

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：中国各地可用于烹饪的原料多达万种以上，常用的有（ ）。

A. 1000 多种

B. 2000 多种

C. 3000 多种

D. 4000 多种

2、问答题：为客人上火候菜应注意什么问题？

3、问答题：西餐菜品的主要特点？

4、填空题：儿童用餐一般喜欢清淡、鲜嫩及色泽鲜艳、（ ）的食品。

5、多项选择题：餐厅服务员在接待宾客准备中，除了知主人身份、知就餐标准、知本餐厅经营风味外，还应知（ ）

A. 厨师技术水平

B. 餐位号

C. 人数

D. 经营特色

6、问答题：什么是理盘？如何理盘？

7、单项选择题：配制过氧化物制剂用于消毒，其溶液的浓度应为（ ）。

A. 0.5%~1%

B. 0.1%~0.3%

C. 5%~8%

D. 4%~5%

8、填空题：进餐时，中国菜肴能使人们得到嗅觉、触觉、（ ）的综合享受。

9、单项选择题：在白兰地酒标上常标有不同的陈酿符号，“☆☆☆”表示（ ）

A. 1~3 年

B. 3~5 年

C. 5~7 年

D. 7~9 年

10、问答题：普通劳动群众的就餐心理是什么？

11、单项选择题：（ ）是香港人食俗的一大特色。

A. 吃早茶

B. 吃下午茶

C. 午后吃点心

D. 喝咖啡

12、单项选择题：朝鲜族口味以（ ）辣为主，咸菜品种丰富，式样美观，非常可口。

A. 酸

- B、甜
- C、咸
- D、微

13、单项选择题：斟酒时忌讳大臂用力及大臂与身体之间角度过大，角度过大会影响顾客的（ ）并迫使客人躲闪。

- A、用餐
- B、视线
- C、饮酒
- D、活动

14、单项选择题：生鱼、肉类库短期保存的温度应该在（ ）之间。A. $-10\sim 0^{\circ}\text{C}$

- B. $-10\sim 6^{\circ}\text{C}$
- C. $0\sim 5^{\circ}\text{C}$
- D. $0\sim 10^{\circ}\text{C}$

15、单项选择题：“推拉式”台布铺设方法多用于（ ）等场所。

- A、所有需要铺设台布的场所
- B、零餐厅或者较小的餐厅
- C、20 位以上的宴会餐桌
- D、西餐厅

16、填空题：用鲜乳加工制成的饮料有可可奶、淡奶咖啡、豆奶饮料、（ ）

17、单项选择题：重托的重量一般在（ ）左右。

- A、50 千克左右
- B、3 千克左右
- C、10 千克左右
- D、100 千克左右

18、填空题：斟酒的方法一般分为（ ）和徒手斟酒两种。

19、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

20、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

21、填空题：陕西的面食品种多，具有地方特色的有肉夹馍、（ ）。

22、单项选择题：中国菜是中国（ ）的总称，它包括了中国各地区、各民族的各种菜。A. 促销勤

- B. 服务勤
- C. 解说勤
- D. 腿勤

23、单项选择题：礼仪通过（ ）来体现。

- A、服务员微笑礼貌待客
- B、对待客人的提问不能耐心解答

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/166223231102010132>