D) 胚乳
68. AB001 上海菜肴的特点是汤卤浓厚,咸甜适口,保持原料风味,著名品种有()。
(A) 八宝鸭 (B) 扒燕脯 (C) 佛跳墙 (D) 雪花鸡
69. AB001 湖南菜的特点是常用熏腊原料,讲究入味,重酸辣,著名品种有()。
(A) 叫化鸡 (B) 腊味合蒸 (C) 罗汉豆腐 (D) 喇嘛肉
70. AB001 山东菜特点以清香、鲜嫩、味纯著称,著名菜品有()。
(A) 怪味鸡 (B) 古老肉 (C) 汤爆双脆 (D) 西湖醋鱼
71. AB001 山西菜的特点是重色、重味、酥烂、香嫩,其代表菜品种有()。
(A) 芙蓉鸡片 (B) 红烧鲢鱼 (C) 涮羊肉 (D) 葫芦鸭
72. AB002 属于鲁菜系的代表菜是()。
(A) “银芽鸡丝” (B) “干煸肉丝” (C) “叫化鸡” (D) “九转大肠”
73. AB002 “豉汁茄子煲”属于()代表菜。
(A) 四川 (B) 广东 (C) 山东 (D) 湖南
74. AB002 “回锅肉”属于()菜系的代表菜。
(A) 广东 (B) 山东 (C) 江苏 (D) 四川

75. AB002 “奶汤白菜”属于()菜系的代表菜。
 (A) 山东 (B) 广东 (C) 四川 (D) 河南
76. AB003 被称为“液体蛋糕”的是()。
 (A) 黄酒 (B) 葡萄酒 (C) 米酒 (D) 白酒
77. AB003 黄酒以糯米和黍米原料酿成,具有特定的加工酿造过程,酒度一般在()。
 (A) $5^{\circ} \sim 10^{\circ}$ (B) $10^{\circ} \sim 15^{\circ}$ (C) $15^{\circ} \sim 20^{\circ}$ (D) $20^{\circ} \sim 25^{\circ}$
78. AB003 每 100 克黄酒中酒精的含量占()。
 (A) $3\% \sim 10\%$ (B) $5\% \sim 10\%$ (C) $5.5\% \sim 15\%$ (D) $5.5\% \sim 20\%$
79. AB004 半甜型葡萄酒含糖量最高为()。
 (A) 55 g/L (B) 45 g/L (C) 35 g/L (D) 30 g/L
80. AB004 葡萄酒的酒精含量在()。
 (A) $3\% \sim 5\%$ (B) $5\% \sim 8\%$ (C) $8\% \sim 15\%$ (D) $8\% \sim 20\%$
81. AB004 半干型葡萄酒含糖量最高为()。
 (A) 5 g/L (B) 8 g/L (C) 9 g/L (D) 10 g/L
82. AB005 啤酒的酒精含量在()。
 (A) $2\% \sim 7.5\%$ (B) $5\% \sim 8.5\%$ (C) $7.5\% \sim 13\%$ (D) $8\% \sim 12\%$
83. AB005 瓶装啤酒多为熟啤,保存期在()月左右。
 (A) 1 个 (B) 2 个 (C) 3 个 (D) 4 个
84. AB005 沈阳雪花啤酒,麦汁浓度 12° ,酒精()。
 (A) 2.5° (B) 3.5° (C) 4.5° (D) 5°
85. AB006 茅台酒是典型的()型白酒。
 (A) 酱香 (B) 浓香 (C) 清香 (D) 米香
86. AB006 山西汾酒是典型的()型白酒。
 (A) 酱香 (B) 清香 (C) 浓香 (D) 米香
87. AB006 五粮液于 1963 年()全国酒会上被评为我国十八大名酒之一。
 (A) 第一次 (B) 第二次 (C) 第三次 (D) 第四次
88. AB006 五粮液酒在()的第二次全国酒会上,被评为我国十八大名酒之一。
 (A) 1962 年 (B) 1963 年 (C) 1964 年 (D) 1965 年
89. AB007 露酒的制作方法有()。
 (A) 2 种 (B) 3 种 (C) 5 种 (D) 6 种
90. AB007 香槟酒是法国名酒之一,含二氧化碳,酒度在()左右。
 (A) $4^{\circ} \sim 5^{\circ}$ (B) $6^{\circ} \sim 7^{\circ}$ (C) $8^{\circ} \sim 10^{\circ}$ (D) $12^{\circ} \sim 15^{\circ}$
91. AB007 雄黄酒又叫黄精,其主要成分是()。
 (A) 三氧化砷 (B) 二氧化砷 (C) 二硫化砷 (D) 三硫化砷
92. AB008 矿泉水中的硒的含量必须是(),过低起不到保健作用,超量长期饮用会发生硒中毒。
 (A) 万分之一 (B) 千万分之一 (C) 百万分之一 (D) 十万分之一
93. AB008 所谓矿泉水是天然的,1 kg 水有不少于()的可溶解盐类。
 (A) 1 千毫克 (B) 2 千毫克 (C) 3 千毫克 (D) 4 千毫克
94. AB008 正常成人每日需水量在()左右。