餐厅服务员《餐厅服务员初级考试答案》模拟卷

姓名:_____ 年级:_____ 学号:_____

题型	选择题	填空题	解答题	判断题	计算题	附加题	总分
得分							

评卷人	得分

1、单项选择题：对于来餐厅吃便饭的顾客，在推荐菜肴时应介绍（　）。

A、价廉物美，有汤有菜，制作时间短

B、反映特色的菜肴，数量上要少而精

C、丰盛，精美，充足的菜肴，还要考虑价格范围

D、价格最贵的菜肴

2、单项选择题：（　）需加热时，其温度应掌握在30--35℃之间即可。

A、白酒

B、黄酒

C、药酒

D、兑制酒

3、多项选择题：用鲜乳加工制成的各种饮料有（　）A.鲜奶饮料

B.可可奶

C.淡奶咖啡

D.豆奶饮料

4、单项选择题：微笑服务的意义之一是（　）。

A、可以促进企业的效益

B、可能改变就餐环境

C、提高菜肴质量

D、降低菜肴的价格

5、单项选择题：在江西水乡，家庭主妇都会腌制（　）。A.鸭子

B.酱制品

C.酸菜

D.咸肉

6、填空题：餐厅服务员在餐厅服务工作中应做到言语谦虚恭敬、态度诚恳热情、举止（　）。

7、单项选择题：摆菜时不宜随意乱放，而要根据菜的颜色、形状、菜种、盛具、原材料等因素，讲究一定的（　）。

A、艺术造型

B、搭配

C、原则

D、对称性

8、单项选择题：不能够起到维持道德规范作用的选项是（　）。

A、社会舆论
B、传统习惯
C、教育
D、亲情和金钱
9、问答题：热情服务三个一样是指哪三个一样？
10、单项选择题：日本料理的特点是以鱼、虾、贝等鲜活产品为烹调原料，并有（　）食用方法。
A、焗、冷、生、熟
B、生、熟、冷、糟
C、糟、扒、生、冷
D、冷、热、生、熟
11、单项选择题：白兰地酒标上用（　）标符，表示其酒的陈酿时间为12～20年。A.VO
B.VSP
C.VSOP
D.XO
12、单项选择题：在为客人推销酒水时，应该（　）。
A、口齿清晰，节奏要整合匀称
B、应少使用短句和散句
C、要尽量使用华丽而不常听的词藻
D、不要使用整句和长句，以免客人难以理解
13、单项选择题：正确的斟酒用力应是，右侧大臂以肩为轴，小臂用力，利用（　）的转动，将酒斟入杯中。
A、肘臂
B、大小臂
C、肘部
D、腕子
14、单项选择题：礼节是人们在交往时，表示（　）的惯用形式。
A、命令
B、指责
C、相互尊敬
D、爱慕
15、填空题：社会主义道德反对的是一切损人利己、金钱至上、以权谋私、敲诈勒索、（　）等行为
16、填空题：斟酒的方法一般分为（　）和徒手斟酒两种。
17、单项选择题：如用冰镇的酒或加温的酒，则应在宴会开始后上（　）前，依次为宾客斟至杯中。
A、冷菜
B、汤羹
C、第一道热菜
D、大菜
18、填空题：食物中毒根据其病原的种类可分为化学食物中毒、有毒动植物食物中毒、不明原因食物中毒、（　）中毒。
19、问答题：山东菜系的特点？代表菜有哪些？
20、单项选择题：广东菜肴制作有蒸、炸、烤、煎等（　）多种烹调方法。A.10
B.15

以上内容仅为本文档的试下载部分，为可阅读页数的一半内容。如要下载或阅读全文，请访问：https://d.book118.com/137153105053006110