

职业技能鉴定试题集

ZHIYEJINENGJIANDINGSHITIJ

餐厅服务员

CAN TING FU WU 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

职业技能鉴定试题集

餐厅服务员

中国石油天然气集团公司人事服务中心 编

江苏工业学院图书馆
藏书章

中国石油大学出版社

图书在版编目(CIP)数据

餐厅服务员/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 7-5636-2088-5

I. 餐... II. 中... III. 饮食业-服务人员-技术培训-试题集 IV. F719.3

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2005) 第 064591 号

丛 书 名: 职业技能鉴定试题集

书 名: 餐厅服务员

作 者: 中国石油天然气集团公司人事服务中心

责任编辑: 陆丽凤 (电话 0546 - 8395938)

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: sabian@mail.upc.edu.cn

排 版 者: 中国石油大学出版社排版中心

印 刷 者: 沂南县汇丰印刷有限公司

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

开 本: 185 × 260 印张:13.5 字数:346 千字

版 次: 2005 年 8 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。

《餐厅服务员》试题集由中国石油大庆职业技能鉴定中心组织编写,主编柴石岭,参编朱索香、薛灵霞、白丽、凌艳。其中朱索香编写初级工理论知识、技能操作部分,薛灵霞编写中级工理论知识、技能操作部分,白丽编写高级工理论知识、技能操作部分。大庆油田对题库进行了审定,最后经中国石油天然气集团公司职业技能指导中心组织专家进行了终审,参加审定的有胜利油田史庆华、李吉远,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3月

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	(6)
理论知识试题答案	(37)
第二部分 初级工技能操作试题	(43)
考试内容层次结构表	(43)
鉴定要素细目表	(44)
技能操作试题	(45)

中 级 工

第三部分 中级工理论知识试题	(70)
鉴定要素细目表	(70)
理论知识试题	(74)
理论知识试题答案	(103)
第四部分 中级工技能操作试题	(112)
考试内容层次结构表	(112)
鉴定要素细目表	(113)
技能操作试题	(114)

高 级 工

第五部分 高级工理论知识试题	(140)
鉴定要素细目表	(140)
理论知识试题	(144)
理论知识试题答案	(171)
第六部分 高级工技能操作试题	(180)
考试内容层次结构表	(180)
鉴定要素细目表	(181)

技能操作试题	(182)
--------------	-------

参考文献	(208)
------------	-------

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:餐厅服务员

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 25% (18:10:03)	A	餐厅服务员的基本素质及岗位职责 (09:06:02)	13%	001	礼节、礼貌与礼仪的含义	Z	
				002	文明接待、礼貌服务的原则	Y	
				003	服务员仪容仪表的要求	X	
				004	站立服务种类与要求	X	
				005	服务员走姿的要求	X	
				006	手势的要求	Y	
				007	握手礼节	Y	
				008	称呼礼节	X	
				009	问候礼节	X	
				010	应答礼节	X	
				011	谈话礼节	Y	
				012	迎送礼节	Y	
				013	次序礼节	Y	
				014	餐厅服务用语	X	
				015	迎宾员的岗位职责	X	
				016	餐厅服务员的岗位职责	X	
				017	餐厅传菜员的岗位职责	Z	
	B	菜肴、酒类和饮料知识 (09:04:01)	12%	001	中国菜肴的主要特点	X	
				002	西餐菜肴的主要特点	Y	
				003	菜单的作用	Y	
				004	菜单的种类	X	
				005	中国酒的分类	X	
				006	中国酒的特点	X	
				007	外国酒的分类	X	
				008	外国酒的特点	X	
				009	非酒精饮料的种类	Z	
				010	咖啡特点及冲泡方法	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
	B	菜肴、酒类和 饮料知识 (09:04:01)		011	茶的种类及特点	Y	
				012	茶叶的鉴别及冲泡方法	X	
				013	斟茶的要求	X	
				014	名茶简介	Y	
专 业 知 识 B 75% (41:29:09)	A	托盘与餐巾折花 (04:02:01)	8%	001	托盘的种类与用途	X	
				002	端托盘的方式及方法	X	
				003	轻托、重托盘的注意事项	X	
				004	餐巾的作用	Y	
				005	餐巾的种类	Y	
				006	餐巾折花的基本技法	Z	
				007	餐巾花的种类及花型选择	X	
	B	摆台与斟酒 (05:02:01)	10%	001	台布的种类与规格	Y	
				002	铺台布的方法	X	
				003	中餐摆台要领及规则	X	
				004	西餐摆台要领及规则	Y	
				005	西餐插花及花瓶摆放数量	Z	
				006	斟酒前的准备工作	X	
				007	斟酒姿势及站位基本要求	X	
				008	斟酒量的控制与顺序规则	X	
	C	上菜、分菜及 撤换餐具 (06:04:01)	10%	001	中餐上菜程序	X	
				002	特殊菜肴的上菜方法	X	
				003	菜肴的摆放要求	X	
				004	西餐上菜服务程序	X	
				005	中餐分菜用具的使用与分菜顺序	Y	
				006	中餐分菜方法	X	
				007	特殊中餐的分菜方法	Y	
				008	西餐分菜的用具及使用方法	Z	
				009	西餐菜肴的分菜要求	Y	
				010	中餐撤换餐具的方法	X	
				011	西餐撤换餐具的方法	Y	
	D	中餐服务 (05:04:02)	15%	001	零餐服务的概念与特点	Z	
				002	零餐餐前准备	Y	
				003	零餐问位开茶服务	X	
				004	零餐点菜服务	X	
				005	零餐值台服务	X	
				006	零餐结账送客服务	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
专 业 知 识 B 75% (41:29:09)	D	中餐服务 (05:04:02)		007	清理台面方法	Y	
				008	团体包餐特点	Z	
				009	团体包餐服务程序	X	
				010	茶市服务特点及标准	Y	
				011	舞厅服务特点及程序	Y	
	E	西餐服务 (04:03:01)	7%	001	咖啡厅早餐服务	Y	
				002	西餐正餐服务	Y	
				003	法式服务特点	X	
				004	俄式服务特点	Y	
				005	美式服务特点	X	
				006	英式服务特点	X	
				007	酒吧服务特点	Z	
				008	酒吧服务程序	X	
	F	饮食与风俗习惯 (08:06:01)	10%	001	东北地区饮食习惯	X	
				002	冀晋地区饮食习惯	Y	
				003	江浙地区饮食习惯	X	
				004	湘赣地区饮食习惯	Y	
				005	闽粤地区饮食习惯	X	
				006	回族饮食风俗习惯	X	
				007	维吾尔族饮食与风俗习惯	Z	
				008	藏族的饮食与风俗习惯	Y	
				009	蒙古族的饮食与风俗习惯	X	
				010	朝鲜族的饮食与风俗习惯	X	
				011	英国人的饮食与风俗习惯	Y	
				012	法国人的饮食与风俗习惯	Y	
				013	美国人的饮食与风俗习惯	X	
				014	俄国人的饮食与风俗习惯	Y	
				015	日本人的饮食与风俗习惯	X	
	G	设备使用与保管 (02:02:00)	5%	001	木器的正确使用与保管	X	
				002	银器的正确使用与保管	Y	
				003	玻璃、陶瓷器皿的使用与保管	X	
				004	地毯的正确使用与保管	Y	
	H	就餐宾客 心理知识 (03:01:01)	3%	001	宾客在餐厅时的一般心理	Z	
				002	不同年龄宾客饮食心理需求	X	
				003	不同职业宾客的饮食心理需求	X	
				004	不同就餐目的宾客的饮食心理需求	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 B 75% (41:29:09)				005	根据客人的心理做好接待服务	X	
	I	旅游地理知识 (02:03:00)	3%	001	东北区的旅游景点	Y	
				002	黄河中下游区的旅游景点	X	
				003	长江中下游区的旅游景点	Y	
				004	东南沿海区及西南方旅游景点	Y	
				005	中国名山	X	
	J	安全与卫生知识 (02:02:01)	4%	001	《仪器卫生法》的基本内容	X	
				002	个人卫生与环境卫生	X	
				003	餐具的清洗与消毒	Y	
				004	安全用电与安全用煤	Y	
				005	防火与财产安全	Z	

注: 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(每题四个选项,只有一个是正确的,将正确的选项填入括号内)

1. AA001 人们交往时,相互表示谦虚恭敬和友好的言行规范叫做()。
(A) 礼节 (B) 礼貌 (C) 礼 (D) 礼仪
2. AA001 人们交往时,相互表示敬意而举行的隆重仪式叫做()。
(A) 礼 (B) 礼节 (C) 礼貌 (D) 礼仪
3. AA001 “礼”起源于()社会,形成和发展于阶级社会。
(A) 原始 (B) 封建 (C) 奴隶 (D) 资本主义
4. AA002 文明接待、礼貌服务的原则是()。
(A) 以我为主,尊重他人 (B) 以客为主,尊重他人
(C) 盛气凌人,狂妄自大 (D) 低三下四,妄自菲薄
5. AA002 文明接待、礼貌服务的原则之一“得理也得让人”的意思是()。
(A) 保全客人的面子 (B) 纵容客人 (C) 无原则的迁就客人 (D) 害怕得罪客人
6. AA002 饭店员工在接待外宾时要做到()。
(A) 不卑不亢,自尊自爱 (B) 盛气凌人,狂妄自大
(C) 低三下四,妄自菲薄 (D) 看客施礼,厚此薄彼
7. AA003 仪表即人的外表,它包括()。
(A) 服饰、容貌和姿态 (B) 服饰、容貌和语言
(C) 服饰、容貌和行为 (D) 语言、行为和容貌
8. AA003 女服务员的面部要求是()。
(A) 不化妆 (B) 化浅妆、淡妆 (C) 浓妆艳抹 (D) 随心所欲
9. AA003 饭店女服务员的头发要求是()。
(A) 不留披肩发 (B) 可留披肩发 (C) 可染任何颜色 (D) 可留任何发型
10. AA004 站姿的种类有()。
(A) 侧放式、前腹式和后背式 (B) 侧放式、前放式和后背式
(C) 侧放式、前腹式和后放式 (D) 侧腹式、前腹式和后背式
11. AA004 双手相交放在小腹部属于()站姿。
(A) 侧放式 (B) 前腹式 (C) 后背式 (D) 前放式
12. AA004 双手背后轻握属于()站姿。
(A) 侧放式 (B) 前腹式 (C) 后背式 (D) 后放式
13. AA005 服务员跨步时两脚之间的距离叫做()
(A) 步位 (B) 步度 (C) 步伐 (D) 走姿
14. AA005 服务员的标准步度是本人的()之长。
(A) 半脚 (B) 一脚 (C) 两脚 (D) 三脚
15. AA005 服务员行走时两脚下落到地面的位置称作()。
(A) 步位 (B) 步度 (C) 步伐 (D) 姿态

16. AA006 在英国、澳大利亚和新西兰等国,跷大拇指的意思是()。
- (A) 搭车旅游者示意搭车 (B) 无事可做
(C) 称赞、夸奖 (D) 蔑视、贬低
17. AA006 中国人伸出食指和中指的意思是()。
- (A) 胜利 (B) 伤风败俗 (C) 表示二 (D) 对人不恭
18. AA006 用大拇指和食指构成一个圆圈,再伸出其他三指,这个手势在美国表示()的意思。
- (A) 赞扬和允诺 (B) 劣等品 (C) 零 (D) 钱
19. AA007 在行握手礼时,服务员应上前与客人保持相距()的距离,上身稍向前倾,与对方握手。
- (A) 半步 (B) 一步 (C) 两步 (D) 三步
20. AA007 在行握手礼时,应伸出()轻轻上下摇动二三下。
- (A) 左手,四指并拢 (B) 左手,四指张开 (C) 右手,四指并拢 (D) 右手,四指张开
21. AA007 行握手礼时应注意:()。
- (A) 与男子握手时(力度)可适当重些,以示友情深厚
(B) 与男子握手时(力度)可轻些
(C) 男子握手时可不脱帽和手套
(D) 女士握手时应脱下手套
22. AA008 英国人很讲究风度,在社会生活中一切都以()优先。
- (A) 男士 (B) 女士 (C) 社会底层 (D) 儿童
23. AA008 对于年青未婚的女性客人可称()。
- (A) 太太 (B) 小姐 (C) 夫人 (D) 大姐
24. AA008 对于男性客人可称()。
- (A) 小伙子 (B) 阁下 (C) 先生 (D) 那位
25. AA009 早上见到客人时最好说:()”。
- (A) 早上好 (B) 天气真好 (C) 你好 (D) 你早
26. AA009 见到客人生病时应该说:()”。
- (A) 请您多加保重,早日康复 (B) 不要紧吧
(C) 您怎样了? (D) 祝您愉快
27. AA009 向就餐宾客道别时应该说:()”。
- (A) 您吃饱了吗? (B) 您吃好了吗? (C) 希望您再次光临! (D) 您多保重!
28. AA010 接受客人的吩咐时服务员应该说:()”。
- (A) 行 (B) 嗯 (C) 是 (D) 可以
29. AA010 打扰客人或给客人带来不便时应真诚而有礼貌地说:()”。
- (A) 让您久等了! (B) 实在对不起! (C) 请您等一下! (D) 谢谢您!
30. AA010 当客人表示感谢时应该说:()”。
- (A) 不用谢,这是我应该做的 (B) 没关系,这算不了什么
(C) 谢谢,过奖了 (D) 请好好休息
31. AA011 面对客人说话时,要距离客人()左右。
- (A) 1 m (B) 2 m (C) 3 m (D) 4 m

32. AA011 面对客人说话时,要目视客人(),以示尊重,同时显得亲切,有礼貌。
 (A) 眼部 (B) 鼻部 (C) 额部 (D) 眼鼻三角区
33. AA011 当客人与客人交谈时,服务员()。
 (A) 可以随意插话 (B) 不可以随意插话
 (C) 可以趋前旁听 (D) 可以打断客人谈话
34. AA011 同三人以上谈话时,()。
 (A) 只和女宾交谈 (B) 只和男宾交谈
 (C) 只和两人交谈 (D) 不能只和一人交谈
35. AA011 当客人讲话时,服务员()。
 (A) 要注意倾听 (B) 可以左顾右盼 (C) 可以看手表 (D) 可以随便打断
36. AA012 服务员引领客人时,应该在客人左前方()远,随客人轻松前进。
 (A) 2~3步 (B) 5步 (C) 6步 (D) 7步
37. AA012 送别客人时,服务员应该走在客人()。
 (A) 前面 (B) 后面 (C) 左面 (D) 右面
38. AA012 客人进门后,服务员应主动()。
 (A) 接挂衣帽 (B) 取递衣帽 (C) 接受点菜 (D) 拉椅送客
39. AA013 大多数国家习惯()。
 (A) 以右为大,左为小 (B) 以左为大,右为小
 (C) 以前为大,后为小 (D) 以前为小,后为大
40. AA013 三人并行,居()者为尊。
 (A) 左 (B) 右 (C) 中 (D) 后
41. AA013 上楼梯时,应该让()先行。
 (A) 侍者 (B) 尊者、妇女 (C) 主人 (D) 陪同
42. AA014 如在餐厅不慎碰了客人一下,应该轻声说:“()”或“实在抱歉”,不需要作任何解释。
 (A) 对不起 (B) 不好意思 (C) 麻烦您了 (D) 打扰了
43. AA014 在餐厅用餐的客人对我们的服务带来方便时,服务员应以感激的心情对客人说:“()”。
 (A) 真不错 (B) OK (C) 谢谢您 (D) 麻烦您了
44. AA014 为客人订菜时,应该说:“()”。
 (A) 请问,您要什么? (B) 请问,您喜欢用什么酒?
 (C) 请问,喝什么酒? (D) 请问,你吃什么菜?
45. AA014 为客人上菜时,应该说:“()”。
 (A) 对不起,请让一让 (B) 喂,请别回身
 (C) 菜来了 (D) 先生,上菜了
46. AA015 迎宾员的主要职责是()。
 (A) 开关餐厅正门,迎送来往客人 (B) 菜肴的输送、传接工作
 (C) 接受客人点菜 (D) 结账送客
47. AA015 迎宾员应在开餐前()恭候在餐厅大门两侧。
 (A) 30 min (B) 60 min (C) 20 min (D) 5 min

48. AA015 当客人走向餐厅约()处时,迎宾员应面带笑容,拉门迎客并热情问候。
 (A) 3 m (B) 5 m (C) 0.5 m (D) 1 m
49. AA015 宾客进餐厅后,引位员应立即迎上,面带微笑,第一句话应该说“()”。
 (A) 小姐(先生),您好! (B) 请跟我来
 (C) 您有预订吗? (D) 请问,一共几位?
50. AA015 当遇到一对情侣或夫妇到来时,应引领到餐厅的一角()餐桌就座,以便于小声交谈。
 (A) 安静的 (B) 嘈杂的 (C) 人多的 (D) 人少的
51. AA015 当男女客人同时到达时,要()。
 (A) 先问候女宾,再问候男宾 (B) 先问候男宾,再问候女宾
 (C) 女宾和男宾一起问候 (D) 女宾和男宾都不问候
52. AA016 餐厅服务员的主要职责是()。
 (A) 迎宾引位 (B) 做好餐厅的服务和清洁工作
 (C) 负责菜肴的输送工作 (D) 负责开关餐厅的正门
53. AA016 客人就座后,餐厅服务员应及时递送()。
 (A) 香巾、茶水 (B) 酒水 (C) 筷子 (D) 香烟
54. AA016 当客人不慎将餐具掉落在地上,餐厅服务员要迅速上前()。
 (A) 取走更换 (B) 捡起递给客人 (C) 捡起放在桌上 (D) 用托盘端走
55. AA016 整个餐厅的清扫工作应在()的情况下进行。
 (A) 有少数宾客 (B) 有少数宾客
 (C) 所有宾客离开后 (D) 有个别宾客
56. AA017 传菜员主要负责()工作。
 (A) 菜肴的输送和传送 (B) 值台服务
 (C) 迎宾服务 (D) 恭请点菜
57. AA017 在我国北方,传菜员要做到()先上,热菜要及时上。
 (A) 汤 (B) 冷菜 (C) 火候菜 (D) 水果
58. AA017 传菜员在安放餐具及上菜时一律用()。
 (A) 手端 (B) 托盘 (C) 竹篮 (D) 垫盘
59. AB001 中国烹饪应用的原料总数达万种以上,常用的约为()左右。
 (A) 五千种 (B) 三千种 (C) 一千种 (D) 二千种
60. AB001 在中国菜肴的烹制过程中,()的运用相当考究。
 (A) 辅料 (B) 火候 (C) 品种 (D) 色泽
61. AB001 中国菜肴的()非常讲究。
 (A) 盛装器皿 (B) 调料 (C) 色泽 (D) 用酒
62. AB002 欧美人特别注重肉类菜肴成熟后的()程度。
 (A) 老嫩 (B) 新鲜 (C) 清淡 (D) 酸甜
63. AB002 西餐菜肴在形态上以()为主。
 (A) 小块 (B) 大块 (C) 丝 (D) 片
64. AB002 西餐在烹制菜肴时常用()作为调料。
 (A) 葡萄酒 (B) 白酒 (C) 啤酒 (D) 黄酒

65. AB003 旅游饭店的餐饮部向宾客推销食品和饮料的工具是()。
- (A) 账单 (B) 菜单 (C) 酒水单 (D) 购货单
66. AB003 厨师根据()为宾客烹制菜肴。
- (A) 菜单 (B) 酒水单 (C) 饮料单 (D) 货单
67. AB003 能够标志餐饮产品的经营特色和等级水平的工具是()。
- (A) 服务 (B) 菜单 (C) 账单 (D) 购货单
68. AB004 客房送餐的特点是()。
- (A) 菜点的价格比餐厅的菜点价格要高 (B) 菜点的价格比餐厅的菜点价格要低
(C) 菜点的制作粗糙且质量较差 (D) 菜点的品种少且数量多
69. AB004 早餐菜单的特点是()。
- (A) 量大且价格昂贵 (B) 量小且价格便宜
(C) 量大且价格便宜 (D) 量小且价格昂贵
70. AB004 菜单可分为()。
- (A) 中餐菜单和西餐菜单 (B) 早餐菜单和晚餐菜单
(C) 早餐菜单和宴会菜单 (D) 团体菜单和套式菜单
71. AB005 中国酒按照酿制方法可分为()。
- (A) 蒸馏酒、酿造酒和配制酒 (B) 白酒、啤酒和果酒
(C) 低度酒、中度酒和高度酒 (D) 果酒、药酒和葡萄酒
72. AB005 啤酒按其色泽可分为()。
- (A) 生啤酒和熟啤酒 (B) 黄啤酒、白啤酒和黑啤酒
(C) 低浓度啤酒、中浓度啤酒和高浓度啤酒 (D) 浓味啤酒和淡味啤酒
73. AB005 酿酒的原料经过发酵后直接提取或通过压榨法提取的酒浆称为()。
- (A) 蒸馏酒 (B) 配制酒 (C) 酿造酒 (D) 调制酒
74. AB006 甜型葡萄酒的含糖量在()。
- (A) 7%以上 (B) 7%以下 (C) 5%以下 (D) 3%以上
75. AB006 高度酒的酒精浓度一般在()以上。
- (A) 60° (B) 70° (C) 40° (D) 20°
76. AB006 在1915年的巴拿马万国博览会上,中国的()被评为世界名酒,并荣获金质奖章。
- (A) 五粮液酒 (B) 汾酒 (C) 古井贡酒 (D) 茅台酒
77. AB007 鸡尾酒以()为基酒,通过加以辅助酒、配料和装饰物调制而成。
- (A) 烈酒 (B) 啤酒 (C) 果酒 (D) 饮料
78. AB007 饮用后能刺激人的胃口,使人增加食欲的酒是()。
- (A) 佐餐酒 (B) 餐后甜酒 (C) 烈酒 (D) 开胃酒
79. AB007 世界上首屈一指的白兰地生产国是()。
- (A) 美国 (B) 法国 (C) 中国 (D) 英国
80. AB008 在吃西餐时,海鲜、蔬菜和甜点应与()搭配。
- (A) 红葡萄酒 (B) 白葡萄酒 (C) 白酒 (D) 啤酒
81. AB008 白兰地酒商标上标有“VO”的含义是()陈酿。
- (A) 3~5年 (B) 10~12年 (C) 15年 (D) 20年