1

被俄罗斯人称为“生命之水”的蒸馏酒是

A.

白兰地

B.

威士忌

C.

金酒

D.

伏特加

标准答案 : D

2

酒吧中，白兰地、威士忌等烈性酒的销售单位一般为

A.

盎司

B.

杯

C.

瓶

D.

升

标准答案 : A

3

以甘蔗压出来的糖汁或糖蜜为原料，经发酵、蒸馏、陈酿生产的蒸馏酒是

A.

白兰地

B.

朗姆酒

C.

金酒

D.

威士忌

标准答案 : B

4

采用成本率定价法对酒水进行定价，若一杯啤酒的成本为5元，成本率为25%，则售价为

A.

10元

B.

15元

C.

20元

D.

25元

标准答案 : D

5

下列品牌属于苏格兰威士忌的是

A.

芝华士（ChivasRegal）

B.

杰克·丹尼（JackDaniel's）

C.

占边（JimBeam）

D.

帕蒂（Paddy）

标准答案 : A

6

下列酒水定价方法中，属于以竞争为中心的定价方法的是

A.

总成本定价法

B.

量、本、利定价法

C.

声誉定价法

D.

随行就市法

标准答案 : D

7

中国名酒五粮液的香型为

A.

酱香型

B.

浓香型

C.

清香型

D.

米香型

标准答案 : B

8

下列关于酒单设计的说法正确的有

A.

较为理想的酒单尺寸约为20cm×20cm

B.

酒单常常包括4~8页

C.

酒单外观必须反映酒吧的经营风格

D.

酒单外观必须与酒吧的装饰和设计相协调

E.

酒单中印刷酒水照片可以直观地帮助顾客理解酒水产品

标准答案 : BCDE

9

下列在饭店大堂和歌舞厅最为多见的酒吧种类为

A.

主酒吧

B.

酒廊

C.

主题酒吧

D.

宴会酒吧

标准答案 : B

10

下列碳酸饮料中含有咖啡因的是

A.

苏打水

B.

汤力水

C.

可口可乐

D.

干姜水

标准答案 : C

11

关于酒水的贮存说法不正确的是

A.

长存酒品和短存酒品一般分别存放

B.

葡萄酒的正常贮存温度为4~8℃

C.

葡萄酒需要横置贮存

D.

蒸馏酒品的瓶子大多要竖置

标准答案 : B

12

武夷岩茶属于

A.

闽北乌龙

B.

闽南乌龙

C.

广东乌龙

D.

台湾乌龙

标准答案 : A

13

下列茶叶属于轻发酵茶的有

A.

绿茶

B.

红茶

C.

白茶

D.

黄茶

E.

黑茶

标准答案 : CD

14

碳酸饮料

标准答案 : 是指在一定条件下充入二氧化碳气的制品，俗称“汽水”。不包括由发酵法自身产生二氧化碳气的饮料。成品中氧化碳气的含量（20°C时体积倍数）不低于2.0倍。

15

冲泡祁门红茶的水温一般为

A.

70℃

B.

80℃

C.

90℃

D.

100℃

标准答案 : C

16

下列茶叶中属于黑茶的有

A.

西湖龙井

B.

安溪铁观音

C.

广西六堡茶

D.

云南普洱茶

E.

信阳毛尖

标准答案 : CD

17

干黄酒

标准答案 : 干黄酒是指含糖量小于15.0g/L（以葡萄糖计）。“干”表酒中含糖量少，糖份都发酵变成了酒精，故酒中的糖份含量最低。该酒属稀醪发酵，总加水量为原料米的三倍左右。发酵温度控制得较低，开耙搅拌的时间间隔较短。酵母生长较为旺盛，故发酵彻底，残糖很低。色香味格：口味醇和鲜爽，浓郁醇香，呈橙黄至深褐色，清亮透明，有光泽。含糖量小于1.00g/100ML（以葡萄糖计）的酒。

18

下列茶叶中冲泡次数最多的是

A.

绿茶

B.

红茶

C.

乌龙茶

D.

普洱茶

标准答案 : D

19

下列酒品中适宜作为餐前酒的是

A.

葡萄酒

B.

波特酒

C.

味美思

D.

雪利酒

标准答案 : B

20

我国红曲黄酒的主要产地有

A.

吉林

B.

山东

C.

广东

D.

福建

E.

浙江

标准答案 : DE

21

无醇啤酒

标准答案 : 无醇啤酒是以大麦为主要原料，加入啤酒花，经糖化，在发酵过程中使用特殊酵母，采用特殊工艺发酵法来控制酿制过程中的酒精含量而酿制的含二氧化碳的酒，其酒精含量在0.5%以下，在产品特性、使用原料和生产工艺流程上，无醇啤酒与啤酒相近似。无醇啤酒酒精度只有普通啤酒的七分之一至八分之一，因此也被称为“不醉啤酒”。

22

世界上最大的咖啡生产地是

A.

中国

B.

美国

C.

巴西

D.

哥伦比亚

标准答案 : C

23

比特酒名品金巴利（Campari）的生产地是

A.

意大利

B.

法国

C.

荷兰

D.

英国

标准答案 : A

24

利口酒的制作方法有

A.

浸泡法

B.

煮出法

C.

蒸馏法

D.

配制法

E.

发酵法

标准答案 : AC

25

药酒

标准答案 : 药酒，古代同其他酒统称“醪醴”。我国最早的医书《皇帝内经》终就有“汤液醪醴论篇”。醪醴，就是用五谷制成的酒类，醪为浊酒，醴为甜酒。以白酒、黄酒和米酒浸泡或煎煮具有治疗和滋补性质的各种中药或食物，去掉药渣所得的口服酒剂（或药物和食物与谷物、曲共同酿制），即为药酒。

26

咖啡中可减轻肌肉疲劳，具有利尿作用的成分是

A.

脂肪

B.

咖啡因

C.

纤维素

D.

芳香油

标准答案 : B

27

下列属于甜食酒的是

A.

味美思

B.

雪利酒

C.

茴香酒

D.

比特酒

标准答案 : B

28

鸡尾酒容器

标准答案 : 略

29

简述绿茶冲泡的大致程序。

标准答案 : 略

30

简述鲜啤酒、熟啤酒、纯生啤酒的主要区别。

标准答案 : 啤酒按是否经过巴氏杀菌（制作工艺）分，鲜啤酒又称为“扎啤”，未经巴氏杀菌；熟啤酒经过巴氏杀菌，纯生啤酒只经过过滤除菌。

31

简述直接调和法调制鸡尾酒的步骤。

标准答案 : 调和法使用的工具主要有调酒杯、吧匙、滤冰器。调和方法比较简单，在调酒杯中放入数块冰块并加入调酒材料，以左手拇指和食指抓住调酒杯底部，右手拿着吧匙的背部贴着杯壁，以拇指和食指为中心，以中指和无名指控制吧匙，顺时针旋转搅拌，旋转五六圈后，左手指感觉冰凉，调酒杯外有水汽析出，搅拌即可结束。

32

下列葡萄品种中主要用于酿造红葡萄酒的是

A.

赤霞珠

B.

霞多丽

C.

雷司令

D.

长相思

标准答案 : A

33

君度酒（Cointreau）属于

A.

水果利口酒

B.

香草利口酒

C.

种料利口酒

D.

咖啡利口酒

标准答案 : A

34

简述鸡尾酒载杯的温杯方法。

标准答案 : 略

35

论述法国干邑白兰地的酒区及等级划分。

标准答案 : （1）干邑地区的土地依据土地的质量并根据法国政府的分级制，分割为六大产区：一级产区：大香槟区（GrandeChampagne）；二级产区：小香槟区（PetiteChampagne）；三级产区：边林区（Borderies）；四级产区：优质林区（FinBois）；五级产区：良质林区（BonsBois）；六级产区：普通林区（BoisOrdinaires）。（2）法国干邑行业法律规定，根据干邑酒龄的不同，将干邑分为：VS、VSOP、XO、XXO四个等级。①VS：VerySpecial的缩写，中译即为“非常特别的干邑”，此等级要求最年轻的基酒在橡木桶中陈年至少2年，也被称为luxury。因陈年时间短，VS是干邑中风格最为年轻的一种。②VSOP：VerySuperiorOldPale的缩写，中文译为“非常出色的陈年浅色干邑”，此等级要求最年轻的基酒在橡木桶中陈年至少4年，这也是中国市场中最为畅销的干等级。③XO：ExtraOld的缩写，中文译为“格外陈年”，要求最年轻基酒在橡木桶中陈年至少10年。此等级开始，邑的风味有了质的提升，产量更稀少，价格昂贵。④XXO：ExtraExtraOld的缩写，可译为“超格外陈年”，要求最年轻基酒在橡木桶中陈年至少14年。

36

含糖量在0.4~1.2g/100mL之间的葡萄酒属于

A.

干型葡萄酒

B.

半干型葡萄酒

C.

甜型葡萄酒

D.

半甜型葡萄酒

标准答案 : B

37

以鸡尾酒的基本结构与调配原料命名的是

A.

金汤力

B.

血腥玛丽

C.

马天尼

D.

蓝色夏威夷

标准答案 : A

38

五星级酒店的实习生小王接受了单位安排的业务培训，培训结束后，他以书面形式汇报了自己的学习心得，以下是他的心得摘要： （1）绿茶、红茶一般都采用沸水冲泡； （2）冬天黄酒更适合温饮，一般将黄酒倒入壶中直火煮沸后饮用； （3）葡萄酒与菜肴搭配的基本规律是“红配红、白配白、桃红香槟皆可来”； （4）红、白葡萄酒和啤酒一般都需要冰镇后饮用； （5）倒啤酒时为了防止泡沫，啤酒瓶口最好尽量贴紧杯沿，顺杯壁倒入，一次性斟满； （6）白兰地常作为佐餐酒，除整瓶销售外，常以杯为单位销售，一般用高脚杯盛装； （7）客人围坐时，顺时针依次斟酒。先女宾，后女主人；先女士，后男士；先长者，后幼者。 请分析小王的心得哪些是对的，哪些是错的，并对错误的予以纠正。

标准答案 : 略

39

法国主要生产气泡葡萄酒的产区是

A.

香槟产区

B.

勃艮第产区

C.

波尔多产区

D.

罗纳河谷产区

标准答案 : A

40

鸡尾酒“红粉佳人”的基酒是

A.

白兰地

B.

伏特加

C.

金酒

D.

威士忌

标准答案 : C

41

在法国葡萄酒总产量中占比最大的等级酒类是

A.

法定产区葡萄酒

B.

优良地区餐酒

C.

地区餐酒

D.

日常餐酒

标准答案 : D

42

下列鸡尾酒装饰原料中属于调味类装饰原料的是

A.

柠檬

B.

薄荷

C.

小茴香

D.

丁香

标准答案 : B

43

香槟酒可依口味甜度分类，其中“干型”在酒标中写为

A.

BRUT

B.

EXTRASEC

C.

SEC

D.

DOUX

标准答案 : C

44

彩虹鸡尾酒的调制方法是

A.

摇和法

B.

兑和法

C.

搅和法

D.

漂浮法

标准答案 : D

45

香槟酒如标明年份，说明它是在葡萄采摘

A.

1年后出售

B.

2年后出售

C.

3年后出售

D.

4年后出售

标准答案 : C

46

酒会中准备的酒杯的数量一般为酒会人数的

A.

1倍

B.

3倍

C.

5倍

D.

7倍

标准答案 : B

47

中国白酒的清香型代表是

A.

桂林三花酒

B.

汾酒

C.

洋河大曲

D.

西凤酒

标准答案 : B

48

以生产干型苦艾酒见长的国家是

A.

法国

B.

意大利

C.

西班牙

D.

德国

标准答案 : A

49

金巴利的苦味来自

A.

金鸡纳霜

B.

龙胆草

C.

苦艾

D.

苦橘皮

标准答案 : A

50

在玛德拉酒家族中享誉度最高的是

A.

舍希尔酒

B.

玛尔姆塞酒

C.

伯亚尔酒

D.

弗德罗酒

标准答案 : B

51

冰镇利口酒的标准分量是

A.

15 mL

B.

30 mL

C.

45 mL

D.

60 mL

标准答案 : B

52

下列以时间命名的鸡尾酒是

A.

雪乡

B.

特基拉日出

C.

自由古巴

D.

最后一吻

标准答案 : D

53

以下器具不属于调酒器具的是

A.

醒酒器

B.

摇酒壶

C.

量酒器

D.

酒嘴

标准答案 : A

54

红磨坊的调制方法是

A.

摇和法

B.

调和法

C.

搅和法

D.

兑和法

标准答案 : D

55

鸡尾酒“干马天尼”采用的基酒是

A.

伏特加

B.

白兰地

C.

朗姆酒

D.

金酒

标准答案 : D

56

被称为“鸡尾酒之王”的鸡尾酒是

A.

奥林匹克

B.

干马天尼

C.

自由古巴

D.

玛格丽特

标准答案 : B

57

天然果汁中可溶性固形物含量的要求为

A.

5%

B.

10%

C.

15%

D.

20%

标准答案 : B

58

调制蓝色生死恋鸡尾酒的装饰物是

A.

芹菜杆

B.

红樱桃

C.

盐霜杯

D.

青柠片

标准答案 : C

59

下列饮料属于碳酸饮料的有

A.

苦柠水

B.

苏打水

C.

汤力水

D.

可口可乐

E.

啤酒

标准答案 : ABCD

60

葡萄酒的新世界国家包括

A.

美国

B.

西班牙

C.

新西兰

D.

南非

E.

澳大利亚

标准答案 : ACDE

61

下列品牌的酒类属于法国干邑名品的有

A.

百事吉

B.

人头马

C.

马爹利

D.

百加得

E.

拿破仑

标准答案 : ABCE

62

根据形状命名的茶是

A.

普洱茶

B.

铁观音

C.

碧螺春

D.

白露茶

标准答案 : C

63

君山银针属于

A.

白茶

B.

青茶

C.

绿茶

D.

黄茶

标准答案 : D

64

中国配制酒包括

A.

竹叶青酒

B.

莲花白酒

C.

五加皮酒

D.

中国劲酒

E.

君度酒

标准答案 : ABCD

65

使用调和法调制鸡尾酒必须用到的工具包括

A.

摇酒壶

B.

调酒杯

C.

量酒器

D.

滤冰器

E.

吧匙

标准答案 : BCDE

66

青花砖主要产于

A.

云南

B.

四川

C.

湖南

D.

湖北

标准答案 : D

67

红碎茶适宜冲泡的次数为

A.

1次

B.

2次

C.

3次

D.

5次

标准答案 : A

68

饮料

标准答案 : 饮料是供给人体水分及营养物质，有益于人体健康的，并经过一系列专门制作的供饮用的液体食品。

69

苏打水

标准答案 : 苏打水是在经过纯化的饮用水中压入二氧化碳气体，并添加甜味剂和香料的饮料。

70

黄酒

标准答案 : 黄酒是以稻米、黍米等为主要原料，经加曲、酵母等糖化发酵剂酿制而成的发酵酒。

71

白兰地

标准答案 : 白兰地是以水果为原料，经发酵、蒸馏制成的酒。

72

载杯

标准答案 : 载杯指容量较小，通常只供一人饮用的各种酒杯。

73

所有茶类中冲泡次数最多的是

A.

普洱茶

B.

白茶

C.

乌龙茶

D.

花茶

标准答案 : A

74

世界闻名的蓝山咖啡的出产地是

A.

巴西

B.

肯尼亚

C.

牙买加

D.

哥伦比亚

标准答案 : C

75

简述中国白酒的生产工艺。

标准答案 : 将高粱、小麦、玉米和红薯等食物粉碎后，用温水润料，放入蒸煮锅，通过蒸汽排除不良气味，投入糖化锅进行糖化；再将糖化酵压入发酵罐，加酒曲，进行发酵；将发酵的酒导入蒸塔进行蒸；最后陈酿和勾兑，得到成品白酒。

76

香草利口酒的名品有哪些？

标准答案 : 略

77

简述兑和法调制鸡尾酒的步骤要点。

标准答案 : 略

78

简述鸡尾酒创作时的联想方式。

标准答案 : 略

79

论述葡萄酒的品饮方法。

标准答案 : 略

80

以下咖啡质感最浓烈的是

A.

肯尼亚咖啡

B.

墨西哥咖啡

C.

苏门答腊的曼特宁咖啡

D.

也门的摩卡咖啡

标准答案 : C

81

法国地区餐酒可表示为

A.

AOC

B.

VDQS

C.

VIN DE PAYS

D.

VIN DE TABLE

标准答案 : C

82

某酒吧承接了一个100人的酒会，为下午5点至6点的定时消费酒会。 （1）在收到酒会安排表后，主管人员立即安排了2名调酒师，并于酒会当天下午4点开始准备工作； （2）从仓库运送到酒吧约90L酒水，按照出品比例（果汁和鸡尾酒50%、汽水10%、啤酒10%、矿泉水10%、烈酒20%）搭配酒水原料； （3）准备200只酒杯，洗净并运到酒会现场； （4）下午5点，酒会正式开始，调酒师迅速调制果汁和鸡尾酒，供客人饮用； （5）5点半，调酒师准备第二轮酒水； （6）5点50分，酒会即将结束，调酒师可以开始清理用具和吧台； （7）酒会中，有客人所点的酒水酒吧中未准备，委婉拒绝客人并请客人换另外一款酒水； （8）酒会中，有客人打碎了酒杯，调酒师立刻上报经理，并等待保洁人员过来清扫； （9）酒会结束后，调酒师清理酒吧，用剩的果汁直接倒掉，其他酒水运回仓库； （10）调酒师需做好酒水账单填写工作，并且制作一份宴会销售表自己留存。 请分析：上述工作是否正确，如有错误请纠正。

标准答案 : 略

83

被称为“法国葡萄酒王后”的葡萄酒出自

A.

波尔多产区

B.

阿尔萨斯产区

C.

卢瓦尔河谷产区

D.

勃艮第产区

标准答案 : A

84

被称为“葡萄酒之乡”的国家是

A.

西班牙

B.

法国

C.

中国

D.

意大利

标准答案 : D

85

我国黄酒中麦曲稻米酒的典型代表是

A.

浙江绍兴黄酒

B.

山东即墨老酒

C.

福建龙岩沉缸酒

D.

福建老酒

标准答案 : A

86

黄酒的酒精含量一般为

A.

8%~12%

B.

14%~20%

C.

20%~30%

D.

30%~40%

标准答案 : B

87

按含糖量划分，下列为半甜黄酒的是

A.

加饭酒

B.

元红酒

C.

香雪酒

D.

善酿酒

标准答案 : D

88

下列酒中不属于蒸馏酒的是

A.

伏特加

B.

朗姆酒

C.

日本清酒

D.

中国白酒

标准答案 : C

89

X.O.级白兰地在橡木桶中的存贮年份至少为

A.

4年

B.

6年

C.

10年

D.

20年

标准答案 : B

90

把金酒作为国酒的国家是

A.

美国

B.

英国

C.

荷兰

D.

比利时

标准答案 : C

91

金朗姆至少需陈酿

A.

1年

B.

3年

C.

5年

D.

7年

标准答案 : B

92

世界四大威士忌生产国不包括

A.

澳大利亚

B.

英国

C.

美国

D.

加拿大

标准答案 : A1

下列选项中，属于“比特酒”( itt rs)的品牌有（    ）

A. Campari

B. Cinzano

C. Dubonnet

D. Martini

E. Angostura

标准答案 : ACE

2

下列选项中，不属于谷物发酵酒的是( )

A. 金酒

B. 基拉酒

C. 清酒

D. 朗姆酒

标准答案 : ABD

3

酒类生产工艺中最重要的工艺是(  )

A. 发酵工艺

B. 蒸馏工艺

C. 陈化工艺

D. 勾兑工艺

标准答案 : A

4

葡萄酒口感品评中对酸的评语描述有（ ）。

A. 平淡的

B. 凉爽的

C. 发青的

D. 无力收缩的

标准答案 : ABC

5

VSOP是指酒龄至少有（ ）的白兰地。

A. 3年

B. 4年半

C. 6年

D. 8年半

标准答案 : B

6

西点考试中的常用的调味酒有红酒、樱桃酒、( )、白兰地、薄荷酒等。

A. 金酒

B. 朗姆酒

C. 伏特加

D. 香槟酒

标准答案 : B

7

白葡萄酒最佳饮用温度为( )。

A. 室温

B. 6～7℃

C. 7～10℃

D. 10～12℃

标准答案 : C

8

世界上最大的葡萄酒生产国是( )

A. 法国

B. 西班牙

C. 意大利

D. 澳大利亚

标准答案 : C

9

最早出现的一种茶叶是(  )

A. 绿茶

B. 红茶

C. 乌龙茶

D. 白茶

标准答案 : A

10

世界上生产最优质的白葡萄酒，被誉为“葡萄酒之王”的是出自法国的(   )

A. 波尔多地区

B. 勃艮第地区

C. 香槟地区

D. 西南产区

标准答案 : A1

测定酒液中酒精含量的表达方法有多种，其中酒度表达法，又称GL法，是由\_\_\_\_\_\_\_发明的，其具体表达法是当酒液温度为\_\_\_\_\_\_\_时，每100ml酒液中含有1ml食用酒精，则称该酒含酒精1度。( )

A. 德国人，25℃

B. 英国人，20℃

C. 法国人，20℃

D. 美国人，15℃

标准答案 : C

2

朗姆酒是以\_\_\_\_为原料经发酵和蒸馏加工而成的酒。(     )

A. 龙舌兰

B. 大麦

C. 蔗糖汁或蔗糖浆

D. 玉米

标准答案 : C

3

世界上最著名的最具有代表性的威士忌酒包含（ ）

A. 苏格兰威士忌

B. 爱尔兰威士忌

C. 加拿大威士忌

D. 美国威士忌

标准答案 : ABCD

4

被称为西班牙国酒的是(     )

A. 马萨拉酒

B. 马德拉酒

C. 波特酒

D. 雪利酒

标准答案 : D

5

茶叶在储藏时应保持干燥，其最佳含水量是( )

A. 3%

B. 5%

C. 7%

D. 9%

标准答案 : A

6

被确定为中国国饮的是(    )

A. 咖啡

B. 牛奶

C. 茶

D. 葡萄酒

标准答案 : C

7

酒液中除乙醇(食用酒精)外，还有一些有害物质，能使人双目失明的是( )

A. 甲醇

B. 杂醇油

C. 酯类

D. 醛类

标准答案 : A

8

西餐消费中，通常在用餐时饮用的酒品是( )

A. 红葡萄酒

B. 白葡萄酒

C. 干型雪利酒

D. 干型味美思酒

E. 利口酒

标准答案 : AB

9

以下选项中属于绿茶的有(     )

A.  龙井

B. 碧螺春

C. 黄山毛峰

D. 铁观音

E. 雨花茶

标准答案 : ABC

10

在酒吧每日服务程序要求中，属于“营业前的准备”阶段的有( )

A. 酒吧清洁

B. 领取酒水和用品

C. 随时更换烟缸

D. 做好酒吧摆

E. 准备原料及装饰物

标准答案 : ABDE1

\_\_\_\_\_\_型白酒的特点是香气幽雅，酒味醇厚，柔和绵长，杯空留香（   ）

A. 清香

B. 浓香

C. 酱香

D. 米香

标准答案 : C

2

波特酒(Port)的产地是\_\_\_\_\_\_的杜罗河流域。( )

A. 西班牙

B. 葡萄牙

C. 意大利

D. 波兰

标准答案 : B

3

干型味美思一般产自于( )

A. 意大利居多

B. 美国居多

C. 德国居多

D. 法国居多

标准答案 : D

4

味美思(V rmouth)按含糖量多少共分为( )

A. 2种

B. 3种

C. 4种

D. 5种

标准答案 : B

5

纯饮服务时，比特酒的标准用量为( )

A. 10—20毫升

B. 20—50毫升

C. 50—60毫升

D. 60—70毫升

标准答案 : B

6

虽然对鸡尾酒的起源说法不一，但一般我们认为鸡尾酒起源于( )

A. 英国

B. 美国

C. 法国

D. 德国

标准答案 : B

7

世界上生产最优质的红葡萄酒，被誉为“葡萄酒之王后”的是出（   ）

A. 法国

B. 美国

C. 德国

D. 加拿大

标准答案 : A

8

在以下几种茶叶中具有解脂肪、助消化之功效，被誉为减肥健美的饮料是（ ）。

A. 绿茶

B. 红茶

C. 乌龙茶

D. 白茶

标准答案 : C

9

葡萄酒含糖量在0.4—1.2克/升的应属于（   ）

A. 干型葡萄酒

B. 半干型葡萄酒

C. 半甜型葡萄酒

D. 甜型葡萄酒

标准答案 : B

10

不同的茶叶对冲泡的水温有不同的要求，冲泡红茶以下最适宜的水温是（   ）

A. 80℃

B. 85℃

C. 90℃

D. 100℃

标准答案 : C1

葡萄酒的颜色主要来源于（ ）。

A. 橡木桶陈酿

B. 葡萄籽

C. 添加的食用红色素

D. 浸泡葡萄皮

标准答案 : D

2

葡萄酒类载杯包括（ ）。

A. 白葡萄酒杯、红葡萄酒杯

B. 雪利酒杯、波特酒杯

C. 威士忌杯、红葡萄酒杯

D. 白兰地杯、香槟酒杯

标准答案 : A

3

下列食品中，不属于发酵类食品的是（ ）。

A. 白酒

B. 饼干

C. 面包

D. 腐乳

标准答案 : B

4

下列酒中不属于西餐佐餐酒的是（ ）。

A. 开胃酒

B. 红葡萄酒

C. 白葡萄酒

D. 汽酒

标准答案 : A

5

酒单中对威士忌酒注明的销售计量单位一般应为（    ）

A. 杯

B. 半瓶

C. 盎司

D. 瓶

标准答案 : C

6

以下鸡尾酒中，以金酒为基酒的是（ ）

A. 红粉佳人

B. 橙花

C. 马天尼

D. 汤姆柯林

E. 新加坡司令

标准答案 : ABCD

7

以下鸡尾酒中采用摇和法的是（ ）

A. 酸威士忌

B. 白俄罗斯

C. 亚历山大

D. 白兰地

E. 血红玛丽

标准答案 : ABCD

8

( )是以纯食用酒精或蒸馏酒为酒基制成的。

A. 味美思

B. 茴香酒

C. 伏特加

D. 白酒

标准答案 : B

9

啤酒质量的鉴别方法有（   ）

A. 看外观

B. 看泡沫

C. 看广告

D. 闻香味

E. 品口味

标准答案 : ABDE

10

调制鸡尾酒的（ ）法，是将配方中的酒水按份量直接倒入杯中，不需搅拌或作轻微的搅拌即可。

A. 调和

B. 兑和

C. 搅和

D. 摇和

标准答案 : B1

按照含糖量，黄酒可分为不同类型，其中半干型黄酒的代表是( )

A. 元红酒

B. 加饭酒

C. 善酿酒

D. 香雪酒

标准答案 : B

2

酒吧设备的折旧成本在酒吧经营成本中属于(     )

A. 固定成本

B. 变动成本

C. 标准成本

D. 实际成本

标准答案 : A

3

美国波本威士忌的原料配比中，玉米至少占原料用量的( )

A. 51%

B. 55%

C. 75%

D. 81%

标准答案 : A

4

在朗姆酒的生产过程中，关键条件是蒸馏液的酒精度不得低于( )

A. 20度

B. 30度

C. 40度

D. 50度

标准答案 : C

5

法国干邑酒在瓶标上标示VSOP，这表示其酒龄最起码超过( )

A. 2年

B. 4年

C. 6年

D. 10年

标准答案 : B

6

乙醇与水分子结合最紧密的比例是(     )

A. 40％

B. 50％

C. 53％

D. 60％

标准答案 : C

7

世界三大饮料是指（ ）

A. 茶

B. 可乐

C. 可可

D. 啤酒

E. 咖啡

标准答案 : ACE

8

法国最大的葡萄酒产区位于\_\_\_\_。（ ）

A. 南方

B. 波尔多

C. 北方

D. 勃艮第

标准答案 : A

9

鸡尾酒的命名方法多种多样，以下属于以鸡尾酒颜色命名的是(     )

A. 金汤力

B. 红粉佳人

C. 新加坡司令

D. 自由古巴

标准答案 : B

10

吧台由（ ）三部分组成。

A. 吧台

B. 座位区

C. 吧柜

D. 操作台

E. 音控室

F. 后吧

标准答案 : ADF1

中度酒的酒度一般在( )

A. 10—20度之间

B. 20—30度之间

C. 20—40度之间

D. 30—40度之间

标准答案 : C

2

生产啤酒所使用的主要原料是( )

A. 大米

B. 大麦

C. 玉米

D. 小麦

标准答案 : B

3

干型葡萄酒中的“干”字，应该解释为( )

A. 干燥

B. 含糖分少

C. 饮用此类酒后会有口干的感觉

D. 饮用此类酒能使人增加干劲

标准答案 : B

4

被称为“法国葡萄酒之王”，具有浑厚坚韧风格的酒产于( )

A. 勃艮第产区

B. 波尔多产区

C. 香槟产区

D. 阿尔萨斯产区

标准答案 : A

5

在亚洲消费量很大，具有“金发少女”美誉的德国葡萄酒产于德国的( )

A. Moselles产区

B. Rhein产区

C. Rheinpfalz产区

D. Rheinhessen产区

标准答案 : A

6

列选项中，可用于酿酒的原料有（    ）

A. 麦类

B. 玉米

C. 稻米

D. 高粱

E. 薯类

标准答案 : ABCDE

7

啤酒怡人的香气主要源自（    ）

A. 酒花香

B. 水香

C. 麦芽清香

D. 二氧化碳

E. 麦芽焦香

标准答案 : AC

8

按酒的生产方法分类，蒸馏酒通常是由( )

A. 发酵酒蒸馏提炼而得

B. 配制酒蒸馏提炼而得

C. 酿酒原料直接蒸馏提炼而得

D. 利口酒蒸馏提炼而得

标准答案 : A

9

属于美国威士忌的是（ ）

A. FourRoses

B. JimBeam

C. Bell’s

D. JackDaniel’s

E. Seagram

标准答案 : ABD

10

单策划的内容应包括（ ）

A. 酒水品种

B. 酒水名称

C. 贮藏方法

D. 销售单位

E. 酒品介绍

标准答案 : ABDE1

调制鸡尾酒的（ ）法，是将配方中的酒水按份量直接倒入杯中，不需搅拌或作轻微的搅拌即可。

A. 调和

B. 兑和

C. 搅和

D. 摇和

标准答案 : B

2

酒单中对威士忌酒注明的销售计量单位一般应为（    ）

A. 杯

B. 半瓶

C. 盎司

D. 瓶

标准答案 : C

3

葡萄酒类载杯包括（ ）。

A. 白葡萄酒杯、红葡萄酒杯

B. 雪利酒杯、波特酒杯

C. 威士忌杯、红葡萄酒杯

D. 白兰地杯、香槟酒杯

标准答案 : A

4

啤酒质量的鉴别方法有（   ）

A. 看外观

B. 看泡沫

C. 看广告

D. 闻香味

E. 品口味

标准答案 : ABDE

5

以下鸡尾酒中，以金酒为基酒的是（ ）

A. 红粉佳人

B. 橙花

C. 马天尼

D. 汤姆柯林

E. 新加坡司令

标准答案 : ABCD

6

以下鸡尾酒中采用摇和法的是（ ）

A. 酸威士忌

B. 白俄罗斯

C. 亚历山大

D. 白兰地

E. 血红玛丽

标准答案 : ABCD

7

下列食品中，不属于发酵类食品的是（ ）。

A. 白酒

B. 饼干

C. 面包

D. 腐乳

标准答案 : B

8

( )是以纯食用酒精或蒸馏酒为酒基制成的。

A. 味美思

B. 茴香酒

C. 伏特加

D. 白酒

标准答案 : B

9

下列酒中不属于西餐佐餐酒的是（ ）。

A. 开胃酒

B. 红葡萄酒

C. 白葡萄酒

D. 汽酒

标准答案 : A

10

葡萄酒的颜色主要来源于（ ）。

A. 橡木桶陈酿

B. 葡萄籽

C. 添加的食用红色素

D. 浸泡葡萄皮

标准答案 : D

11

世界上最大的葡萄酒生产国是( )

A. 法国

B. 西班牙

C. 意大利

D. 澳大利亚

标准答案 : C

12

最早出现的一种茶叶是(  )

A. 绿茶

B. 红茶

C. 乌龙茶

D. 白茶

标准答案 : A

13

酒类生产工艺中最重要的工艺是(  )

A. 发酵工艺

B. 蒸馏工艺

C. 陈化工艺

D. 勾兑工艺

标准答案 : A

14

白葡萄酒最佳饮用温度为( )。

A. 室温

B. 6～7℃

C. 7～10℃

D. 10～12℃

标准答案 : C

15

下列选项中，属于“比特酒”( itt rs)的品牌有（    ）

A. Campari

B. Cinzano

C. Dubonnet

D. Martini

E. Angostura

标准答案 : ACE

16

葡萄酒口感品评中对酸的评语描述有（ ）。

A. 平淡的

B. 凉爽的

C. 发青的

D. 无力收缩的

标准答案 : ABC

17

下列选项中，不属于谷物发酵酒的是( )

A. 金酒

B. 基拉酒

C. 清酒

D. 朗姆酒

标准答案 : ABD

18

VSOP是指酒龄至少有（ ）的白兰地。

A. 3年

B. 4年半

C. 6年

D. 8年半

标准答案 : B

19

西点考试中的常用的调味酒有红酒、樱桃酒、( )、白兰地、薄荷酒等。

A. 金酒

B. 朗姆酒

C. 伏特加

D. 香槟酒

标准答案 : B

20

世界上生产最优质的白葡萄酒，被誉为“葡萄酒之王”的是出自法国的(   )

A. 波尔多地区

B. 勃艮第地区

C. 香槟地区

D. 西南产区

标准答案 : A

21

世界上最著名的最具有代表性的威士忌酒包含（ ）

A. 苏格兰威士忌

B. 爱尔兰威士忌

C. 加拿大威士忌

D. 美国威士忌

标准答案 : ABCD

22

西餐消费中，通常在用餐时饮用的酒品是( )

A. 红葡萄酒

B. 白葡萄酒

C. 干型雪利酒

D. 干型味美思酒

E. 利口酒

标准答案 : AB

23

在酒吧每日服务程序要求中，属于“营业前的准备”阶段的有( )

A. 酒吧清洁

B. 领取酒水和用品

C. 随时更换烟缸

D. 做好酒吧摆

E. 准备原料及装饰物

标准答案 : ABDE

24

被称为西班牙国酒的是(     )

A. 马萨拉酒

B. 马德拉酒

C. 波特酒

D. 雪利酒

标准答案 : D

25

朗姆酒是以\_\_\_\_为原料经发酵和蒸馏加工而成的酒。(     )

A. 龙舌兰

B. 大麦

C. 蔗糖汁或蔗糖浆

D. 玉米

标准答案 : C

26

被确定为中国国饮的是(    )

A. 咖啡

B. 牛奶

C. 茶

D. 葡萄酒

标准答案 : C

27

茶叶在储藏时应保持干燥，其最佳含水量是( )

A. 3%

B. 5%

C. 7%

D. 9%

标准答案 : A

28

酒液中除乙醇(食用酒精)外，还有一些有害物质，能使人双目失明的是( )

A. 甲醇

B. 杂醇油

C. 酯类

D. 醛类

标准答案 : A

29

测定酒液中酒精含量的表达方法有多种，其中酒度表达法，又称GL法，是由\_\_\_\_\_\_\_发明的，其具体表达法是当酒液温度为\_\_\_\_\_\_\_时，每100ml酒液中含有1ml食用酒精，则称该酒含酒精1度。( )

A. 德国人，25℃

B. 英国人，20℃

C. 法国人，20℃

D. 美国人，15℃

标准答案 : C

30

以下选项中属于绿茶的有(     )

A.  龙井

B. 碧螺春

C. 黄山毛峰

D. 铁观音

E. 雨花茶

标准答案 : ABC

31

单策划的内容应包括（ ）

A. 酒水品种

B. 酒水名称

C. 贮藏方法

D. 销售单位

E. 酒品介绍

标准答案 : ABDE

32

按酒的生产方法分类，蒸馏酒通常是由( )

A. 发酵酒蒸馏提炼而得

B. 配制酒蒸馏提炼而得

C. 酿酒原料直接蒸馏提炼而得

D. 利口酒蒸馏提炼而得

标准答案 : A

33

中度酒的酒度一般在( )

A. 10—20度之间

B. 20—30度之间

C. 20—40度之间

D. 30—40度之间

标准答案 : C

34

干型葡萄酒中的“干”字，应该解释为( )

A. 干燥

B. 含糖分少

C. 饮用此类酒后会有口干的感觉

D. 饮用此类酒能使人增加干劲

标准答案 : B

35

列选项中，可用于酿酒的原料有（    ）

A. 麦类

B. 玉米

C. 稻米

D. 高粱

E. 薯类

标准答案 : ABCDE

36

啤酒怡人的香气主要源自（    ）

A. 酒花香

B. 水香

C. 麦芽清香

D. 二氧化碳

E. 麦芽焦香

标准答案 : AC

37

属于美国威士忌的是（ ）

A. FourRoses

B. JimBeam

C. Bell’s

D. JackDaniel’s

E. Seagram

标准答案 : ABD

38

被称为“法国葡萄酒之王”，具有浑厚坚韧风格的酒产于( )

A. 勃艮第产区

B. 波尔多产区

C. 香槟产区

D. 阿尔萨斯产区

标准答案 : A

39

在亚洲消费量很大，具有“金发少女”美誉的德国葡萄酒产于德国的( )

A. Moselles产区

B. Rhein产区

C. Rheinpfalz产区

D. Rheinhessen产区

标准答案 : A

40

生产啤酒所使用的主要原料是( )

A. 大米

B. 大麦

C. 玉米

D. 小麦

标准答案 : B

41

乙醇与水分子结合最紧密的比例是(     )

A. 40％

B. 50％

C. 53％

D. 60％

标准答案 : C

42

吧台由（ ）三部分组成。

A. 吧台

B. 座位区

C. 吧柜

D. 操作台

E. 音控室

F. 后吧

标准答案 : ADF

43

世界三大饮料是指（ ）

A. 茶

B. 可乐

C. 可可

D. 啤酒

E. 咖啡

标准答案 : ACE

44

按照含糖量，黄酒可分为不同类型，其中半干型黄酒的代表是( )

A. 元红酒

B. 加饭酒

C. 善酿酒

D. 香雪酒

标准答案 : B

45

法国干邑酒在瓶标上标示VSOP，这表示其酒龄最起码超过( )

A. 2年

B. 4年

C. 6年

D. 10年

标准答案 : B

46

在朗姆酒的生产过程中，关键条件是蒸馏液的酒精度不得低于( )

A. 20度

B. 30度

C. 40度

D. 50度

标准答案 : C

47

酒吧设备的折旧成本在酒吧经营成本中属于(     )

A. 固定成本

B. 变动成本

C. 标准成本

D. 实际成本

标准答案 : A

48

鸡尾酒的命名方法多种多样，以下属于以鸡尾酒颜色命名的是(     )

A. 金汤力

B. 红粉佳人

C. 新加坡司令

D. 自由古巴

标准答案 : B

49

法国最大的葡萄酒产区位于\_\_\_\_。（ ）

A. 南方

B. 波尔多

C. 北方

D. 勃艮第

标准答案 : A

50

美国波本威士忌的原料配比中，玉米至少占原料用量的( )

A. 51%

B. 55%

C. 75%

D. 81%

标准答案 : A

51

味美思(V rmouth)按含糖量多少共分为( )

A. 2种

B. 3种

C. 4种

D. 5种

标准答案 : B

52

干型味美思一般产自于( )

A. 意大利居多

B. 美国居多

C. 德国居多

D. 法国居多

标准答案 : D

53

不同的茶叶对冲泡的水温有不同的要求，冲泡红茶以下最适宜的水温是（   ）

A. 80℃

B. 85℃

C. 90℃

D. 100℃

标准答案 : C

54

葡萄酒含糖量在0.4—1.2克/升的应属于（   ）

A. 干型葡萄酒

B. 半干型葡萄酒

C. 半甜型葡萄酒

D. 甜型葡萄酒

标准答案 : B

55

在以下几种茶叶中具有解脂肪、助消化之功效，被誉为减肥健美的饮料是（ ）。

A. 绿茶

B. 红茶

C. 乌龙茶

D. 白茶

标准答案 : C

56

纯饮服务时，比特酒的标准用量为( )

A. 10—20毫升

B. 20—50毫升

C. 50—60毫升

D. 60—70毫升

标准答案 : B

57

波特酒(Port)的产地是\_\_\_\_\_\_的杜罗河流域。( )

A. 西班牙

B. 葡萄牙

C. 意大利

D. 波兰

标准答案 : B

58

虽然对鸡尾酒的起源说法不一，但一般我们认为鸡尾酒起源于( )

A. 英国

B. 美国

C. 法国

D. 德国

标准答案 : B

59

世界上生产最优质的红葡萄酒，被誉为“葡萄酒之王后”的是出（   ）

A. 法国

B. 美国

C. 德国

D. 加拿大

标准答案 : A

60

\_\_\_\_\_\_型白酒的特点是香气幽雅，酒味醇厚，柔和绵长，杯空留香（   ）

A. 清香

B. 浓香

C. 酱香

D. 米香

标准答案 : C

61

现代啤酒的发源（ ）。

A. 美国

B. 英国

C. 德国

D. 法国

标准答案 : C

62

鸡尾酒的颜色呈绿色，一般而言，主要是由于调酒时加入了( )

A. 黄瓜汁

B. 绿薄荷酒

C. 薄荷叶

D. 青瓜汁

标准答案 : B

63

以增进食欲为目的的混合酒称为( )

A. 餐前鸡尾酒

B. 俱乐部鸡尾酒

C. 餐后鸡尾酒

D. 晚餐鸡尾酒

标准答案 : A

64

“吉普生”(Gi son)是一款经典鸡尾酒，其基酒是( )

A. 伏特加酒

B. 金酒

C. 白兰地酒

D. 德基拉酒

标准答案 : C

65

在烈酒中用XO表示40年以上酒龄的酒是（ ）。

A. 威士忌

B. 金酒

C. 白兰地

D. 伏特加

标准答案 : C

66

西湖龙井茶属于绿茶中的（   ）

A. 蒸青绿茶

B. 晒青绿茶

C. 炒青绿茶

D. 烘青绿茶

标准答案 : C

67

鸡尾酒的命名方法多种多样，以下属于以鸡尾酒历史典故命名的是（   ）

A. 金汤力

B. 血玛丽

C. 新加坡司令

D. 自由古巴

标准答案 : D

68

“旁车”(Si r)是一款经典鸡尾酒，其基酒是( )

A. 伏特加酒

B. 金酒

C. 威士忌酒

D. 白兰地酒

标准答案 : D

69

常用的调制鸡尾酒方法有四种，其中用机电设备代替手工操作调制鸡尾酒的方法是( )

A. 兑和法

B. 调和法

C. 摇和法

D. 搅和法

标准答案 : D

70

下列选项中，通常被建议用来作餐前饮用的酒是( )

A. 啤酒

B. 红葡萄酒

C. 黄酒

D. 干味美思酒

标准答案 : D

71

中国白酒的香型丰富多彩，下列白酒中属于酱香型白酒的是（    ）

A. 五粮液酒

B. 郎酒

C. 剑南春酒

D. 汾酒

标准答案 : B

72

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. 浓郁的果香

B. 麝香香气

C. 玫瑰香香气

D. 清新的果香

标准答案 : D

73

一般认为，中国的葡萄酒最早出自今天的（   ）

A. 内蒙古

B. 宁夏

C. 新疆

D. 甘肃

标准答案 : C

74

一杯售价为50元的鸡尾酒，其成本为12元，那么它的毛利率应为（   ）

A. 60％

B. 70％

C. 76％

D. 80％

标准答案 : C

75

相传世界上最早的咖啡出自今天的（ ）

A. 埃塞俄比亚

B. 哥伦比亚

C. 牙买加

D. 津巴布韦文库

标准答案 : A

76

早开始烘焙及研磨咖啡豆的民族是( )

A. 埃塞俄比亚

B. 阿拉伯人

C. 印度尼西亚人

D. 中国人

标准答案 : B

77

根据酒吧服务要求，调换客人桌上烟灰缸的服务标准之一是( )

A. 原烟缸内的烟蒂已有1—2个时

B. 原烟缸内的烟蒂已有3—4个时

C. 原烟缸内的烟蒂已有5—6个时

D. 原烟缸内的烟蒂已有7—8个时

标准答案 : A

78

筹划酒单时，酒单上所列每类酒的数量最多不应超过( )

A. 20个

B. 30个

C. 40个

D. 50个

标准答案 : A

79

茶的冲泡十分讲究，品饮时“重品香，不重品形；先闻其香后尝其味”的茶类品种是（ ）

A. 龙井茶

B. 毛峰茶

C. 乌龙茶

D. 普洱茶

标准答案 : C

80

根据国际葡萄酒组织的标准，干型葡萄酒的糖分含量为（     ）

A. 0.1克／100毫升以下

B. 0.2克／100毫升以下

C. 0.3克／100毫升以下

D. 0.4克／100毫升以下

标准答案 : D

81

不同种类葡萄酒的饮用温度各异，干白葡萄酒的理想饮用温度为摄氏（    ）

A. 8～10度

B. 10～14度

C. 15～16度

D. 16～l8度

标准答案 : A

82

香槟及气泡葡萄酒可按甜度进行划分，其中的“干型”在酒标语言中可表示为（     ）

A.  brut

B.  sec

C.  extra-sec

D.  doux

标准答案 : B

83

下列咖啡的处理方法中，哪项不属于干燥法的过程( )

A. 干燥

B. 去壳

C. 发酵

D. 磨光

标准答案 : C

84

由于调味酒具有( )，应该尽可能地冷却阶段或加工后期加入，以减少挥发损失。

A. 乳化性

B. 凝固性

C. 挥发性

D. 溶解性

标准答案 : C

85

鸡尾酒的基本原料为( )。

A. 蒸馏酒

B. 利口酒

C. 葡萄酒

D. 威士忌酒

标准答案 : D

86

气充氮是保管较为先进方法，氮要求茶叶含水量在（ ）否则不利贮藏

A. 2-5%

B. 7%

C. 9%

D. 12%

标准答案 : A

87

人们往往将酿酒的起源归于某人的发明，并将其视为是酿酒的始祖，下列人物中被尊为 酿酒始祖的是（     ）

A. 黄帝

B. 轩辕

C. 仪狄

D. 神农

标准答案 : C

88

世界上大部分国家采用“标准酒度”方法表示酒液中酒精含量，一个标准酒度折算成英 制酒度为（     ）

A. 1.75度

B. 2度

C. 2.25度

D. 2.5度

标准答案 : A

89

在葡萄酒中，糖的含量在1.2%～5%之间的是( )。

A. 干葡萄酒

B. 半干葡萄酒

C. 半甜葡萄酒

D. 甜葡萄酒

标准答案 : B

90

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. 硒酒(Port)

D. 利口酒(Liqueur)

标准答案 : D

91

黄酒按含糖量可分为干型、半干型、半甜型、甜型，其代表酒种对应顺序正确的是( )。

A. 元红酒、加饭酒、香雪酒、善酿酒

B. 加饭酒、元红酒、善酿酒、香雪酒

C. 元红酒、香雪酒、加饭酒、善酿酒

D. 元红酒、加饭酒、善酿酒、香雪酒

标准答案 : D

92

下列法国葡萄酒次产区中，属于波尔多大产区的有（   ）

A.  Medoc

B.  Chablis

C.  Beaujolais

D.  Maconnais

E.  Graves

标准答案 : AE

93

酒吧固定成本包括（    ）

A. 酒吧的管理费

B. 酒吧设备折旧费

C. 临时工人工成本

D. 用水成本

E. 低值易耗品成本

标准答案 : AB

94

调酒师的基本职业要求包括（ )

A. 仪容仪表要求

B. 礼貌礼节要求

C. 语言能力要求

D. 文化水平要求

E. 职业道德要求

标准答案 : ABCD

95

酿酒就是通过一系列生产工艺过程，将原料中的有效成分最终转变成（   ）

A. 甲醇

B. 乙醇

C. 丙醇

D. 丁醇

标准答案 : B

96

酒精由液体转化为固体的固化温度为摄氏度（ ）

A. 0

B. -38

C. -76

D. -114

标准答案 : D

97

下列选项中，属于谷物类发酵酒的是（ ）

A. 金酒

B. 特基拉酒

C. 清酒

D. 朗姆酒

标准答案 : C

98

储存一个夏季的清酒被称为（    ）

A. 原酒

B. 新酒

C. 老酒

D. 老陈酒

标准答案 : C

99

一般认为，“伏特加酒”起源地为今天的（    ）

A. 捷克

B. 荷兰

C. 德国

D. 俄罗斯

标准答案 : D

100

金酒最早的生产国是（    ）

A. 荷兰

B. 英国

C. 俄国

D. 美国 1

葡萄酒为酒度一般为 \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 。

A. 10度以下

B. 10-20 度

C. 20-30 度

D. 30 度以下

标准答案 : B

2

 \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 是在酿制酒中掺入白兰地以增强酒的力度和味道。

A. 佐餐酒

B. 增强酒

C. 汽酒

D. 芳香酒

标准答案 : B

3

被称为“葡萄酒之女王”的产地是： \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 。

A. 法国波尔多地区

B. 法国科涅克地区

C. 法国勃艮地

D. 法国香槟省

标准答案 : A

4

凡存放 \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 时，酒瓶要标签朝上平放，让软木塞被酒液浸润膨胀，隔绝空气，以达到防腐的目的。

A. 葡萄酒

B. 烈酒

C. 甜酒

D. 利口酒

标准答案 : A

5

请简述清香型白酒特点

标准答案 : 清香型以山西杏花村汾酒为代表。其特点是清香芬芳，气爽适而久馨，有润肺之感，常使人心情舒展，为之一振。

6

请简述浓香型白酒特点

标准答案 : 浓香型以四川泸州老窖特曲和宜宾五粮液为代表。其特点是芳香浓郁，气艳美而丰满，常有一阵阵扑鼻拢面之感，使人如痴如醉，回香深沉，连绵不断，深得饮者喜爱。

7

请简述酱香型白酒特点

标准答案 : 酱香型以贵州茅台酒为代表。其特点为醇香幽雅，低沉优美，不淡不浓，不猛不艳，回香绵长，留杯不散

8

下列饮料中，含酒精的碳酸饮料是

A. 可乐

B. 蔬菜汁

C. 啤酒

D. 中国白酒

标准答案 : B

9

中国古代的茶叶专家陆羽写了世界上第一部有关“茶”的书籍——《茶经》，此书出于

A. 宋代

B. 唐代

C. 西汉

D. 元代

标准答案 : D

10

世界上咖啡产量最大的国家是

A. 哥伦比亚

B. 牙买加

C. 巴西

D. 危地马拉

标准答案 : A

11

被称为“发酵酒之王”的酒品是

A. 啤酒

B. 黄酒

C. 米酒

D. 葡萄酒

标准答案 : D

12

根据GL度与proof度的换算关系，20度GL，相当于\_\_\_\_U.K.proof（Sikes）和\_\_\_\_U.S.proof。

A. 40和35度

B. 80和70度

C. 35和40度

D. 70和80度

标准答案 : A

13

香槟酒及气泡葡萄酒理想的饮用温度是

A. 4℃—6℃

B. 6℃—9℃

C. 8℃—10℃

D. 9℃—12℃

标准答案 : D

14

从质量上看，最好的葡萄酒产自于

A. 美国

B. 德国

C. 法国

D. 西班牙

标准答案 : C

15

以越新越好喝而闻名世界的宝祖利新酒(Beaujolais Nouveau)产于法国的

A. 香槟产区

B. 波尔多产区

C. 阿尔萨斯产区

D. 勃艮第产区

标准答案 : A

16

生产黄酒的工艺中，分批加入米饭的酿酒方法称为

A. 淋饭法

B. 摊饭法

C. 喂饭法

D. 投饭法

标准答案 : C

17

以下不属于干邑酒品牌的是

A. Camus

B. Hennessy

C. RemyMartin

D. AdetSeward

标准答案 : A

18

特基拉酒(Tequila)是一种烈性酒，其生产原料是

A. 蛇麻花

B. 龙舌兰

C. 甘蔗

D. 土豆

标准答案 : B

19

以威士忌为基酒调制的鸡尾酒是

A. 干马天尼(Drymartini)

B. 甜马天尼(Sweetmartini)

C. 干曼哈顿(Drymanhattan)

D. 吉普生(Gibson)

标准答案 : C

20

餐饮服务中，对整瓶销售的酒一般要做“示瓶”服务。“示瓶”的目的是

A. 由客人鉴定酒的有关情况

B. 让客人确定酒的价格

C. 使客人明白该酒应如何服务

D. 表示餐饮企业服务的档次

标准答案 : D

21

酒单设计制作时，酒水的排列顺序应有据可依。餐厅酒吧的酒水排列原则通常按

A. 酒水价格高低进行

B. 国产酒进口酒分类进行

C. 酒水的酒精含量高低进行

D. 餐饮搭配的先后顺序习惯进行

标准答案 : B

22

从管理角度看，酒水“毛利润额”是指

A. 酒水进价减酒水直接成本

B. 酒水总成本减酒水直接成本

C. 酒水售价减酒水直接成本

D. 酒水售价减酒水总成本

标准答案 : C

23

以下哪句话是正确的

A. 白葡萄酒酒液颜色较淡，一般呈浅黄

B. 红葡萄酒饮用的最佳温度为 7-10 度

C. 干酒是指让人喝了容易口干的酒

D. 葡萄酒贮存时应立放，以免软木塞被浸泡而让人觉得不卫生

标准答案 : A

24

以下有关咖啡的话哪一句是错误的

A. 咖啡质量的好坏与咖啡的品种有关

B. 与冲煮的方法有密切关系。

C. 一磅咖啡冲五十杯就是适中浓度的咖啡。

D. 我国云南省、海南省所产咖啡豆的质量不比世界名咖啡逊色

标准答案 : C

25

一带饮绿茶的人较多

A. 广东、广西、福建

B. 边远三区

C. 北方地区

D. 江南地区

标准答案 : D

26

什么茶是半发酵茶

A. 乌龙茶

B. 绿茶

C. 红茶

D. 花茶

标准答案 : A

27

是当今世界上产量最多、销路最广、销量最大的一种茶

A. 绿茶

B. 红茶

C. 乌龙茶

D. 紧压茶

标准答案 : B

28

以西湖龙井为最有名

A. 绿茶

B. 红茶

C. 乌龙茶

D. 紧压茶

标准答案 : A

29

下面有关酒的哪一句话是正确的

A. 白酒的酒度一般在 30 度以上。

B. 啤酒是压榨酒。

C. 啤酒以色泽洁白细腻持久挂杯为好。

D. 决定白酒的好坏是以酒度的高低为标准的

标准答案 : D

30

一般 \_\_\_\_\_\_\_\_\_ 喜欢饮绿茶、花茶。

A. 老年人

B. 中年人

C. 青年人

D. 儿童

标准答案 : C

31

 \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 可单饮，也可加牛奶加糖。

A. 红茶

B. 绿茶

C. 乌龙茶

D. 花茶

标准答案 : A

32

下面哪句话是正确的

A. 英国是最早掌握烈酒制作方法的国家。

B. 从历史上看，我国较侧重于烈酒的制造。

C. 果酒中较多的是苹果酒。

D.  西方的酿制酒是广义上所说的葡萄酒

标准答案 : C

33

刚购买运回的酒要有一个醒酒期，让酒“冷静”后再售给宾客，饮用效果更佳。

A. 一天

B. 一周

C. 半个月

D. 一个月

标准答案 : D

34

黄酒属于 \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 。

A. 蒸馏酒

B. 高度酒

C. 发酵原酒

D. 配制酒

标准答案 : C

35

十八大名酒中唯一为“干型”的是 \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 。

A. 沙城白葡萄酒

B. 烟台红葡萄酒

C. 民权白葡萄酒

D. 中国红葡萄酒

标准答案 : A

标准答案 : A一、单选题 （本大题共50小题，每小题2分，共100分）

1

被称为西班牙国酒的是(     )

A. 马萨拉酒

B. 马德拉酒

C. 波特酒

D. 雪利酒

标准答案 :

D

2

以西湖龙井为最有名

A. 绿茶

B. 红茶

C. 乌龙茶

D. 紧压茶

标准答案 :

A

3

生产啤酒所使用的主要原料是( )

A. 大米

B. 大麦

C. 玉米

D. 小麦

标准答案 :

B

4

比特酒名品金巴利（Campari）的生产地是

A.

意大利

B.

法国

C.

荷兰

D.

英国

标准答案 :

A

5

在法国葡萄酒总产量中占比最大的等级酒类是

A.

法定产区葡萄酒

B.

优良地区餐酒

C.

地区餐酒

D.

日常餐酒

标准答案 :

D

6

被称为“鸡尾酒之王”的鸡尾酒是

A.

奥林匹克

B.

干马天尼

C.

自由古巴

D.

玛格丽特

标准答案 :

B

7

酒单设计制作时，酒水的排列顺序应有据可依。餐厅酒吧的酒水排列原则通常按

A. 酒水价格高低进行

B. 国产酒进口酒分类进行

C. 酒水的酒精含量高低进行

D. 餐饮搭配的先后顺序习惯进行

标准答案 :

B

8

以下器具不属于调酒器具的是

A.

醒酒器

B.

摇酒壶

C.

量酒器

D.

酒嘴

标准答案 :

A

9

以越新越好喝而闻名世界的宝祖利新酒(Beaujolais Nouveau)产于法国的

A. 香槟产区

B. 波尔多产区

C. 阿尔萨斯产区

D. 勃艮第产区

标准答案 :

A

10

金酒最早的生产国是（    ）

A. 荷兰

B. 英国

C. 俄国

D. 美国

标准答案 :

A

11

下列饮料中，含酒精的碳酸饮料是

A. 可乐

B. 蔬菜汁

C. 啤酒

D. 中国白酒

标准答案 :

B

12

中国白酒的香型丰富多彩，下列白酒中属于酱香型白酒的是（    ）

A. 五粮液酒

B. 郎酒

C. 剑南春酒

D. 汾酒

标准答案 :

B

13

以生产干型苦艾酒见长的国家是

A.

法国

B.

意大利

C.

西班牙

D.

德国

标准答案 :

A

14

波特酒(Port)的产地是\_\_\_\_\_\_的杜罗河流域。( )

A. 西班牙

B. 葡萄牙

C. 意大利

D. 波兰

标准答案 :

B

15

VSOP是指酒龄至少有（ ）的白兰地。

A. 3年

B. 4年半

C. 6年

D. 8年半

标准答案 :

B

16

\_\_\_\_\_\_型白酒的特点是香气幽雅，酒味醇厚，柔和绵长，杯空留香（   ）

A. 清香

B. 浓香

C. 酱香

D. 米香

标准答案 :

C

17

法国地区餐酒可表示为

A.

AOC

B.

VDQS

C.

VIN DE PAYS

D.

VIN DE TABLE

标准答案 :

C

18

调制蓝色生死恋鸡尾酒的装饰物是

A.

芹菜杆

B.

红樱桃

C.

盐霜杯

D.

青柠片

标准答案 :

C

19

从质量上看，最好的葡萄酒产自于

A. 美国

B. 德国

C. 法国

D. 西班牙

标准答案 :

C

20

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. 硒酒(Port)

D. 利口酒(Liqueur)

标准答案 :

D

21

人们往往将酿酒的起源归于某人的发明，并将其视为是酿酒的始祖，下列人物中被尊为 酿酒始祖的是（     ）

A. 黄帝

B. 轩辕

C. 仪狄

D. 神农

标准答案 :

C

22

下列咖啡的处理方法中，哪项不属于干燥法的过程( )

A. 干燥

B. 去壳

C. 发酵

D. 磨光

标准答案 :

C

23

下列鸡尾酒装饰原料中属于调味类装饰原料的是

A.

柠檬

B.

薄荷

C.

小茴香

D.

丁香

标准答案 :

B

24

法国主要生产气泡葡萄酒的产区是

A.

香槟产区

B.

勃艮第产区

C.

波尔多产区

D.

罗纳河谷产区

标准答案 :

A

25

下列属于甜食酒的是

A.

味美思

B.

雪利酒

C.

茴香酒

D.

比特酒

标准答案 :

B

26

一般认为，中国的葡萄酒最早出自今天的（   ）

A. 内蒙古

B. 宁夏

C. 新疆

D. 甘肃

标准答案 :

C

27

气充氮是保管较为先进方法，氮要求茶叶含水量在（ ）否则不利贮藏

A. 2-5%

B. 7%

C. 9%

D. 12%

标准答案 :

A

28

 \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 可单饮，也可加牛奶加糖。

A. 红茶

B. 绿茶

C. 乌龙茶

D. 花茶

标准答案 :

A

29

按照含糖量，黄酒可分为不同类型，其中半干型黄酒的代表是( )

A. 元红酒

B. 加饭酒

C. 善酿酒

D. 香雪酒

标准答案 :

B

30

餐饮服务中，对整瓶销售的酒一般要做“示瓶”服务。“示瓶”的目的是

A. 由客人鉴定酒的有关情况

B. 让客人确定酒的价格

C. 使客人明白该酒应如何服务

D. 表示餐饮企业服务的档次

标准答案 :

D

31

茶的冲泡十分讲究，品饮时“重品香，不重品形；先闻其香后尝其味”的茶类品种是（ ）

A. 龙井茶

B. 毛峰茶

C. 乌龙茶

D. 普洱茶

标准答案 :

C

32

以下有关咖啡的话哪一句是错误的

A. 咖啡质量的好坏与咖啡的品种有关

B. 与冲煮的方法有密切关系。

C. 一磅咖啡冲五十杯就是适中浓度的咖啡。

D. 我国云南省、海南省所产咖啡豆的质量不比世界名咖啡逊色

标准答案 :

C

33

香槟酒如标明年份，说明它是在葡萄采摘

A.

1年后出售

B.

2年后出售

C.

3年后出售

D.

4年后出售

标准答案 :

C

34

酒吧设备的折旧成本在酒吧经营成本中属于(     )

A. 固定成本

B. 变动成本

C. 标准成本

D. 实际成本

标准答案 :

A

35

刚购买运回的酒要有一个醒酒期，让酒“冷静”后再售给宾客，饮用效果更佳。

A. 一天

B. 一周

C. 半个月

D. 一个月

标准答案 :

D

36

世界上最大的葡萄酒生产国是( )

A. 法国

B. 西班牙

C. 意大利

D. 澳大利亚

标准答案 :

C

37

以增进食欲为目的的混合酒称为( )

A. 餐前鸡尾酒

B. 俱乐部鸡尾酒

C. 餐后鸡尾酒

D. 晚餐鸡尾酒

标准答案 :

A

38

现代啤酒的发源（ ）。

A. 美国

B. 英国

C. 德国

D. 法国

标准答案 :

C

39

被确定为中国国饮的是(    )

A. 咖啡

B. 牛奶

C. 茶

D. 葡萄酒

标准答案 :

C

40

朗姆酒是以\_\_\_\_为原料经发酵和蒸馏加工而成的酒。(     )

A. 龙舌兰

B. 大麦

C. 蔗糖汁或蔗糖浆

D. 玉米

标准答案 :

C

41

不同种类葡萄酒的饮用温度各异，干白葡萄酒的理想饮用温度为摄氏（    ）

A. 8～10度

B. 10～14度

C. 15～16度

D. 16～l8度

标准答案 :

A

42

黄酒属于 \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 。

A. 蒸馏酒

B. 高度酒

C. 发酵原酒

D. 配制酒

标准答案 :

C

43

按酒的生产方法分类，蒸馏酒通常是由( )

A. 发酵酒蒸馏提炼而得

B. 配制酒蒸馏提炼而得

C. 酿酒原料直接蒸馏提炼而得

D. 利口酒蒸馏提炼而得

标准答案 :

A

44

在葡萄酒中，糖的含量在1.2%～5%之间的是( )。

A. 干葡萄酒

B. 半干葡萄酒

C. 半甜葡萄酒

D. 甜葡萄酒

标准答案 :

B

45

一带饮绿茶的人较多

A. 广东、广西、福建

B. 边远三区

C. 北方地区

D. 江南地区

标准答案 :

D

46

鸡尾酒“干马天尼”采用的基酒是

A.

伏特加

B.

白兰地

C.

朗姆酒

D.

金酒

标准答案 :

D

47

葡萄酒类载杯包括（ ）。

A. 白葡萄酒杯、红葡萄酒杯

B. 雪利酒杯、波特酒杯

C. 威士忌杯、红葡萄酒杯

D. 白兰地杯、香槟酒杯

标准答案 :

A

48

一杯售价为50元的鸡尾酒，其成本为12元，那么它的毛利率应为（   ）

A. 60％

B. 70％

C. 76％

D. 80％

标准答案 :

C

49

中国白酒的清香型代表是

A.

桂林三花酒

B.

汾酒

C.

洋河大曲

D.

西凤酒

标准答案 :

B

50

酒会中准备的酒杯的数量一般为酒会人数的

A.

1倍

B.

3倍

C.

5倍

D.

7倍

标准答案 :

B一、单选题 （本大题共30小题，每小题2分，共60分）

1

最早出现的一种茶叶是(  )

A. 绿茶

B. 红茶

C. 乌龙茶

D. 白茶

标准答案 :

A

2

\_\_\_\_\_\_型白酒的特点是香气幽雅，酒味醇厚，柔和绵长，杯空留香（   ）

A. 清香

B. 浓香

C. 酱香

D. 米香

标准答案 :

C

3

( )是以纯食用酒精或蒸馏酒为酒基制成的。

A. 味美思

B. 茴香酒

C. 伏特加

D. 白酒

标准答案 :

B

4

干型味美思一般产自于( )

A. 意大利居多

B. 美国居多

C. 德国居多

D. 法国居多

标准答案 :

D

5

被称为“法国葡萄酒之王”，具有浑厚坚韧风格的酒产于( )

A. 勃艮第产区

B. 波尔多产区

C. 香槟产区

D. 阿尔萨斯产区

标准答案 :

A

6

VSOP是指酒龄至少有（ ）的白兰地。

A. 3年

B. 4年半

C. 6年

D. 8年半

标准答案 :

B

7

测定酒液中酒精含量的表达方法有多种，其中酒度表达法，又称GL法，是由\_\_\_\_\_\_\_发明的，其具体表达法是当酒液温度为\_\_\_\_\_\_\_时，每100ml酒液中含有1ml食用酒精，则称该酒含酒精1度。( )

A. 德国人，25℃

B. 英国人，20℃

C. 法国人，20℃

D. 美国人，15℃

标准答案 :

C

8

生产啤酒所使用的主要原料是( )

A. 大米

B. 大麦

C. 玉米

D. 小麦

标准答案 :

B

9

乙醇与水分子结合最紧密的比例是(     )

A. 40％

B. 50％

C. 53％

D. 60％

标准答案 :

C

10

中度酒的酒度一般在( )

A. 10—20度之间

B. 20—30度之间

C. 20—40度之间

D. 30—40度之间

标准答案 :

C

11

葡萄酒类载杯包括（ ）。

A. 白葡萄酒杯、红葡萄酒杯

B. 雪利酒杯、波特酒杯

C. 威士忌杯、红葡萄酒杯

D. 白兰地杯、香槟酒杯

标准答案 :

A

12

朗姆酒是以\_\_\_\_为原料经发酵和蒸馏加工而成的酒。(     )

A. 龙舌兰

B. 大麦

C. 蔗糖汁或蔗糖浆

D. 玉米

标准答案 :

C

13

法国干邑酒在瓶标上标示VSOP，这表示其酒龄最起码超过( )

A. 2年

B. 4年

C. 6年

D. 10年

标准答案 :

B

14

葡萄酒含糖量在0.4—1.2克/升的应属于（   ）

A. 干型葡萄酒

B. 半干型葡萄酒

C. 半甜型葡萄酒

D. 甜型葡萄酒

标准答案 :

B

15

纯饮服务时，比特酒的标准用量为( )

A. 10—20毫升

B. 20—50毫升

C. 50—60毫升

D. 60—70毫升

标准答案 :

B

16

酒类生产工艺中最重要的工艺是(  )

A. 发酵工艺

B. 蒸馏工艺

C. 陈化工艺

D. 勾兑工艺

标准答案 :

A

17

美国波本威士忌的原料配比中，玉米至少占原料用量的( )

A. 51%

B. 55%

C. 75%

D. 81%

标准答案 :

A

18

虽然对鸡尾酒的起源说法不一，但一般我们认为鸡尾酒起源于( )

A. 英国

B. 美国

C. 法国

D. 德国

标准答案 :

B

19

世界上最大的葡萄酒生产国是( )

A. 法国

B. 西班牙

C. 意大利

D. 澳大利亚

标准答案 :

C

20

被确定为中国国饮的是(    )

A. 咖啡

B. 牛奶

C. 茶

D. 葡萄酒

标准答案 :

C

21

调制鸡尾酒的（ ）法，是将配方中的酒水按份量直接倒入杯中，不需搅拌或作轻微的搅拌即可。

A. 调和

B. 兑和

C. 搅和

D. 摇和

标准答案 :

B

22

酒液中除乙醇(食用酒精)外，还有一些有害物质，能使人双目失明的是( )

A. 甲醇

B. 杂醇油

C. 酯类

D. 醛类

标准答案 :

A

23

波特酒(Port)的产地是\_\_\_\_\_\_的杜罗河流域。( )

A. 西班牙

B. 葡萄牙

C. 意大利

D. 波兰

标准答案 :

B

24

按照含糖量，黄酒可分为不同类型，其中半干型黄酒的代表是( )

A. 元红酒

B. 加饭酒

C. 善酿酒

D. 香雪酒

标准答案 :

B

25

白葡萄酒最佳饮用温度为( )。

A. 室温

B. 6～7℃

C. 7～10℃

D. 10～12℃

标准答案 :

C

26

“吉普生”(Gi son)是一款经典鸡尾酒，其基酒是( )

A. 伏特加酒

B. 金酒

C. 白兰地酒

D. 德基拉酒

标准答案 :

C

27

茶的冲泡十分讲究，品饮时“重品香，不重品形；先闻其香后尝其味”的茶类品种是（ ）

A. 龙井茶

B. 毛峰茶

C. 乌龙茶

D. 普洱茶

标准答案 :

C

28

常用的调制鸡尾酒方法有四种，其中用机电设备代替手工操作调制鸡尾酒的方法是( )

A. 兑和法

B. 调和法

C. 摇和法

D. 搅和法

标准答案 :

D

29

黄酒属于 \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 。

A. 蒸馏酒

B. 高度酒

C. 发酵原酒

D. 配制酒

标准答案 :

C

30

西湖龙井茶属于绿茶中的（   ）

A. 蒸青绿茶

B. 晒青绿茶

C. 炒青绿茶

D. 烘青绿茶

标准答案 :

C

二、多选题 （本大题共5小题，每小题2分，共10分）

31

世界三大饮料是指（ ）

A. 茶

B. 可乐

C. 可可

D. 啤酒

E. 咖啡

标准答案 :

ACE

32

下列选项中，不属于谷物发酵酒的是( )

A. 金酒

B. 基拉酒

C. 清酒

D. 朗姆酒

标准答案 :

ABD

33

单策划的内容应包括（ ）

A. 酒水品种

B. 酒水名称

C. 贮藏方法

D. 销售单位

E. 酒品介绍

标准答案 :

ABDE

34

以下鸡尾酒中，以金酒为基酒的是（ ）

A. 红粉佳人

B. 橙花

C. 马天尼

D. 汤姆柯林

E. 新加坡司令

标准答案 :

ABCD

35

西餐消费中，通常在用餐时饮用的酒品是( )

A. 红葡萄酒

B. 白葡萄酒

C. 干型雪利酒

D. 干型味美思酒

E. 利口酒

标准答案 :

AB

三、问答题 （本大题共2小题，每小题15分，共30分）

36

请简述浓香型白酒特点

标准答案 :

浓香型以四川泸州老窖特曲和宜宾五粮液为代表。其特点是芳香浓郁，气艳美而丰满，常有一阵阵扑鼻拢面之感，使人如痴如醉，回香深沉，连绵不断，深得饮者喜爱。

37

请简述清香型白酒特点

标准答案 :

清香型以山西杏花村汾酒为代表。其特点是清香芬芳，气爽适而久馨，有润肺之感，常使人心情舒展，为之一振。一、单选题 （本大题共35小题，每小题2分，共70分）

1

下列选项中，属于谷物类发酵酒的是（ ）

A. 金酒

B. 特基拉酒

C. 清酒

D. 朗姆酒

标准答案 :

C

2

最早出现的一种茶叶是(  )

A. 绿茶

B. 红茶

C. 乌龙茶

D. 白茶

标准答案 :

A

3

\_\_\_\_\_\_型白酒的特点是香气幽雅，酒味醇厚，柔和绵长，杯空留香（   ）

A. 清香

B. 浓香

C. 酱香

D. 米香

标准答案 :

C

4

( )是以纯食用酒精或蒸馏酒为酒基制成的。

A. 味美思

B. 茴香酒

C. 伏特加

D. 白酒

标准答案 :

B

5

干型味美思一般产自于( )

A. 意大利居多

B. 美国居多

C. 德国居多

D. 法国居多

标准答案 :

D

6

被称为“法国葡萄酒之王”，具有浑厚坚韧风格的酒产于( )

A. 勃艮第产区

B. 波尔多产区

C. 香槟产区

D. 阿尔萨斯产区

标准答案 :

A

7

VSOP是指酒龄至少有（ ）的白兰地。

A. 3年

B. 4年半

C. 6年

D. 8年半

标准答案 :

B

8

测定酒液中酒精含量的表达方法有多种，其中酒度表达法，又称GL法，是由\_\_\_\_\_\_\_发明的，其具体表达法是当酒液温度为\_\_\_\_\_\_\_时，每100ml酒液中含有1ml食用酒精，则称该酒含酒精1度。( )

A. 德国人，25℃

B. 英国人，20℃

C. 法国人，20℃

D. 美国人，15℃

标准答案 :

C

9

生产啤酒所使用的主要原料是( )

A. 大米

B. 大麦

C. 玉米

D. 小麦

标准答案 :

B

10

乙醇与水分子结合最紧密的比例是(     )

A. 40％

B. 50％

C. 53％

D. 60％

标准答案 :

C

11

中度酒的酒度一般在( )

A. 10—20度之间

B. 20—30度之间

C. 20—40度之间

D. 30—40度之间

标准答案 :

C

12

葡萄酒类载杯包括（ ）。

A. 白葡萄酒杯、红葡萄酒杯

B. 雪利酒杯、波特酒杯

C. 威士忌杯、红葡萄酒杯

D. 白兰地杯、香槟酒杯

标准答案 :

A

13

朗姆酒是以\_\_\_\_为原料经发酵和蒸馏加工而成的酒。(     )

A. 龙舌兰

B. 大麦

C. 蔗糖汁或蔗糖浆

D. 玉米

标准答案 :

C

14

法国干邑酒在瓶标上标示VSOP，这表示其酒龄最起码超过( )

A. 2年

B. 4年

C. 6年

D. 10年

标准答案 :

B

15

葡萄酒含糖量在0.4—1.2克/升的应属于（   ）

A. 干型葡萄酒

B. 半干型葡萄酒

C. 半甜型葡萄酒

D. 甜型葡萄酒

标准答案 :

B

16

纯饮服务时，比特酒的标准用量为( )

A. 10—20毫升

B. 20—50毫升

C. 50—60毫升

D. 60—70毫升

标准答案 :

B

17

酒类生产工艺中最重要的工艺是(  )

A. 发酵工艺

B. 蒸馏工艺

C. 陈化工艺

D. 勾兑工艺

标准答案 :

A

18

美国波本威士忌的原料配比中，玉米至少占原料用量的( )

A. 51%

B. 55%

C. 75%

D. 81%

标准答案 :

A

19

虽然对鸡尾酒的起源说法不一，但一般我们认为鸡尾酒起源于( )

A. 英国

B. 美国

C. 法国

D. 德国

标准答案 :

B

20

世界上最大的葡萄酒生产国是( )

A. 法国

B. 西班牙

C. 意大利

D. 澳大利亚

标准答案 :

C

21

被确定为中国国饮的是(    )

A. 咖啡

B. 牛奶

C. 茶

D. 葡萄酒

标准答案 :

C

22

调制鸡尾酒的（ ）法，是将配方中的酒水按份量直接倒入杯中，不需搅拌或作轻微的搅拌即可。

A. 调和

B. 兑和

C. 搅和

D. 摇和

标准答案 :

B

23

酒液中除乙醇(食用酒精)外，还有一些有害物质，能使人双目失明的是( )

A. 甲醇

B. 杂醇油

C. 酯类

D. 醛类

标准答案 :

A

24

波特酒(Port)的产地是\_\_\_\_\_\_的杜罗河流域。( )

A. 西班牙

B. 葡萄牙

C. 意大利

D. 波兰

标准答案 :

B

25

按照含糖量，黄酒可分为不同类型，其中半干型黄酒的代表是( )

A. 元红酒

B. 加饭酒

C. 善酿酒

D. 香雪酒

标准答案 :

B

26

以下有关咖啡的话哪一句是错误的

A. 咖啡质量的好坏与咖啡的品种有关

B. 与冲煮的方法有密切关系。

C. 一磅咖啡冲五十杯就是适中浓度的咖啡。

D. 我国云南省、海南省所产咖啡豆的质量不比世界名咖啡逊色

标准答案 :

C

27

是当今世界上产量最多、销路最广、销量最大的一种茶

A. 绿茶

B. 红茶

C. 乌龙茶

D. 紧压茶

标准答案 :

B

28

白葡萄酒最佳饮用温度为( )。

A. 室温

B. 6～7℃

C. 7～10℃

D. 10～12℃

标准答案 :

C

29

储存一个夏季的清酒被称为（    ）

A. 原酒

B. 新酒

C. 老酒

D. 老陈酒

标准答案 :

C

30

“吉普生”(Gi son)是一款经典鸡尾酒，其基酒是( )

A. 伏特加酒

B. 金酒

C. 白兰地酒

D. 德基拉酒

标准答案 :

C

31

茶的冲泡十分讲究，品饮时“重品香，不重品形；先闻其香后尝其味”的茶类品种是（ ）

A. 龙井茶

B. 毛峰茶

C. 乌龙茶

D. 普洱茶

标准答案 :

C

32

常用的调制鸡尾酒方法有四种，其中用机电设备代替手工操作调制鸡尾酒的方法是( )

A. 兑和法

B. 调和法

C. 摇和法

D. 搅和法

标准答案 :

D

33

黄酒属于 \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 。

A. 蒸馏酒

B. 高度酒

C. 发酵原酒

D. 配制酒

标准答案 :

C

34

西湖龙井茶属于绿茶中的（   ）

A. 蒸青绿茶

B. 晒青绿茶

C. 炒青绿茶

D. 烘青绿茶

标准答案 :

C

35

从管理角度看，酒水“毛利润额”是指

A. 酒水进价减酒水直接成本

B. 酒水总成本减酒水直接成本

C. 酒水售价减酒水直接成本

D. 酒水售价减酒水总成本

标准答案 :

C

二、多选题 （本大题共10小题，每小题3分，共30分）

36

世界三大饮料是指（ ）

A. 茶

B. 可乐

C. 可可

D. 啤酒

E. 咖啡

标准答案 :

ACE

37

下列选项中，不属于谷物发酵酒的是( )

A. 金酒

B. 基拉酒

C. 清酒

D. 朗姆酒

标准答案 :

ABD

38

单策划的内容应包括（ ）

A. 酒水品种

B. 酒水名称

C. 贮藏方法

D. 销售单位

E. 酒品介绍

标准答案 :

ABDE

39

吧台由（ ）三部分组成。

A. 吧台

B. 座位区

C. 吧柜

D. 操作台

E. 音控室

F. 后吧

标准答案 :

ADF

40

葡萄酒口感品评中对酸的评语描述有（ ）。

A. 平淡的

B. 凉爽的

C. 发青的

D. 无力收缩的

标准答案 :

ABC

41

属于美国威士忌的是（ ）

A. FourRoses

B. JimBeam

C. Bell’s

D. JackDaniel’s

E. Seagram

标准答案 :

ABD

42

世界上最著名的最具有代表性的威士忌酒包含（ ）

A. 苏格兰威士忌

B. 爱尔兰威士忌

C. 加拿大威士忌

D. 美国威士忌

标准答案 :

ABCD

43

列选项中，可用于酿酒的原料有（    ）

A. 麦类

B. 玉米

C. 稻米

D. 高粱

E. 薯类

标准答案 :

ABCDE

44

西餐消费中，通常在用餐时饮用的酒品是( )

A. 红葡萄酒

B. 白葡萄酒

C. 干型雪利酒

D. 干型味美思酒

E. 利口酒

标准答案 :

AB

45

以下鸡尾酒中，以金酒为基酒的是（ ）

A. 红粉佳人

B. 橙花

C. 马天尼

D. 汤姆柯林

E. 新加坡司令

标准答案 :

ABCD一、单选题 （本大题共20小题，每小题2分，共40分）

1

纯饮服务时，比特酒的标准用量为( )

A. 10—20毫升

B. 20—50毫升

C. 50—60毫升

D. 60—70毫升

标准答案 :

B

2

在以下几种茶叶中具有解脂肪、助消化之功效，被誉为减肥健美的饮料是（ ）。

A. 绿茶

B. 红茶

C. 乌龙茶

D. 白茶

标准答案 :

C

3

世界闻名的蓝山咖啡的出产地是

A.

巴西

B.

肯尼亚

C.

牙买加

D.

哥伦比亚

标准答案 :

C

4

\_\_\_\_\_\_型白酒的特点是香气幽雅，酒味醇厚，柔和绵长，杯空留香（   ）

A. 清香

B. 浓香

C. 酱香

D. 米香

标准答案 :

C

5

X.O.级白兰地在橡木桶中的存贮年份至少为

A.

4年

B.

6年

C.

10年

D.

20年

标准答案 :

B

6

红碎茶适宜冲泡的次数为

A.

1次

B.

2次

C.

3次

D.

5次

标准答案 :

A

7

青花砖主要产于

A.

云南

B.

四川

C.

湖南

D.

湖北

标准答案 :

D

8

世界上生产最优质的红葡萄酒，被誉为“葡萄酒之王后”的是出（   ）

A. 法国

B. 美国

C. 德国

D. 加拿大

标准答案 :

A

9

不同的茶叶对冲泡的水温有不同的要求，冲泡红茶以下最适宜的水温是（   ）

A. 80℃

B. 85℃

C. 90℃

D. 100℃

标准答案 :

C

10

被称为“葡萄酒之乡”的国家是

A.

西班牙

B.

法国

C.

中国

D.

意大利

标准答案 :

D

11

虽然对鸡尾酒的起源说法不一，但一般我们认为鸡尾酒起源于( )

A. 英国

B. 美国

C. 法国

D. 德国

标准答案 :

B

12

以下咖啡质感最浓烈的是

A.

肯尼亚咖啡

B.

墨西哥咖啡

C.

苏门答腊的曼特宁咖啡

D.

也门的摩卡咖啡

标准答案 :

C

13

下列酒中不属于蒸馏酒的是

A.

伏特加

B.

朗姆酒

C.

日本清酒

D.

中国白酒

标准答案 :

C

14

法国地区餐酒可表示为

A.

AOC

B.

VDQS

C.

VIN DE PAYS

D.

VIN DE TABLE

标准答案 :

C

15

我国黄酒中麦曲稻米酒的典型代表是

A.

浙江绍兴黄酒

B.

山东即墨老酒

C.

福建龙岩沉缸酒

D.

福建老酒

标准答案 :

A

16

被称为“法国葡萄酒王后”的葡萄酒出自

A.

波尔多产区

B.

阿尔萨斯产区

C.

卢瓦尔河谷产区

D.

勃艮第产区

标准答案 :

A

17

味美思(V rmouth)按含糖量多少共分为( )

A. 2种

B. 3种

C. 4种

D. 5种

标准答案 :

B

18

葡萄酒含糖量在0.4—1.2克/升的应属于（   ）

A. 干型葡萄酒

B. 半干型葡萄酒

C. 半甜型葡萄酒

D. 甜型葡萄酒

标准答案 :

B

19

波特酒(Port)的产地是\_\_\_\_\_\_的杜罗河流域。( )

A. 西班牙

B. 葡萄牙

C. 意大利

D. 波兰

标准答案 :

B

20

干型味美思一般产自于( )

A. 意大利居多

B. 美国居多

C. 德国居多

D. 法国居多

标准答案 :

D一、单选题 （本大题共16小题，每小题2分，共32分）

1

茶叶在储藏时应保持干燥，其最佳含水量是( )

A. 3%

B. 5%

C. 7%

D. 9%

标准答案 :

A

2

测定酒液中酒精含量的表达方法有多种，其中酒度表达法，又称GL法，是由\_\_\_\_\_\_\_发明的，其具体表达法是当酒液温度为\_\_\_\_\_\_\_时，每100ml酒液中含有1ml食用酒精，则称该酒含酒精1度。( )

A. 德国人，25℃

B. 英国人，20℃

C. 法国人，20℃

D. 美国人，15℃

标准答案 :

C

3

下列酒水定价方法中，属于以竞争为中心的定价方法的是

A.

总成本定价法

B.

量、本、利定价法

C.

声誉定价法

D.

随行就市法

标准答案 :

D

4

君山银针属于

A.

白茶

B.

青茶

C.

绿茶

D.

黄茶

标准答案 :

D

5

根据形状命名的茶是

A.

普洱茶

B.

铁观音

C.

碧螺春

D.

白露茶

标准答案 :

C

6

下列在饭店大堂和歌舞厅最为多见的酒吧种类为

A.

主酒吧

B.

酒廊

C.

主题酒吧

D.

宴会酒吧

标准答案 :

B

7

彩虹鸡尾酒的调制方法是

A.

摇和法

B.

兑和法

C.

搅和法

D.

漂浮法

标准答案 :

D

8

采用成本率定价法对酒水进行定价，若一杯啤酒的成本为5元，成本率为25%，则售价为

A.

10元

B.

15元

C.

20元

D.

25元

标准答案 :

D

9

所有茶类中冲泡次数最多的是

A.

普洱茶

B.

白茶

C.

乌龙茶

D.

花茶

标准答案 :

A

10

天然果汁中可溶性固形物含量的要求为

A.

5%

B.

10%

C.

15%

D.

20%

标准答案 :

B

11

酒会中准备的酒杯的数量一般为酒会人数的

A.

1倍

B.

3倍

C.

5倍

D.

7倍

标准答案 :

B

12

酒吧中，白兰地、威士忌等烈性酒的销售单位一般为

A.

盎司

B.

杯

C.

瓶

D.

升

标准答案 :

A

13

朗姆酒是以\_\_\_\_为原料经发酵和蒸馏加工而成的酒。(     )

A. 龙舌兰

B. 大麦

C. 蔗糖汁或蔗糖浆

D. 玉米

标准答案 :

C

14

被确定为中国国饮的是(    )

A. 咖啡

B. 牛奶

C. 茶

D. 葡萄酒

标准答案 :

C

15

酒液中除乙醇(食用酒精)外，还有一些有害物质，能使人双目失明的是( )

A. 甲醇

B. 杂醇油

C. 酯类

D. 醛类

标准答案 :

A

16

被称为西班牙国酒的是(     )

A. 马萨拉酒

B. 马德拉酒

C. 波特酒

D. 雪利酒

标准答案 :

D

二、多选题 （本大题共4小题，每小题2分，共8分）

17

以下选项中属于绿茶的有(     )

A.  龙井

B. 碧螺春

C. 黄山毛峰

D. 铁观音

E. 雨花茶

标准答案 :

ABC

18

西餐消费中，通常在用餐时饮用的酒品是( )

A. 红葡萄酒

B. 白葡萄酒

C. 干型雪利酒

D. 干型味美思酒

E. 利口酒

标准答案 :

AB

19

在酒吧每日服务程序要求中，属于“营业前的准备”阶段的有( )

A. 酒吧清洁

B. 领取酒水和用品

C. 随时更换烟缸

D. 做好酒吧摆

E. 准备原料及装饰物

标准答案 :

ABDE

20

世界上最著名的最具有代表性的威士忌酒包含（ ）

A. 苏格兰威士忌

B. 爱尔兰威士忌

C. 加拿大威士忌

D. 美国威士忌

标准答案 :

ABCD一、单选题 （本大题共17小题，每小题2分，共34分）

1

世界上最大的葡萄酒生产国是( )

A. 法国

B. 西班牙

C. 意大利

D. 澳大利亚

标准答案 :

C

2

VSOP是指酒龄至少有（ ）的白兰地。

A. 3年

B. 4年半

C. 6年

D. 8年半

标准答案 :

B

3

香槟酒如标明年份，说明它是在葡萄采摘

A.

1年后出售

B.

2年后出售

C.

3年后出售

D.

4年后出售

标准答案 :

C

4

白葡萄酒最佳饮用温度为( )。

A. 室温

B. 6～7℃

C. 7～10℃

D. 10～12℃

标准答案 :

C

5

以甘蔗压出来的糖汁或糖蜜为原料，经发酵、蒸馏、陈酿生产的蒸馏酒是

A.

白兰地

B.

朗姆酒

C.

金酒

D.

威士忌

标准答案 :

B

6

下列酒品中适宜作为餐前酒的是

A.

葡萄酒

B.

波特酒

C.

味美思

D.

雪利酒

标准答案 :

B

7

世界上生产最优质的白葡萄酒，被誉为“葡萄酒之王”的是出自法国的(   )

A. 波尔多地区

B. 勃艮第地区

C. 香槟地区

D. 西南产区

标准答案 :

A

8

关于酒水的贮存说法不正确的是

A.

长存酒品和短存酒品一般分别存放

B.

葡萄酒的正常贮存温度为4~8℃

C.

葡萄酒需要横置贮存

D.

蒸馏酒品的瓶子大多要竖置

标准答案 :

B

9

比特酒名品金巴利（Campari）的生产地是

A.

意大利

B.

法国

C.

荷兰

D.

英国

标准答案 :

A

10

下列属于甜食酒的是

A.

味美思

B.

雪利酒

C.

茴香酒

D.

比特酒

标准答案 :

B

11

鸡尾酒“红粉佳人”的基酒是

A.

白兰地

B.

伏特加

C.

金酒

D.

威士忌

标准答案 :

C

12

以鸡尾酒的基本结构与调配原料命名的是

A.

金汤力

B.

血腥玛丽

C.

马天尼

D.

蓝色夏威夷

标准答案 :

A

13

君度酒（Cointreau）属于

A.

水果利口酒

B.

香草利口酒

C.

种料利口酒

D.

咖啡利口酒

标准答案 :

A

14

下列鸡尾酒装饰原料中属于调味类装饰原料的是

A.

柠檬

B.

薄荷

C.

小茴香

D.

丁香

标准答案 :

B

15

酒类生产工艺中最重要的工艺是(  )

A. 发酵工艺

B. 蒸馏工艺

C. 陈化工艺

D. 勾兑工艺

标准答案 :

A

16

西点考试中的常用的调味酒有红酒、樱桃酒、( )、白兰地、薄荷酒等。

A. 金酒

B. 朗姆酒

C. 伏特加

D. 香槟酒

标准答案 :

B

17

最早出现的一种茶叶是(  )

A. 绿茶

B. 红茶

C. 乌龙茶

D. 白茶

标准答案 :

A

二、多选题 （本大题共3小题，每小题2分，共6分）

18

下列选项中，不属于谷物发酵酒的是( )

A. 金酒

B. 基拉酒

C. 清酒

D. 朗姆酒

标准答案 :

ABD

19

葡萄酒口感品评中对酸的评语描述有（ ）。

A. 平淡的

B. 凉爽的

C. 发青的

D. 无力收缩的

标准答案 :

ABC

20

下列选项中，属于“比特酒”( itt rs)的品牌有（    ）

A. Campari

B. Cinzano

C. Dubonnet

D. Martini

E. Angostura

标准答案 :

ACE一、单选题 （本大题共18小题，每小题2分，共36分）

1

法国最大的葡萄酒产区位于\_\_\_\_。（ ）

A. 南方

B. 波尔多

C. 北方

D. 勃艮第

标准答案 :

A

2

酒吧设备的折旧成本在酒吧经营成本中属于(     )

A. 固定成本

B. 变动成本

C. 标准成本

D. 实际成本

标准答案 :

A

3

咖啡中可减轻肌肉疲劳，具有利尿作用的成分是

A.

脂肪

B.

咖啡因

C.

纤维素

D.

芳香油

标准答案 :

B

4

香槟酒可依口味甜度分类，其中“干型”在酒标中写为

A.

BRUT

B.

EXTRASEC

C.

SEC

D.

DOUX

标准答案 :

C

5

下列葡萄品种中主要用于酿造红葡萄酒的是

A.

赤霞珠

B.

霞多丽

C.

雷司令

D.

长相思

标准答案 :

A

6

美国波本威士忌的原料配比中，玉米至少占原料用量的( )

A. 51%

B. 55%

C. 75%

D. 81%

标准答案 :

A

7

被俄罗斯人称为“生命之水”的蒸馏酒是

A.

白兰地

B.

威士忌

C.

金酒

D.

伏特加

标准答案 :

D

8

冲泡祁门红茶的水温一般为

A.

70℃

B.

80℃

C.

90℃

D.

100℃

标准答案 :

C

9

在法国葡萄酒总产量中占比最大的等级酒类是

A.

法定产区葡萄酒

B.

优良地区餐酒

C.

地区餐酒

D.

日常餐酒

标准答案 :

D

10

中国名酒五粮液的香型为

A.

酱香型

B.

浓香型

C.

清香型

D.

米香型

标准答案 :

B

11

按照含糖量，黄酒可分为不同类型，其中半干型黄酒的代表是( )

A. 元红酒

B. 加饭酒

C. 善酿酒

D. 香雪酒

标准答案 :

B

12

含糖量在0.4~1.2g/100mL之间的葡萄酒属于

A.

干型葡萄酒

B.

半干型葡萄酒

C.

甜型葡萄酒

D.

半甜型葡萄酒

标准答案 :

B

13

法国主要生产气泡葡萄酒的产区是

A.

香槟产区

B.

勃艮第产区

C.

波尔多产区

D.

罗纳河谷产区

标准答案 :

A

14

下列品牌属于苏格兰威士忌的是

A.

芝华士（ChivasRegal）

B.

杰克·丹尼（JackDaniel's）

C.

占边（JimBeam）

D.

帕蒂（Paddy）

标准答案 :

A

15

乙醇与水分子结合最紧密的比例是(     )

A. 40％

B. 50％

C. 53％

D. 60％

标准答案 :

C

16

在朗姆酒的生产过程中，关键条件是蒸馏液的酒精度不得低于( )

A. 20度

B. 30度

C. 40度

D. 50度

标准答案 :

C

17

鸡尾酒的命名方法多种多样，以下属于以鸡尾酒颜色命名的是(     )

A. 金汤力

B. 红粉佳人

C. 新加坡司令

D. 自由古巴

标准答案 :

B

18

法国干邑酒在瓶标上标示VSOP，这表示其酒龄最起码超过( )

A. 2年

B. 4年

C. 6年

D. 10年

标准答案 :

B

二、多选题 （本大题共2小题，每小题2分，共4分）

19

世界三大饮料是指（ ）

A. 茶

B. 可乐

C. 可可

D. 啤酒

E. 咖啡

标准答案 :

ACE

20

吧台由（ ）三部分组成。

A. 吧台

B. 座位区

C. 吧柜

D. 操作台

E. 音控室

F. 后吧

标准答案 :

ADF一、单选题 （本大题共16小题，每小题2分，共32分）

1

在亚洲消费量很大，具有“金发少女”美誉的德国葡萄酒产于德国的( )

A. Moselles产区

B. Rhein产区

C. Rheinpfalz产区

D. Rheinhessen产区

标准答案 :

A

2

生产啤酒所使用的主要原料是( )

A. 大米

B. 大麦

C. 玉米

D. 小麦

标准答案 :

B

3

虽然对鸡尾酒的起源说法不一，但一般我们认为鸡尾酒起源于( )

A. 英国

B. 美国

C. 法国

D. 德国

标准答案 :

B

4

在以下几种茶叶中具有解脂肪、助消化之功效，被誉为减肥健美的饮料是（ ）。

A. 绿茶

B. 红茶

C. 乌龙茶

D. 白茶

标准答案 :

C

5

世界上生产最优质的红葡萄酒，被誉为“葡萄酒之王后”的是出（   ）

A. 法国

B. 美国

C. 德国

D. 加拿大

标准答案 :

A

6

乙醇与水分子结合最紧密的比例是(     )

A. 40％

B. 50％

C. 53％

D. 60％

标准答案 :

C

7

现代啤酒的发源（ ）。

A. 美国

B. 英国

C. 德国

D. 法国

标准答案 :

C

8

酒单中对威士忌酒注明的销售计量单位一般应为（    ）

A. 杯

B. 半瓶

C. 盎司

D. 瓶

标准答案 :

C

9

VSOP是指酒龄至少有（ ）的白兰地。

A. 3年

B. 4年半

C. 6年

D. 8年半

标准答案 :

B

10

法国干邑酒在瓶标上标示VSOP，这表示其酒龄最起码超过( )

A. 2年

B. 4年

C. 6年

D. 10年

标准答案 :

B

11

下列酒中不属于西餐佐餐酒的是（ ）。

A. 开胃酒

B. 红葡萄酒

C. 白葡萄酒

D. 汽酒

标准答案 :

A

12

下列选项中，属于谷物类发酵酒的是（ ）

A. 金酒

B. 特基拉酒

C. 清酒

D. 朗姆酒

标准答案 :

C

13

按酒的生产方法分类，蒸馏酒通常是由( )

A. 发酵酒蒸馏提炼而得

B. 配制酒蒸馏提炼而得

C. 酿酒原料直接蒸馏提炼而得

D. 利口酒蒸馏提炼而得

标准答案 :

A

14

中度酒的酒度一般在( )

A. 10—20度之间

B. 20—30度之间

C. 20—40度之间

D. 30—40度之间

标准答案 :

C

15

干型葡萄酒中的“干”字，应该解释为( )

A. 干燥

B. 含糖分少

C. 饮用此类酒后会有口干的感觉

D. 饮用此类酒能使人增加干劲

标准答案 :

B

16

被称为“法国葡萄酒之王”，具有浑厚坚韧风格的酒产于( )

A. 勃艮第产区

B. 波尔多产区

C. 香槟产区

D. 阿尔萨斯产区

标准答案 :

A

二、多选题 （本大题共4小题，每小题2分，共8分）

17

单策划的内容应包括（ ）

A. 酒水品种

B. 酒水名称

C. 贮藏方法

D. 销售单位

E. 酒品介绍

标准答案 :

ABDE

18

啤酒怡人的香气主要源自（    ）

A. 酒花香

B. 水香

C. 麦芽清香

D. 二氧化碳

E. 麦芽焦香

标准答案 :

AC

19

列选项中，可用于酿酒的原料有（    ）

A. 麦类

B. 玉米

C. 稻米

D. 高粱

E. 薯类

标准答案 :

ABCDE

20

属于美国威士忌的是（ ）

A. FourRoses

B. JimBeam

C. Bell’s

D. JackDaniel’s

E. Seagram

标准答案 :

ABD一、单选题 （本大题共17小题，每小题2分，共34分）

1

调制鸡尾酒的（ ）法，是将配方中的酒水按份量直接倒入杯中，不需搅拌或作轻微的搅拌即可。

A. 调和

B. 兑和

C. 搅和

D. 摇和

标准答案 :

B

2

( )是以纯食用酒精或蒸馏酒为酒基制成的。

A. 味美思

B. 茴香酒

C. 伏特加

D. 白酒

标准答案 :

B

3

在玛德拉酒家族中享誉度最高的是

A.

舍希尔酒

B.

玛尔姆塞酒

C.

伯亚尔酒

D.

弗德罗酒

标准答案 :

B

4

以生产干型苦艾酒见长的国家是

A.

法国

B.

意大利

C.

西班牙

D.

德国

标准答案 :

A

5

金巴利的苦味来自

A.

金鸡纳霜

B.

龙胆草

C.

苦艾

D.

苦橘皮

标准答案 :

A

6

中国白酒的清香型代表是

A.

桂林三花酒

B.

汾酒

C.

洋河大曲

D.

西凤酒

标准答案 :

B

7

冰镇利口酒的标准分量是

A.

15 mL

B.

30 mL

C.

45 mL

D.

60 mL

标准答案 :

B

8

以下器具不属于调酒器具的是

A.

醒酒器

B.

摇酒壶

C.

量酒器

D.

酒嘴

标准答案 :

A

9

鸡尾酒“干马天尼”采用的基酒是

A.

伏特加

B.

白兰地

C.

朗姆酒

D.

金酒

标准答案 :

D

10

调制蓝色生死恋鸡尾酒的装饰物是

A.

芹菜杆

B.

红樱桃

C.

盐霜杯

D.

青柠片

标准答案 :

C

11

金朗姆至少需陈酿

A.

1年

B.

3年

C.

5年

D.

7年

标准答案 :

B

12

被称为“鸡尾酒之王”的鸡尾酒是

A.

奥林匹克

B.

干马天尼

C.

自由古巴

D.

玛格丽特

标准答案 :

B

13

葡萄酒的颜色主要来源于（ ）。

A. 橡木桶陈酿

B. 葡萄籽

C. 添加的食用红色素

D. 浸泡葡萄皮

标准答案 :

D

14

下列食品中，不属于发酵类食品的是（ ）。

A. 白酒

B. 饼干

C. 面包

D. 腐乳

标准答案 :

B

15

酒单中对威士忌酒注明的销售计量单位一般应为（    ）

A. 杯

B. 半瓶

C. 盎司

D. 瓶

标准答案 :

C

16

下列酒中不属于西餐佐餐酒的是（ ）。

A. 开胃酒

B. 红葡萄酒

C. 白葡萄酒

D. 汽酒

标准答案 :

A

17

葡萄酒类载杯包括（ ）。

A. 白葡萄酒杯、红葡萄酒杯

B. 雪利酒杯、波特酒杯

C. 威士忌杯、红葡萄酒杯

D. 白兰地杯、香槟酒杯

标准答案 :

A

二、多选题 （本大题共3小题，每小题2分，共6分）

18

啤酒质量的鉴别方法有（   ）

A. 看外观

B. 看泡沫

C. 看广告

D. 闻香味

E. 品口味

标准答案 :

ABDE

19

以下鸡尾酒中采用摇和法的是（ ）

A. 酸威士忌

B. 白俄罗斯

C. 亚历山大

D. 白兰地

E. 血红玛丽

标准答案 :

ABCD

20

以下鸡尾酒中，以金酒为基酒的是（ ）

A. 红粉佳人

B. 橙花

C. 马天尼

D. 汤姆柯林

E. 新加坡司令

标准答案 :

ABCD