

调酒与酒吧管理-题库

[1] 题型.单选题

[1] 题干.在酒的起源发展过程中, 酒的出现顺序是 ()

[1] 正确答案.A

[1] 难易度.易

[1] 选项数.4

[1] A.果酒、奶酒、烧酒

[1] B.果酒、烧酒、奶酒

[1] C.烧酒、奶酒、果酒

[1] D.奶酒、果酒、烧酒

[2] 题型.单选题

[2] 题干.鸡尾酒的调制标准是调完一杯鸡尾酒的规定时间为 ()

[2] 正确答案.A

[2] 难易度.易

[2] 选项数.4

[2] A.1 至 3 分钟

[2] B.4 分钟

[2] C.4 至 5 分钟

[2] D.5 分钟

[3] 题型.单选题

[3] 题干.鸡尾酒的起源是 ()

[3] 正确答案.B

[3] 难易度.中

[3] 选项数.4

[3] A.法国

[3] B.美国

[3] C.德国

[3] D.英国

[4] 题型.单选题

[4] 题干.鸡尾酒调制中用来度量洒水量的工具是（）

[4] 正确答案.B

[4] 难易度.中

[4] 选项数.4

[4] A.吧勺

[4] B.量洒器

[4] C.摇酒壶

[4] D.捣棒

[5] 题型.单选题

[5] 题干.蒸馏酒是（）

[5] 正确答案.B

[5] 难易度.中

[5] 选项数.4

[5] A.经过发酵得到的酒液

[5] B.将发酵得到的酒液经过蒸馏提纯得到的酒液

[5] C.以酿造酒为基酒加入各种香料而成

[5] D.混合而成的酒

[6] 题型.单选题

[6] 题干.VDQS 为法国葡萄酒的哪一等级？（）

[6] 正确答案.B

[6] 难易度.易

[6] 选项数.4

[6] A.佐餐葡萄酒

[6] B.优良地区葡萄酒

- [6] C.地区餐酒
 - [6] D.原产地名称监制葡萄酒
-

- [7] 题型.单选题
 - [7] 题干.智美啤酒的产地是 ()
 - [7] 正确答案.B
 - [7] 难易度.易
 - [7] 选项数.4
 - [7] A.日本
 - [7] B.比利时
 - [7] C.丹麦
 - [7] D.英国
-

- [8] 题型.单选题
 - [8] 题干.比特酒属于 ()
 - [8] 正确答案.A
 - [8] 难易度.易
 - [8] 选项数.4
 - [8] A.开胃酒
 - [8] B.甜食酒
 - [8] C.利口酒
 - [8] D.葡萄酒
-

- [9] 题型.单选题
- [9] 题干.君度是产自 () 的著名利口酒
- [9] 正确答案.A
- [9] 难易度.易
- [9] 选项数.4
- [9] A.法国
- [9] B.荷兰

[9] C.意大利

[9] D.比利时

[10] 题型.单选题

[10] 题干.下列关于鸡尾酒的说法不正确的是 ()

[10] 正确答案.D

[10] 难易度.中

[10] 选项数.4

[10] A.调制鸡尾酒时主要以六大基酒为主, 再加入各种辅料和配料

[10] B.味道近似的酒和饮料可以互相搭配

[10] C.调酒时烈酒可以与任何口味的饮料搭配

[10] D.药味较大的酒很适合和果汁葡萄酒混合

[11] 题型.单选题

[11] 题干.特吉拉日出的调制方法是 ()

[11] 正确答案.A

[11] 难易度.易

[11] 选项数.4

[11] A.兑和法

[11] B.调和法

[11] C.摇和法

[11] D.搅和法

[12] 题型.单选题

[12] 题干.矿泉水和蒸馏水在外观上都是无色透明的, 但矿泉水中含有对人体有益的矿物质。按分散体系分类, 矿泉水属于 ()

[12] 正确答案.B

[12] 难易度.易

[12] 选项数.4

[12] A.悬浊液

- [12] B.溶液
 - [12] C.纯净物
 - [12] D.化合物
-

- [13] 题型.单选题
 - [13] 题干.咖啡调制的基底是什么 ()
 - [13] 正确答案.B
 - [13] 难易度.易
 - [13] 选项数.4
 - [13] A.蓝山咖啡
 - [13] B.意式咖啡
 - [13] C.摩卡
 - [13] D.卡布奇诺
-

- [14] 题型.单选题
 - [14] 题干.主酒吧也叫 ()
 - [14] 正确答案.C
 - [14] 难易度.易
 - [14] 选项数.4
 - [14] A.美式酒吧
 - [14] B.贵宾吧
 - [14] C.英式酒吧
 - [14] D.会员制酒吧
-

- [15] 题型.单选题
- [15] 题干.用原料取名的白酒是 ()
- [15] 正确答案.C
- [15] 难易度.易
- [15] 选项数.4
- [15] A.茅台

- [15] B.剑南春
- [15] C.五粮液
- [15] D.西风

[16] 题型.单选题

[16] 题干.下面哪句有关酒吧服务的话是正确的 ()

[16] 正确答案.C

[16] 难易度.易

[16] 选项数.4

[16] A.酒品不能给够份量，因为还要加冰块

[16] B.调酒用具没有固定摆放位置，只要置于吧台之上即可

[16] C.配料、调酒、倒酒应在宾客看得到的情况下进行

[16] D.调酒师可以在工作时间与宾客聊天谈话

[30] 题型.填空题

[30] 题干. () 的诗中，杜康是酒的代名词，然而人们却把杜康当作了酿酒的祖师。

[30] 难易度.易

[30] 选项数.1

[30] A.曹操

[31] 题型.填空题

[31] 题干.味美思是以（）为基酒。

[31] 难易度.易

[31] 选项数.1

[31] A.白葡萄酒

[32] 题型.填空题

[32] 题干.威士忌是一种只用（）作为原料的含酒精饮料

[32] 难易度.易

[32] 选项数.1

[32] A.谷物

[33] 题型.填空题

[33] 题干.世界著名葡萄酒大多产于（）

[33] 难易度.易

[33] 选项数.1

[33] A.法国

[34] 题型.填空题

[34] 题干.红粉佳人使用（）法调制

[34] 难易度.中

[34] 选项数.1

[34] A.摇和

[35] 题型.判断题

[35] 题干.接受酒水单并准备相应酒水的是厅面洒水员。

[35] 正确答案.A

[35] 难易度.易

[35] 选项数.2

[35] A.正确

[35] B.错误

[36] 题型.判断题

[36] 题干.酒水就是人们日常生活常说的饮料。

[36] 正确答案.A

[36] 难易度.易

[36] 选项数.2

[36] A.正确

[36] B.错误

[37] 题型.判断题

[37] 题干.酒精饮料又称为软饮料

[37] 正确答案.B

[37] 难易度.易

[37] 选项数.2

[37] A.正确

[37] B.错误

[38] 题型.判断题

[38] 题干.随着现代酿酒工业的发展，酒已朝着医药功能方向发展。

[38] 正确答案.B

[38] 难易度.易

[38] 选项数.2

[38] A.正确

[38] B.错误

[39] 题型.判断题

[39] 题干.特基拉日出是采用摇和法完成制作。

[39] 正确答案.A

[39] 难易度.中

[39] 选项数.2

[39] A.正确

[39] B.错误

[40] 题型.判断题

[40] 题干.比特酒酒度一般为 18 度到 45 度之间

[40] 正确答案.A

[40] 难易度.易

[40] 选项数.2

[40] A.正确

[40] B.错误

[41] 题型.判断题

[41] 题干.豆浆属于含乳饮料

[41] 正确答案.B

[41] 难易度.易

[41] 选项数.2

[41] A.正确

[41] B.错误

[42] 题型.判断题

[42] 题干.普遍用于爱尔兰咖啡调制的糖为黑砂糖。

[42] 正确答案.A

[42] 难易度.易

[42] 选项数.2

[42] A.正确

[42] B.错误

[43] 题型.判断题

[43] 题干.Bar 多指美式的具有一定主题元素的酒吧。

[43] 正确答案.A

[43] 难易度.易

[43] 选项数.2

[43] A.正确

[43] B.错误

[44] 题型.判断题

[44] 题干.量酒器是控制调酒质量的标准器具

[44] 正确答案.B

[44] 难易度.易

[44] 选项数.2

[44] A.正确

[44] B.错误

[45] 题型.简答题

[45] 题干.简述调和法注意事项。

[45] 正确答案.A

[45] 难易度.难

[45] 选项数.1

[45] A.1、调酒匙的匙背应向上从调酒杯中取出，以防跟带酒水；
2、搅拌时间不宜太长，以防冰块过分融化影响酒的口味；3、操作时，动作不宜太大，以防酒液溅出。

[46] 题型.简答题

[46] 题干.简述熟啤酒与鲜啤酒的鉴别检验原理和方法

[46] 正确答案.A

[46] 难易度.难

[46] 选项数.1

[46] A.原理：熟啤酒经过巴氏消毒，酒内不含有活性酵母菌；鲜啤酒没有经过巴氏消毒，酒内含有巴氏酵母菌。用美蓝染色后镜检，活的酵母菌不被染色。方法：用 0.1%美蓝染色 0.5min 至 2min 后，镜检。

[47] 题型.简答题

[47] 题干.简述酒吧营业前的工作程序。

[47] 正确答案.A

[47] 难易度.中

[47] 选项数.1

[47] A.1、吧台内清洁工作；2、领货工作；3、补充酒水；4、酒水盘点；5、酒瓶的摆放；6、准备所需用品及副料；7、按时更换酒吧所用的口布及抹布；8、检查设施设备。

[48] 题型.名词解释

[48] 题干.糖化

[48] 正确答案.A

[48] 难易度.易

[48] 选项数.1

[48] A.指的是淀粉加水分解成甜味产物的过程，是淀粉糖品制造过程的主要过程，也是食品发酵过程中许多中间产物的主要过程。

[49] 题型.名词解释

[49] 题干.鸡尾酒

[49] 正确答案.A

[49] 难易度.中

[49] 选项数.1

[49] A.一种混合酒名。通常用几种酒加果汁、香料等混合而成。

[50] 题型.单选题

[50] 题干.在酒的起源发展过程中，酒的出现顺序是（）

[50] 正确答案.A

[50] 难易度.易

[50] 选项数.4

[50] A.果酒、奶酒、烧酒

[50] B.果酒、烧酒、奶酒

[50] C.烧酒、奶酒、果酒

[50] D.奶酒、果酒、烧酒

[51] 题型.名词解释

[51] 题干.糖化

[51] 正确答案.A

[51] 难易度.易

[51] 选项数.1

[51] A.指的是淀粉加水分解成甜味产物的过程，是淀粉糖品制造过程的主要过程，也是食品发酵过程中许多中间产物的主要过程。

[52] 题型.名词解释

[52] 题干.鸡尾酒

[52] 正确答案.A

[52] 难易度.中

[52] 选项数.1

[52] A.一种混合酒名。通常用几种酒加果汁、香料等混合而成。

[53] 题型.判断题

[53] 题干.随着现代酿酒工业的发展，酒已朝着医药功能方向发

展。

[53] 正确答案.B

[53] 难易度.易

[53] 选项数.2

[53] A.正确

[53] B.错误

[54] 题型.判断题

[54] 题干.接受酒水单并准备相应酒水的是厅面洒水员。

[54] 正确答案.A

[54] 难易度.易

[54] 选项数.2

[54] A.正确

[54] B.错误

[55] 题型.单选题

[55] 题干.葡萄酒的起源、发展的旅途，是由波斯传到埃及，由埃及传到（）

[55] 正确答案.B

[55] 难易度.难

[55] 选项数.4

[55] A.法国

[55] B.希腊

[55] C.中国

[55] D.德国

[56] 题型.判断题

[56] 题干.酒水就是人们日常生活常说的饮料。

[56] 正确答案.A

[56] 难易度.易

[56] 选项数.2

[56] A.正确

[56] B.错误

[57] 题型.填空题

[57] 题干. () 的诗中，杜康是酒的代名词，然而人们却把杜康当作了酿酒的祖师。

[57] 难易度.易

[57] 选项数.1

[57] A.曹操

[59] 题型.判断题

[59] 题干.雪利酒在饮用前，一般需要冰镇

[59] 正确答案.A

[59] 难易度.易

[59] 选项数.2

[59] A.正确

[59] B.错误

[60] 题型.单选题

[60] 题干.酒水盘存表的内容包括 ()

[60] 正确答案.A

[60] 难易度.中

[60] 选项数.4

[60] A.酒水的名称

[60] B.酒水的质量

[60] C.酒水的容量

[60] D.酒水的颜色

[62] 题型.填空题

[62] 题干.中国的酒文化是以（）为中心的。

[62] 难易度.易

[62] 选项数.1

[62] A.酒行为

[63] 题型.单选题

[63] 题干.酒水供应环节的步骤是（）

[63] 正确答案.C

[63] 难易度.中

[63] 选项数.4

[63] A.客人点酒水；调酒员配制酒水；调酒员或服务员开单，收款员结账；收款员立账；供应酒品

[63] B.客人点酒水；调酒员或服务员开单；调酒员配制酒水；供应酒品；收款员结账

[63] C.客人点酒水；调酒员或服务员开单；收款员立账；调酒员调配酒水；供应酒品

[63] D.客人点酒水；调酒员或服务员开单；调酒员配制酒水；供应酒品；收款员立账

[64] 题型.判断题

[64] 题干.酒精饮料又称为软饮料

[64] 正确答案.B

[64] 难易度.易

[64] 选项数.2

[64] A.正确

[64] B.错误

- [66] 题型.单选题
- [66] 题干.以下关于酒水知识描述正确的是 ()
- [66] 正确答案.A
- [66] 难易度.易
- [66] 选项数.4
- [66] A.世界上产量最大的酒是啤酒
- [66] B.红葡萄酒只能搭配红肉饮用
- [66] C.欧洲主要产葡萄酒地区均产香槟酒
- [66] D.黄酒只能冰镇饮用
-

- [68] 题型.单选题
- [68] 题干.鸡尾酒的起源是 ()
- [68] 正确答案.B
- [68] 难易度.中
- [68] 选项数.4
- [68] A.法国
- [68] B.美国
- [68] C.德国
- [68] D.英国
-

- [69] 题型.单选题
- [69] 题干.鸡尾酒起源于 ()
- [69] 正确答案.D
- [69] 难易度.中
- [69] 选项数.4
- [69] A.18 世纪
- [69] B.19 世纪
- [69] C.15 世纪
- [69] D.20 世纪

[70] 题型.填空题

[70] 题干.按照饮料中是否含有（）成分，习惯上分为酒精饮料（酒）和无酒精饮料（水）两大类。

[70] 难易度.中

[70] 选项数.1

[70] A.酒精

[71] 题型.单选题

[71] 题干.关于鸡尾酒的描述错误的是（）

[71] 正确答案.D

[71] 难易度.易

[71] 选项数.4

[71] A.鸡尾酒能增加食欲

[71] B.鸡尾酒能使人兴奋

[71] C.鸡尾酒有卓绝的口味

[71] D.鸡尾酒是由三种以上的酒水调制而成的

[72] 题型.判断题

[72] 题干.伏特加属于蒸馏酒。

[72] 正确答案.A

[72] 难易度.易

[72] 选项数.2

[72] A.正确

[72] B.错误

[74] 题型.单选题

[74] 题干.鸡尾酒调制中用来度量洒水量的工具是（）

[74] 正确答案.B

- [74] 难易度.中
 - [74] 选项数.4
 - [74] A.吧勺
 - [74] B.量酒器
 - [74] C.摇酒壶
 - [74] D.捣棒
-

- [76] 题型.单选题
 - [76] 题干.酒吧吧台的标准高度应为 ()
 - [76] 正确答案.D
 - [76] 难易度.易
 - [76] 选项数.4
 - [76] A.85-95 厘米
 - [76] B.95-105 厘米
 - [76] C.80-90 厘米
 - [76] D.110-120 厘米
-

- [77] 题型.单选题
 - [77] 题干.谁主要在酒吧里的吧台后面工作? ()
 - [77] 正确答案.A
 - [77] 难易度.难
 - [77] 选项数.4
 - [77] A.调酒师
 - [77] B.酒吧服务员
 - [77] C.酒窖主管
 - [77] D.酒吧杂工
-
-

[79] 题型.单选题

[79] 题干.调制鸡尾酒的调制原则包括 ()

[79] 正确答案.C

[79] 难易度.中

[79] 选项数.4

[79] A.烈酒只能与甜腻口味的酒相搭配, 调和成鸡尾酒

[79] B.绝不可以将口味相近的酒和饮料互相混合调配成鸡尾酒

[79] C.烈酒可以与任何味道的酒或其他饮料相搭配, 调和成鸡尾酒

[79] D.口味不同的酒和饮料最适宜混合调配成鸡尾酒

[81] 题型.单选题

[81] 题干.鸡尾酒调制的要点不包括 ()

[81] 正确答案.B

[81] 难易度.中

[81] 选项数.4

[81] A.任何一款鸡尾酒都必须严格按其配方调制

[81] B.调酒最好使用价格昂贵的高级品

[81] C.调酒所用冰块需要新鲜坚硬、不宜融化

[81] D.调酒时放料顺序是先辅料后主料的原则

[82] 题型.填空题

[82] 题干. () 是指在酒吧、星级酒店、私人会所或餐厅等场所, 根据传统配方或宾客需求, 专职从事酒水配制, 销售酒水并让客人领略酒的文化和风情的从业人员。

[82] 难易度.易

[82] 选项数.1

[82] A.调酒师

- [83] 题型.判断题
- [83] 题干.特基拉日出是采用摇和法完成制作。
- [83] 正确答案.A
- [83] 难易度.中
- [83] 选项数.2
- [83] A.正确
- [83] B.错误
-

- [84] 题型.单选题
- [84] 题干.调制五色彩虹酒时的注意事项不包括（）
- [84] 正确答案.A
- [84] 难易度.易
- [84] 选项数.4
- [84] A.彩虹的调制是依据鸡尾酒配方的份量将酒水按照其糖度含量的高低依次倒入载杯中，顺序可以变换
- [84] B.将吧匙的匙背倾斜放入杯中，以匙尖轻微接触酒杯内壁
- [84] C.将酒水轻轻倒在匙背上，使酒水沿匙背顺着酒杯内壁缓缓流入载杯中
- [84] D.在进行调制中，必须做到心平气和，尽量避免手的颤动
-

- [85] 题型.简答题
- [85] 题干.简述调和法注意事项。
- [85] 正确答案.A
- [85] 难易度.难
- [85] 选项数.1
- [85] A.1、调酒匙的匙背应向上从调酒杯中取出，以防跟带酒水；2、搅拌时间不宜太长，以防冰块过分融化影响酒的口味；3、操作时，动作不宜太大，以防酒液溅出。
-

- [86] 题型.单选题
- [86] 题干.关于搅和法调制方法,说法错误的是 ()
- [86] 正确答案.A
- [86] 难易度.易
- [86] 选项数.4
- [86] A.根据调制的份量向搅拌机中放入冰块,冰块越多越好
- [86] B.根据先放辅料,后放主料的原则,向搅拌机中依次放入原料
- [86] C.开动搅拌机运转 10 秒左右,成为雪泥状即可
- [86] D.根据配方或颜色搭配进行装饰
-

- [87] 题型.单选题
- [87] 题干.蒸馏酒是 ()
- [87] 正确答案.B
- [87] 难易度.中
- [87] 选项数.4
- [87] A.经过发酵得到的酒液
- [87] B.将发酵得到的酒液经过蒸馏提纯得到的酒液
- [87] C.以酿造酒为基酒加入各种香料而成
- [87] D.混合而成的酒
-

- [88] 题型.单选题
- [88] 题干.外国学者认为世界上最早懂得蒸馏酒技术的是 ()
- [88] 正确答案.A
- [88] 难易度.易
- [88] 选项数.4
- [88] A.埃及人
- [88] B.印度人
- [88] C.中国人
- [88] D.美国人
-

[91] 题型.单选题

[91] 题干.蒸馏酒威士忌的生产工艺为 ()

[91] 正确答案.C

[91] 难易度.易

[91] 选项数.4

[91] A.发酵、蒸馏、陈年、装瓶

[91] B.发芽、浸泡、发酵、蒸馏、陈年

[91] C.发芽、磨碎、发酵、蒸馏、陈年、调和

[91] D.发芽、磨碎、浸泡、发酵、蒸馏、陈年、调和、装瓶

[92] 题型.单选题

[92] 题干.特基拉的原料是 ()

[92] 正确答案.A

[92] 难易度.易

[92] 选项数.4

[92] A.蓝色龙舌兰

[92] B.绿色龙舌兰

[92] C.黄色龙舌兰

[92] D.黑色龙舌兰

[93] 题型.单选题

[93] 题干.特基拉酒产于 ()

[93] 正确答案.C

[93] 难易度.中

[93] 选项数.4

[93] A.英国

[93] B.威士忌

[93] C.墨西哥

[93] D.法国

[95] 题型.单选题

[95] 题干.伏特加是 () 的国酒

[95] 正确答案.A

[95] 难易度.易

[95] 选项数.4

[95] A.俄国和波兰

[95] B.法国和波兰

[95] C.俄国和意大利

[95] D.意大利和波兰

[98] 题型.单选题

[98] 题干.朗姆酒以 () 为原料

[98] 正确答案.B

[98] 难易度.易

[98] 选项数.4

[98] A.苹果

[98] B.甘蔗

[98] C.椰子

[98] D.蜂蜜

[99] 题型.单选题

[99] 题干.不属于著名朗姆酒的是 ()

[99] 正确答案.C

[99] 难易度.中

- [99] 选项数.4
[99] A.百家得
[99] B.哈瓦那俱乐部
[99] C.哥顿
[99] D.摩根船长
-

- [100] 题型.填空题
[100] 题干.威士忌是一种只用（）作为原料的含酒精饮料
[100] 难易度.易
[100] 选项数.1
[100] A.谷物
-

- [101] 题型.填空题
[101] 题干.威士忌的标准用量为每位客人（）mL。
[101] 难易度.难
[101] 选项数.1
-

- [102] 题型.单选题
[102] 题干.从广义上讲，所有以（）为原料发酵蒸馏而成的酒都称为白兰地。
[102] 正确答案.B
[102] 难易度.易
[102] 选项数.4
[102] A.甘蔗
[102] B.水果
[102] C.椰子
[102] D.谷物
-

- [103] 题型.填空题
[103] 题干.白酒是以（）为糖化发酵剂，利用淀粉质（糖质）原

料, 经蒸煮、糖化、发酵、蒸馏、陈酿和勾兑而酿制而成的烈性酒。

[103] 难易度.易

[103] 选项数.1

[103] A.曲类、酒母

[104] 题型.单选题

[104] 题干.下列不属于白酒的成分的是 ()

[104] 正确答案.C

[104] 难易度.中

[104] 选项数.4

[104] A.酸类

[104] B.酯类

[104] C.甲醇

[104] D.醛类

[106] 题型.判断题

[106] 题干.特种葡萄酒包括年份葡萄酒、产地葡萄酒、酒庄酒和绿色葡萄酒

[106] 正确答案.A

[106] 难易度.易

[106] 选项数.2

[106] A.正确

[106] B.错误

[107] 题型.单选题

[107] 题干.VDQS 为法国葡萄酒的哪一等级? ()

[107] 正确答案.B

[107] 难易度.易

[107] 选项数.4

- [107] A.佐餐葡萄酒
 - [107] B.优良地区葡萄酒
 - [107] C.地区餐酒
 - [107] D.原产地名称监制葡萄酒
-

- [108] 题型.判断题
 - [108] 题干.葡萄酒属于发酵酒
 - [108] 正确答案.A
 - [108] 难易度.易
 - [108] 选项数.2
 - [108] A.正确
 - [108] B.错误
-

- [109] 题型.填空题
 - [109] 题干.世界著名葡萄酒大多产于 ()
 - [109] 难易度.易
 - [109] 选项数.1
 - [109] A.法国
-

- [110] 题型.单选题
 - [110] 题干.法国葡萄酒质量等级标准的核心是 ()
 - [110] 正确答案.D
 - [110] 难易度.易
 - [110] 选项数.4
 - [110] A.葡萄酒的颜色
 - [110] B.葡萄酒的加工工序
 - [110] C.酿酒用葡萄的含糖量
 - [110] D.酿酒用葡萄的产地
-

[111] 题型.简答题

[111] 题干.简述熟啤酒与鲜啤酒的鉴别检验原理和方法

[111] 正确答案.A

[111] 难易度.难

[111] 选项数.1

[111] A.原理：熟啤酒经过巴氏消毒，酒内不含有活性酵母菌；鲜啤酒没有经过巴氏消毒，酒内含有巴氏酵母菌。用美蓝染色后镜检，活的酵母菌不被染色。方法：用0.1%美蓝染色0.5min至2min后，镜检。

[114] 题型.单选题

[114] 题干.下列选项属于啤酒生产工艺的是（）

[114] 正确答案.A

[114] 难易度.易

[114] 选项数.4

[114] A.糖化

[114] B.陈酿

[114] C.配兑

[114] D.堆曲

[115] 题型.单选题

[115] 题干.智美啤酒的产地是（）

[115] 正确答案.B

[115] 难易度.易

[115] 选项数.4

[115] A.日本

[115] B.比利时

[115] C.丹麦

[115] D.英国

[116] 题型.单选题

[116] 题干.中国黄酒又称为 ()

[116] 正确答案.B

[116] 难易度.中

[116] 选项数.4

[116] A.中国白酒

[116] B.中国米酒

[116] C.中国清酒

[116] D.中国烈酒

[117] 题型.单选题

[117] 题干.中国黄酒的最佳饮用温度是 ()

[117] 正确答案.B

[117] 难易度.中

[117] 选项数.4

[117] A.常温

[117] B.38 度

[117] C.50 度

[117] D.12 度

[120] 题型.判断题

[120] 题干.中国黄酒是世界著名的六大蒸馏酒之一。

[120] 正确答案.B

[120] 难易度.易

[120] 选项数.2

[120] A.正确

[120] B.错误

[121] 题型.单选题

[121] 题干.清酒属于 ()

[121] 正确答案.B

[121] 难易度.中

[121] 选项数.4

[121] A.蒸馏酒

[121] B.发酵酒

[121] C.配制酒

[121] D.混合酒

[122] 题型.单选题

[122] 题干.清酒的口味 ()

[122] 正确答案.A

[122] 难易度.易

[122] 选项数.4

[122] A.酸度大、微苦

[122] B.酸度大、苦味较明显

[122] C.酸度小、苦味较明显

[122] D.酸度小、微苦

[124] 题型.单选题

[124] 题干.清酒说法不正确的是 ()

[124] 正确答案.D

[124] 难易度.易

[124] 选项数.4

[124] A.清酒起源于中国

- [124] B.清酒属于发酵酒
 - [124] C.清酒属于低度酒
 - [124] D.中日清酒酿造方法相同
-

[126] 题型.填空题

[126] 题干.配制酒种类繁多,可分为三类:开胃酒类、甜食酒类和()
()

[126] 难易度.易

[126] 选项数.1

[126] A.利口酒类

[127] 题型.单选题

[127] 题干.下面不属于混配酒的是 ()

[127] 正确答案.C

[127] 难易度.易

[127] 选项数.4

[127] A.药材酒

[127] B.餐前酒

[127] C.白兰地

[127] D.鸡尾酒

[128] 题型.单选题

[128] 题干.比特酒属于 ()

[128] 正确答案.A

[128] 难易度.易

[128] 选项数.4

[128] A.开胃酒

[128] B.甜食酒

[128] C.利口酒

[128] D.葡萄酒

[129] 题型.单选题

[129] 题干.薄荷利口酒的著名品牌有 ()

[129] 正确答案.A

[129] 难易度.易

[129] 选项数.4

[129] A.吉特

[129] B.爱尔兰绒

[129] C.菲奴

[129] D.厨师长

[130] 题型.填空题

[130] 题干.味美思是以 () 为基酒。

[130] 难易度.易

[130] 选项数.1

[130] A.白葡萄酒

[132] 题型.单选题

[132] 题干.比特酒的特点是 ()

[132] 正确答案.D

[132] 难易度.中

[132] 选项数.4

[132] A.颜色娇美, 气味芬芳

[132] B.只用葡萄酒做酒基

[132] C.帮助消化, 做餐后甜酒

[132] D.具有药用和滋补作用, 苦味较大

[134] 题型.单选题

[134] 题干.君度是产自（）的著名利口酒

[134] 正确答案.A

[134] 难易度.易

[134] 选项数.4

[134] A.法国

[134] B.荷兰

[134] C.意大利

[134] D.比利时

[135] 题型.名词解释

[135] 题干.配制酒

[135] 正确答案.A

[135] 难易度.易

[135] 选项数.1

[135] A.配制酒是酒与酒之间相兑或者酒与药材、香料和植物等浸泡而成的。

[136] 题型.判断题

[136] 题干.比特酒酒度一般为 18 度到 45 度之间

[136] 正确答案.A

[136] 难易度.易

[136] 选项数.2

[136] A.正确

[136] B.错误

[137] 题型.单选题

[137] 题干.飘仙一号是出自（）的著名利口酒

[137] 正确答案.A

- [137] 难度度.易
[137] 选项数.4
[137] A.英国
[137] B.美国
[137] C.法国
[137] D.意大利和波兰
-

- [139] 题型.单选题
[139] 题干.世界最著名的苦酒之一，号称“苦酒之王”的是（）
[139] 正确答案.A
[139] 难度度.易
[139] 选项数.4
[139] A.佛耐布兰卡
[139] B.飘仙一号
[139] C.安哥斯特拉
[139] D.杜本内
-

- [140] 题型.单选题
[140] 题干.（）是历史上最悠久、最国际化的法国茴香酒品牌
[140] 正确答案.C
[140] 难度度.中
[140] 选项数.4
[140] A.力加
[140] B.巴斯特
[140] C.潘诺酒
[140] D.飘仙一号
-

- [141] 题型.简答题
[141] 题干.简述开胃酒的饮用方法

[141] 正确答案.A
[141] 难易度.难
[141] 选项数.1
[141] A.1、净饮；2、加冰饮用；3、混合饮用：与汽水、果汁混合；4、兑水。

[143] 题型.单选题
[143] 题干.甜食酒的特点（）
[143] 正确答案.D
[143] 难易度.中
[143] 选项数.4
[143] A.低酒度、低糖度
[143] B.低酒度、高糖度
[143] C.高酒度、低糖度
[143] D.高酒度、高糖度

[144] 题型.单选题
[144] 题干.一些酒度较高的加强葡萄酒，如马德拉葡萄酒具有（）
[144] 正确答案.A
[144] 难易度.易
[144] 选项数.4
[144] A.还原醇香
[144] B.酒香
[144] C.瓶内醇香
[144] D.氧化醇香

[146] 题型.单选题
[146] 题干.鸡尾酒调制时的注意事项是（）

- [146] 正确答案.B
- [146] 难易度.易
- [146] 选项数.4
- [146] A.可不按照配方的步骤逐步进行操作
- [146] B.使用摇和法调酒时，摇荡的动作要迅速有力
- [146] C.使用搅和法调酒时，应注意选择较小的冰块
- [146] D.如使用新鲜的柠檬、橙子、柑橘榨汁，压榨前应先用冰水浸泡
-

- [148] 题型.单选题
- [148] 题干.下列关于鸡尾酒的说法不正确的是（）
- [148] 正确答案.D
- [148] 难易度.中
- [148] 选项数.4
- [148] A.调制鸡尾酒时主要以六大基酒为主，再加入各种辅料和配料
- [148] B.味道近似的酒和饮料可以互相搭配
- [148] C.调酒时烈酒可以与任何口味的饮料搭配
- [148] D.药味较大的酒很适合和果汁葡萄酒混合
-

- [149] 题型.简答题
- [149] 题干.简述玛格丽特的调制方法
- [149] 正确答案.A
- [149] 难易度.难
- [149] 选项数.1
- [149] A.使用特吉拉酒 1.5 盎司、白橙皮 1\2 盎司、柠檬汁 1.5 盎司、白糖水 1\2 盎司、装饰物盐边，调制方法摇和法。
-

[150] 题型.填空题
[150] 题干.红粉佳人使用（）法调制
[150] 难易度.中
[150] 选项数.1
[150] A.摇和

[151] 题型.单选题
[151] 题干.在鸡尾酒调制过程中，辅料的作用是（）
[151] 正确答案.C
[151] 难易度.易
[151] 选项数.4
[151] A.压制基酒
[151] B.装饰鸡尾酒
[151] C.冲淡、调和基酒
[151] D.鸡尾酒的调味

[152] 题型.单选题
[152] 题干.特吉拉日出的调制方法是（）
[152] 正确答案.A
[152] 难易度.易
[152] 选项数.4
[152] A.兑和法
[152] B.调和法
[152] C.摇和法
[152] D.搅和法

[154] 题型.填空题
[154] 题干.新加坡司令是由华裔原籍海南岛的（）酒保于1910年至1915年间所发明。

[154] 难度度.易

[154] 选项数.1

[154] A.严崇文

[155] 题型.单选题

[155] 题干.新加坡司令的基酒是 ()

[155] 正确答案.A

[155] 难度度.中

[155] 选项数.4

[155] A.金酒

[155] B.清酒

[155] C.利口酒

[155] D.葡萄酒

[157] 题型.单选题

[157] 题干.水果宾治的调制方法是 ()

[157] 正确答案.A

[157] 难度度.易

[157] 选项数.4

[157] A.兑和法

[157] B.摇和法

[157] C.调和法

[157] D.搅和法

[159] 题型.单选题

[159] 题干.三色彩裙的调制方法是 ()

[159] 正确答案.A

[159] 难度度.易

- [159] 选项数.4
 - [159] A.兑和法
 - [159] B.摇和法
 - [159] C.调和法
 - [159] D.搅和法
-

- [160] 题型.单选题
 - [160] 题干.蓝色夏威夷的调制方法是 ()
 - [160] 正确答案.B
 - [160] 难易度.中
 - [160] 选项数.4
 - [160] A.兑和法
 - [160] B.调和法
 - [160] C.摇和法
 - [160] D.搅和法
-

- [161] 题型.单选题
 - [161] 题干.玛格丽特的调制方法是 ()
 - [161] 正确答案.D
 - [161] 难易度.易
 - [161] 选项数.4
 - [161] A.兑和法
 - [161] B.调和法
 - [161] C.搅和法
 - [161] D.摇和法
-

- [162] 题型.单选题
- [162] 题干.玛格丽特是这款酒创作者的 () 的名字
- [162] 正确答案.C
- [162] 难易度.难

- [162] 选项数.4
 - [162] A.妹妹
 - [162] B.妈妈
 - [162] C.女朋友
 - [162] D.女儿
-

- [163] 题型.填空题
 - [163] 题干.自由古巴的调制方法是（）法。
 - [163] 难易度.难
 - [163] 选项数.1
 - [163] A.兑和
-

- [164] 题型.单选题
 - [164] 题干.长岛冰茶制作过程中用不到的材料是（）
 - [164] 正确答案.D
 - [164] 难易度.中
 - [164] 选项数.4
 - [164] A.金酒
 - [164] B.伏特加
 - [164] C.龙舌兰
 - [164] D.雪碧
-

- [165] 题型.单选题
- [165] 题干.红粉佳人制作过程中用不到的材料是（）
- [165] 正确答案.D
- [165] 难易度.易
- [165] 选项数.4
- [165] A.金酒
- [165] B.牛奶

[165] C.红糖浆

[165] D.柠檬

[166] 题型.名词解释

[166] 题干.含乳饮料

[166] 正确答案.A

[166] 难易度.易

[166] 选项数.1

[166] A.含乳饮料是以鲜乳或乳制品为原料，是经发酵或未经发酵加工制成的制品，是一种常见的营养型饮料。

[167] 题型.判断题

[167] 题干.豆浆属于含乳饮料

[167] 正确答案.B

[167] 难易度.易

[167] 选项数.2

[167] A.正确

[167] B.错误

[169] 题型.单选题

[169] 题干.矿泉水和蒸馏水在外观上都是无色透明的，但矿泉水中含有对人体有益的矿物质。按分散体系分类，矿泉水属于（）

[169] 正确答案.B

[169] 难易度.易

[169] 选项数.4

[169] A.悬浊液

[169] B.溶液

[169] C.纯净物

[169] D.化合物

[171] 题型.单选题

[171] 题干.在 GB8537 《饮用天然矿泉水》中是以 () 对矿泉水进行分类的

[171] 正确答案.B

[171] 难易度.易

[171] 选项数.4

[171] A.pH 值

[171] B.二氧化碳含量

[171] C.偏硅酸含量

[171] D.吸入过量的 CO₂ 不会造成兔的死亡

[172] 题型.简答题

[172] 题干.简述碳酸饮料对机体的危害

[172] 正确答案.A

[172] 难易度.中

[172] 选项数.1

[172] A.1、一般为含糖饮料，可导致肥胖；2、增加患龋齿的危险；3、可造成胃肠功能紊乱；4、加速骨质丢失，易造成青少年骨骼发育缓慢；5、易消耗大量的 B 族维生素，造成 B 族维生素的丢失。

[173] 题型.判断题

[173] 题干.把酒和碳酸饮料一同饮用易醉

[173] 正确答案.A

[173] 难易度.易

[173] 选项数.2

[173] A.正确

[173] B.错误

[174] 题型.名词解释
[174] 题干.碳酸饮料
[174] 正确答案.A
[174] 难易度.易
[174] 选项数.1
[174] A.碳酸饮料是指在经过纯化的饮用水中压入二氧化碳气体的饮料的总称。

[175] 题型.填空题
[175] 题干.果蔬饮料属于 () 饮料
[175] 难易度.易
[175] 选项数.1
[175] A.软

[176] 题型.判断题
[176] 题干.盛放果蔬饮料的杯具为水杯，这是不正确的饮用服务
[176] 正确答案.A
[176] 难易度.易
[176] 选项数.2
[176] A.正确
[176] B.错误

[179] 题型.判断题
[179] 题干.普遍用于爱尔兰咖啡调制的糖为黑砂糖。
[179] 正确答案.A
[179] 难易度.易
[179] 选项数.2

[179] A.正确

[179] B.错误

[180] 题型.单选题

[180] 题干.咖啡调制的基底是什么 ()

[180] 正确答案.B

[180] 难易度.易

[180] 选项数.4

[180] A.蓝山咖啡

[180] B.意式咖啡

[180] C.摩卡

[180] D.卡布奇诺

[181] 题型.填空题

[181] 题干.可可粉是用 () 原料加工而成的。

[181] 难易度.易

[181] 选项数.1

[181] A.可可豆

[182] 题型.判断题

[182] 题干.为了增进咖啡的美味，可以在咖啡调制中使用可可

[182] 正确答案.A

[182] 难易度.易

[182] 选项数.2

[182] A.正确

[182] B.错误

[183] 题型.单选题

[183] 题干.基本茶类可分为绿茶、红茶、乌龙茶、白茶、黑茶和
() 六类

[183] 正确答案.B

[183] 难易度.中

[183] 选项数.4

[183] A.花茶

[183] B.黄茶

[183] C.青茶

[183] D.春茶

[185] 题型.简答题

[185] 题干.简述酒吧的表现形式。

[185] 正确答案.A

[185] 难易度.易

[185] 选项数.1

[185] A.1、主酒吧；2、酒廊；3、服务酒吧；4、宴会酒吧；5、多功能酒吧；6、主题酒吧。

[186] 题型.单选题

[186] 题干.主酒吧也叫（）

[186] 正确答案.C

[186] 难易度.易

[186] 选项数.4

[186] A.美式酒吧

[186] B.贵宾吧

[186] C.英式酒吧

[186] D.会员制酒吧

[187] 题型.填空题

[187] 题干.酒吧发展趋势是求创新、求实惠、求舒适、求变化和求（）。

[187] 难度度.易
[187] 选项数.1
[187] A.宾至如归

[189] 题型.单选题
[189] 题干.酒吧基本上是实行（）组织结构体系管理
[189] 正确答案.C
[189] 难度度.易
[189] 选项数.4
[189] A.一级
[189] B.二级
[189] C.三级
[189] D.四级

[190] 题型.单选题
[190] 题干.酒吧基本上实行三级组织结构体系，其中不包括（）
[190] 正确答案.D
[190] 难度度.易
[190] 选项数.4
[190] A.经理
[190] B.领班
[190] C.服务员
[190] D.调酒师

[191] 题型.判断题
[191] 题干.Bar 多指美式的具有一定主题元素的酒吧。
[191] 正确答案.A
[191] 难度度.易
[191] 选项数.2

[191] A.正确

[191] B.错误

[192] 题型.单选题

[192] 题干.用原料取名的白酒是（）

[192] 正确答案.C

[192] 难易度.易

[192] 选项数.4

[192] A.茅台

[192] B.剑南春

[192] C.五粮液

[192] D.西风

[194] 题型.判断题

[194] 题干.酒吧人员配备的原则有两个，一是看就把的营业状况，二是看酒吧规模的大小

[194] 正确答案.B

[194] 难易度.易

[194] 选项数.2

[194] A.正确

[194] B.错误

[195] 题型.判断题

[195] 题干.酒吧人员配备的原则，一是酒吧工作时间，二是酒吧盈利状况

[195] 正确答案.A

[195] 难易度.易

[195] 选项数.2

[195] A.正确

[195] B.错误

[196] 题型.填空题

[196] 题干.餐前酒又名（）酒

[196] 难易度.易

[196] 选项数.1

[196] A.开胃

[197] 题型.填空题

[197] 题干.葡萄酒按颜色分为（）、白葡萄酒和玫瑰葡萄酒

[197] 难易度.易

[197] 选项数.1

[197] A.红葡萄酒

[198] 题型.单选题

[198] 题干.下列对酒吧服务描述错误的是（）

[198] 正确答案.D

[198] 难易度.中

[198] 选项数.4

[198] A.酒廊可根据座位数来配备酒吧人员

[198] B.酒吧吧台的台面每天应先用湿布擦抹后再干擦

[198] C.酒吧的人员构成通常由来酒吧消费的客人数量决定

[198] D.以上说法都不正确

[199] 题型.简答题

[199] 题干.简述酒吧营业前的工作程序。

[199] 正确答案.A

[199] 难易度.中

[199] 选项数.1

[199] A.1、吧台内清洁工作；2、领货工作；3、补充酒水；4、酒水盘点；5、酒瓶的摆放；6、准备所需用品及副料；7、按时更换酒吧所用的口布及抹布；8、检查设施设备。

[200] 题型.判断题

[200] 题干.量酒器是控制调酒质量的标准器具

[200] 正确答案.B

[200] 难易度.易

[200] 选项数.2

[200] A.正确

[200] B.错误

[202] 题型.单选题

[202] 题干.下面说法正确的是（）

[202] 正确答案.B

[202] 难易度.易

[202] 选项数.4

[202] A.调酒师要专注工作，所以不能同客人聊天

[202] B.调酒师要热情服务，做到有问必答，不厌其烦

[202] C.为了维护酒吧利益，可以减少原料投放

[202] D.过期不久的酒水，可以接着使用

[203] 题型.填空题

[203] 题干.百威啤酒产自于（）

[203] 难易度.易

[203] 选项数.1

[203] A.美国

[204] 题型.单选题

[204] 题干.下面哪句有关酒吧服务的话是正确的 ()

[204] 正确答案.C

[204] 难易度.易

[204] 选项数.4

[204] A.酒品不能给够份量，因为还要加冰块

[204] B.调酒用具没有固定摆放位置，只要置于吧台之上即可

[204] C.配料、调酒、倒酒应在宾客看得到的情况下进行

[204] D.调酒师可以在工作时间与宾客聊天谈话

[206] 题型.填空题

[206] 题干.红粉佳人的装饰是 ()

[206] 难易度.中

[206] 选项数.1

[206] A.樱桃

[208] 题型.判断题

[208] 题干.世界上最早的调酒师行业组织是英国调酒师协会

[208] 正确答案.A

[208] 难易度.易

[208] 选项数.2

[208] A.正确

[208] B.错误

[209] 题型.填空题

[209] 题干.通常用 () 来表示酒精在饮料中的含量

[209] 难易度.易

[209] 选项数.1

[209] A.酒精度

[211] 题型.判断题

[211] 题干.酒吧服务就是酒水服务

[211] 正确答案.B

[211] 难易度.易

[211] 选项数.2

[211] A.正确

[211] B.错误

[214] 题型.填空题

[214] 题干.所有无酒精的饮料, 统称 ()

[214] 难易度.易

[214] 选项数.1

[214] A.软饮料

[216] 题型.单选题

[216] 题干.关于鸡尾酒酒会中的服务, 错误的有 ()

[216] 正确答案.D

[216] 难易度.中

[216] 选项数.4

[216] A.鸡尾酒会服务过程中各岗位服务员 (除餐台服务员) 的工作与冷餐酒会基本相同

[216] B.鸡尾酒会是在开始后才陆续送上热菜热点

[216] C.摆放在餐桌上由客人用牙签或点心叉取食

[216] D.鸡尾酒会是在开始前送上热菜热点

[217] 题型.单选题

[217] 题干.下列不属于酒会服务特点的是 ()

[217] 正确答案.D

[217] 难易度.中

[217] 选项数.4

[217] A.酒会形式自由

[217] B.酒会可根据需求量身定做

[217] C.酒水服务多样

[217] D.酒会菜单单一

[218] 题型.简答题

[218] 题干.简述香槟与葡萄汽酒的区别

[218] 正确答案.A

[218] 难易度.中

[218] 选项数.1

[218] A.香槟是一种有汽的葡萄酒，但一定要在法国东北部一个叫香槟区酿制的才能称为香槟，否则无论其多名贵，制作过程多复杂也只能统称葡萄汽酒。

[219] 题型.判断题

[219] 题干.对于酒吧推销人员，要求掌握酒吧基本情况

[219] 正确答案.A

[219] 难易度.易

[219] 选项数.2

[219] A.正确

[219] B.错误

[220] 题型.判断题
[220] 题干.酒吧营业前应做好吧台内清洁工作
[220] 正确答案.A
[220] 难易度.易
[220] 选项数.2
[220] A.正确
[220] B.错误

[221] 题型.单选题
[221] 题干.酒吧销售的核心是 ()
[221] 正确答案.C
[221] 难易度.中
[221] 选项数.4
[221] A.服务
[221] B.舒适
[221] C.酒吧产品
[221] D.尊重

[222] 题型.填空题
[222] 题干.龙舌兰产地是 ()
[222] 难易度.易
[222] 选项数.1
[222] A.墨西哥

[223] 题型.填空题
[223] 题干.朗姆酒产地是 ()
[223] 难易度.易
[223] 选项数.1
[223] A.牙买加

- [224] 题型.单选题
- [224] 题干.调制鸡尾酒过程中要注意 ()
- [224] 正确答案.B
- [224] 难易度.中
- [224] 选项数.4
- [224] A.量酒器不用时不用泡在水中
- [224] B.不能用手直接接触装饰物杯边
- [224] C.往调酒壶中加入酒水时, 应注意先加基酒后加辅料
- [224] D.装饰用的水果片, 切割时越薄越好
-

- [225] 题型.单选题
- [225] 题干.爱尔兰咖啡的基酒是 ()
- [225] 正确答案.B
- [225] 难易度.易
- [225] 选项数.4
- [225] A.爱尔兰伏特加
- [225] B.爱尔兰威士忌
- [225] C.美国伏特加
- [225] D.美国威士忌
-

- [227] 题型.判断题
- [227] 题干.香槟是一种有汽的葡萄酒
- [227] 正确答案.A
- [227] 难易度.易
- [227] 选项数.2
- [227] A.正确
- [227] B.错误
-

[228] 题型.填空题
[228] 题干. () 是荷兰的国酒
[228] 难易度.易
[228] 选项数.1
[228] A.金酒

[229] 题型.单选题
[229] 题干.威士忌、金酒、伏特加均属于 ()
[229] 正确答案.A
[229] 难易度.中
[229] 选项数.4
[229] A.谷物蒸馏酒
[229] B.谷物发酵酒
[229] C.谷物加香料蒸馏酒
[229] D.谷物加香料酿造酒

[230] 题型.填空题
[230] 题干.被英国人成为“生命之水”的是 ()
[230] 难易度.易
[230] 选项数.1
[230] A.威士忌

[231] 题型.单选题
[231] 题干.白兰地和威士忌 ()
[231] 正确答案.C
[231] 难易度.易
[231] 选项数.4
[231] A.原料不同、工艺不同
[231] B.原料相同、工艺相同

[231] C.原料不同、工艺相同

[231] D.原料相同、工艺不同

[232] 题型.简答题

[232] 题干.简述中国酒发展六个阶段的代表分别是?

[232] 正确答案.A

[232] 难易度.难

[232] 选项数.1

[232] A.1、用发酵的谷物老泡制水酒是酿酒的主要形式；2、曲的发明，使我国成为世界上最早用曲酿酒的国家。醴、酒等品种的产出，仪狄、杜康等酿酒大师的涌现，为中国传统酒的发展奠定了坚实的基础；3、是我国传统酒的成熟期。新丰酒、兰陵美酒等名优酒开始涌现，黄酒、果酒、药酒及葡萄酒等酒品也有了发展；4、其间由于西域的蒸馏器传入我国，从而导致了举世闻名的中国白酒的发明；5、外国酒品大量涌入，国内的酒类也有一定的发展，是我国传统酒的变革期；6、第六阶段，是我国酿酒师也空前繁荣期，出现很多名牌酒。

[233] 题型.单选题

[233] 题干.朗姆酒分类不包括（）

[233] 正确答案.D

[233] 难易度.难

[233] 选项数.4

[233] A.白色朗姆酒

[233] B.金色朗姆酒

[233] C.深色朗姆酒

[233] D.无色朗姆酒

[235] 题型.判断题

[235] 题干.鸡尾酒的加料加香材料使用最多的是各类利口酒

[235] 正确答案.A

[235] 难易度.易

[235] 选项数.2

[235] A.正确

[235] B.错误

[236] 题型.单选题

[236] 题干.鸡尾酒的调制标准是调完一杯鸡尾酒的规定时间为 ()

[236] 正确答案.A

[236] 难易度.易

[236] 选项数.4

[236] A.1 至 3 分钟

[236] B.4 分钟

[236] C.4 至 5 分钟

[236] D.5 分钟

[238] 题型.单选题

[238] 题干.短饮类的鸡尾酒一般盛放酒量 () mL

[238] 正确答案.C

[238] 难易度.难

[238] 选项数.4

[239] 题型.判断题

[239] 题干.烈酒只能与甜腻口味的酒相搭配，调和成鸡尾酒。

[239] 正确答案.B

[239] 难易度.易

[239] 选项数.2

[239] A.正确

[239] B.错误

[241] 题型.填空题

[241] 题干.按饮用时间和场合可以把鸡尾酒分为（）、佐餐鸡尾酒、排队几位就和夏日鸡尾酒。

[241] 难易度.中

[241] 选项数.1

[241] A.餐前鸡尾酒

[242] 题型.单选题

[242] 题干.在威士忌酸的调制过程中不需要用到（）

[242] 正确答案.D

[242] 难易度.易

[242] 选项数.4

[242] A.威士忌

[242] B.柠檬汁

[242] C.砂糖

[242] D.白兰地

[245] 题型.简答题

[245] 题干.简述调和法的步骤。

[245] 正确答案.A

[245] 难易度.中

[245] 选项数.1

[245] A.将所需的酒和副材料倒入已放置冰块的调酒杯内，用调酒匙在杯内沿一定方向缓缓搅拌。此时，另一只手要握紧调酒杯，当手感到冰冷时，即表示已达到冷却和度，便可以通过滤酒器倒入所需的载杯内。

[246] 题型.判断题

[246] 题干.在所有的鸡尾酒中，就数马丁尼的调法最多。

[246] 正确答案.A

[246] 难易度.易

[246] 选项数.2

[246] A.正确

[246] B.错误

[247] 题型.判断题

[247] 题干.鸡尾酒分为短饮和长饮。

[247] 正确答案.A

[247] 难易度.易

[247] 选项数.2

[247] A.正确

[247] B.错误

[248] 题型.判断题

[248] 题干.喝威士忌酒的载杯是鸡尾酒杯

[248] 正确答案.B

[248] 难易度.中

[248] 选项数.2

[248] A.正确

[248] B.错误

[249] 题型.判断题

[249] 题干.威士忌酒是以大麦、黑麦、燕麦、小麦、玉米等谷物为原料，经发酵、蒸馏后放入橡木桶中陈酿、勾兑而成的一种酒精饮料

[249] 正确答案.A

[249] 难易度.易

[249] 选项数.2

[249] A.正确

[249] B.错误

[250] 题型.判断题

[250] 题干.朗姆酒又名甘蔗老酒，是水果类，主产于低中海沿岸国家

[250] 正确答案.B

[250] 难易度.易

[250] 选项数.2

[250] A.正确

[250] B.错误

[251] 题型.判断题

[251] 题干.葡萄酒、啤酒都属于低度酒

[251] 正确答案.A

[251] 难易度.易

[251] 选项数.2

[251] A.正确

[251] B.错误

[252] 题型.判断题

[252] 题干.葡萄是酿造伏特加酒的主要原料

[252] 正确答案.B

[252] 难易度.易

[252] 选项数.2

[252] A.正确

[252] B.错误

[253] 题型.判断题

[253] 题干.葡萄酒与威士忌酒和茅台酒被并称为“世界三大名酒”

[253] 正确答案.B

[253] 难易度.中

[253] 选项数.2

[253] A.正确

[253] B.错误

[254] 题型.判断题

[254] 题干.酒吧以服务方式分类, 可分为主酒吧、酒廊、宴会酒吧和外卖酒吧

[254] 正确答案.B

[254] 难易度.易

[254] 选项数.2

[254] A.正确

[254] B.错误

[255] 题型.判断题

[255] 题干.酒吧的人员构成通常由饭店中酒吧的数量决定

[255] 正确答案.A

[255] 难易度.易

[255] 选项数.2

[255] A.正确

[255] B.错误

[256] 题型.判断题

[256] 题干.调酒师职业守则中要求调酒师要做到: 忠于职守、礼貌待人

[256] 正确答案.A

[256] 难易度.易

[256] 选项数.2

[256] A.正确

[256] B.错误

[257] 题型.判断题

[257] 题干.酒吧是专门为客人提供酒水和饮用服务的场所，它同餐厅的区别是：只有酒水供应没有用餐服务。

[257] 正确答案.A

[257] 难易度.易

[257] 选项数.2

[257] A.正确

[257] B.错误

[258] 题型.判断题

[258] 题干.酒吧服务员应注意随时观察客人的饮酒情况，如发现客人醉酒，应停止供应含酒精饮料

[258] 正确答案.A

[258] 难易度.中

[258] 选项数.2

[258] A.正确

[258] B.错误

[259] 题型.判断题

[259] 题干.服务型酒吧实行视野外经营方法进行服务

[259] 正确答案.A

[259] 难易度.易

[259] 选项数.2

[259] A.正确

[259] B.错误

[260] 题型.判断题
[260] 题干.调酒师的谈吐体现了酒吧的风格和特点
[260] 正确答案.A
[260] 难易度.易
[260] 选项数.2
[260] A.正确
[260] B.错误

[261] 题型.判断题
[261] 题干.酒吧人员配备的原则有两个，一是看酒吧的营业状况，二是看酒吧规模的大小
[261] 正确答案.B
[261] 难易度.易
[261] 选项数.2
[261] A.正确
[261] B.错误

[262] 题型.判断题
[262] 题干.所有鸡尾酒必须严格按配方调制
[262] 正确答案.A
[262] 难易度.易
[262] 选项数.2
[262] A.正确
[262] B.错误

[263] 题型.判断题
[263] 题干.禁止将口味相近的酒和饮料互相混合调配成鸡尾酒
[263] 正确答案.B
[263] 难易度.中
[263] 选项数.2

[263] A.正确

[263] B.错误

[264] 题型.判断题

[264] 题干.鸡尾酒是混合饮料，所有的混合饮料也可称为鸡尾酒

[264] 正确答案.B

[264] 难易度.易

[264] 选项数.2

[264] A.正确

[264] B.错误

[265] 题型.判断题

[265] 题干.一杯好的鸡尾酒应该色、香、味、形、格、味俱佳

[265] 正确答案.A

[265] 难易度.易

[265] 选项数.2

[265] A.正确

[265] B.错误

[266] 题型.判断题

[266] 题干.鸡尾酒是由基酒、调和料及附和调制而成

[266] 正确答案.A

[266] 难易度.易

[266] 选项数.2

[266] A.正确

[266] B.错误

[267] 题型.判断题

[267] 题干.调制鸡尾酒使用蛋清，目的是为了增加酒的味道和泡沫，因此鸡蛋必须新鲜

[267] 正确答案.A

[267] 难易度.中

[267] 选项数.2

[267] A.正确

[267] B.错误

[268] 题型.判断题

[268] 题干.调酒时必须要注意自己的形象, 穿戴整洁, 必须要有一双干净的手

[268] 正确答案.A

[268] 难易度.易

[268] 选项数.2

[268] A.正确

[268] B.错误

[269] 题型.判断题

[269] 题干.调制鸡尾酒时主要以六大基酒为主, 再加入各种辅料和配料

[269] 正确答案.A

[269] 难易度.易

[269] 选项数.2

[269] A.正确

[269] B.错误
