

餐厅服务员《餐厅服务员初级考试答案》模拟考试卷

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：撒网式铺台方法多用于（ ）。

- A、窄小的场地
- B、技术比赛场合
- C、咖啡厅
- D、零点餐台

2、填空题：中国菜的制作特点是：善于选用多种（ ），恰当合理地配比佐料。

3、单项选择题：老年顾客希望得到的服务是（ ）。

- A、有新颖的服务消费项目
- B、菜肴质量好，价格无所谓
- C、服务体贴，周到
- D、服务员态度热情，价格无所谓

4、问答题：中餐圆台铺台布的方法有哪几种？

5、单 18、填空题：中餐宴会放菜程序第一道凉菜、第二道是主菜、第三道热菜、第四道（ ）、第五道甜菜，最后一道上水果。

9、单项选择题：海南人喜欢用火锅涮煮羊肉，其吃法与北方涮肉不同，海南人喜欢（ ）。A. 肉入味再涮

- B. 皮肉分开涮
- C. 带皮带骨剁成小块涮
- D. 切成厚片涮

10、单项选择题：示酒时，服务人员站在主人（ ），左手托瓶底，右手扶瓶颈，酒标面向主人，请主人确认。

- A、左侧
- B、后侧
- C、右侧
- D、身旁

11、填空题：上菜时，餐厅服务员如果能介绍其（ ）和特点，可提供给客人更周到的服务。

12、单项选择题：（ ）是餐厅、酒吧或家庭中自己配制的混合酒的总称，它以烈性酒为基酒，加以辅料酒，配料和装饰物调制而成。

- A、朗姆酒
- B、鸡尾酒
- C、加莲露酒

D、咖啡味甘露酒

13、问答题：餐巾折花造型的选择有哪些要求？

14、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

C. 20

D. 30

15、单项选择题：关于道德的存在领域问题，以下不正确的选项是（ ）。

A、道德存在于政治、经济、军事领域

B、道德存在于法律、宗教、艺术领域

C、物质生活领域中各部分存在道德问题

D、存在于精神生活领域

16、单项选择题：餐厅服务员在接待宾客准备中，除了要了解宾客的生活忌讳和特殊需求外，还要了解（ ）

A、饮食习惯

B、生活习惯

C、风俗习惯

D、口味习惯

17、填空题：乳制品饮料分为乳饮料、发酵乳、（ ）饮料

18、单项选择题：相对湿度的标准是（ ）。

A、50%—70%

B、40%—80%

C、50%—80%

D、40%—70%

19、单项选择题：哪些国家是遵循左手礼的国家（ ）。

A、泰国、越南、尼泊尔

B、匈牙利、印度、缅甸

C、印度、缅甸、冈比亚

D、缅甸、冈比亚、尼泊尔

20、单项选择题：我国优质葡萄酒口感特点：按其含糖量可分为，甜和半甜、干和半干，酒液中含糖量在（ ）为半干型葡萄酒。

A、0.5%—2%

B、2.5%—5%

C、0.5%—2.5%

D、0.5%以下

21、问答题：湖南菜系的特点？代表菜有哪些？

22、单项选择题：（ ）为心声，（ ）是人镜。

A、言，行

B、表情，行为

C、言，语

D、行，语

23、单项选择题：西餐摆台中，摆放金银器皿时应（ ）

A、使用专用工具

B、专人摆放

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/148127103046006070>