

酒店管理考试题库与答案(大全)

酒店试题库与答案题库 B

一、餐饮理论知识作业题

1. 宴会按规格不同可分为、、。
2. 宴会服务的准备工作中，“三了解”是指了解宾客、、。
3. 家宴，多用于、私人间的感情。
4. 中餐宴会菜单摆放在主人和副主人的，花瓶放在餐台的位置，台号放在花瓶的，朝门口的方向。
5. 开启软木或塑料塞封时，应先将去掉，然后用钻入或挑起塞封即可。
6. 分菜的方法有、、三种。
7. 中国素菜的三大派系是、、。
8. 是我国的一大发明，相传为两千多年前西汉的 **XXX** 所制。
9. 淮扬菜是、、一带菜肴的总称。
10. 在餐厅中，最常见的玻璃器皿以为最多。
11. 不锈钢餐具具有耐腐蚀、经久耐用、不易变形、高、易于、等特点。

12. 是高级宴会中必备的餐具，但是与蛋白接触后会在餐具表面形成，因此，上蛋类食品时应避免使用这类餐具。

13. 中餐厅是指专门用来供应的餐厅。

14. 餐厅的主体办法、装备主要包孕类、类、类、类及文化装备。

15. 组织是为了达到某种特定目的而联合起来的，具有的群体。

16. 茶话会的特性是、 、 讲究实效。

.
.

17. 服务员接受等菜品服务时，一定要问清楚宾客喜欢。

（这种填空题前后两空互为应知条件，都是空，就不科学。所有填空题都应该注意避免这类问题）

18. 餐厅墙饰的品种良多，如剪纸、 、 壁灯、 、 、 刺绣、 、 雕镂等。

19. 插花的主要方法有、 、 。

20. 选择插花用的材料，如，需求选择较长的花型，如，就需求选择较短的花型。21. 肉类的营养身分随牲畜、 、 及分歧而有明显的差异。

22. 人体的热量主要消耗于、 、 正常的工作、研究和劳动、
和特别动力作用等。23. 茶艺的六要素是、 、 、 、 境、艺。

24. 茶香的鉴赏一般要三闻，一是闻，二是闻开泡后充分显示
出来的；三是闻。

25. 中国茶艺中的器之美，包括了所选择茶具本身的，以
及茶具搭配后的两个方面。

26. 菜单制作的要求是： 、 应不断变化更新、具有作用。

27. 西餐的汤分为， 。

28. 是西菜中最主要的肉类。

29. 为英国人所爱好，菜也常用。

30. 餐饮服务的基本原则是的原则、的原则、的原则。

31. 现代酒店连锁经营的优势体现代的优势、的优势、优
势、优势等几个方面。32. 酒店督导管理具有、 、 的特点。

33. 市场调查包括、宾客行为需求、 、 等。

34. 市场预测的基本原则是原则、原则、原则。

35. 市场预测的方法有预测、预测。

.

.

36. 市场占有率是反映的指标。

37. 餐饮经营质量是由、 和三个部分组成的。

38. 酒店经营与管理既相互联系，又相互区别。管理产生于之中，又，管理既为服务，又。

39. 酒店管理的职能是、、和协调。

40. 从管理主体的角度看，酒店管理活动的本质是管理者、、的“演出”。41. 如果整个酒店服务人员都重视，即进行，那么就能创造十分可观的额外收入。42. 产品竞争的两策略是策略和策略。

43. 按照服务，餐厅工作人员可分为：、、。

44. 餐厅的服务规程一般分为、、。

45. 用餐预定有和两种方式。

46. 台面按用途可分为和两种。

47. 餐巾花一般分为和两类。

48. 餐巾折花卷折法分为、两种。

49. 斟酒时，服务员应站在客人的，执瓶，为客人斟酒。

50. 宴会上菜一般按冷菜、、饭（点心）、水果按次上菜。

51. 宴会中在宾主祝酒讲话时，服务员应，在僻静的位置上。

52. 轻托整盘的方法是：重物、高物，轻物、低物。

53. 开完餐后，一定要将托盘，然后。

54. 客人用完餐后，没有立即离开餐在时，台面上可留下和，别的餐具可撤去。55. 个人卫生要做到四勤是、、、。

.

.

56. 玻璃器皿的洗涤程序是先，再，然后再，用洁净口布揩擦。

(二) 判断题

1. 宴会席间效劳若有顾客突感身体不适，应立即请医务室协助并向带领报告。 () 2. 休息厅和宴会厅共同构成宴会园地，如果没有休息室可临时安置一个。 () 3. 白葡萄酒饮用前无需冰镇，可直接供应给顾客。 ()

4. 分海参等较滑的菜肴时，服务员可左手拿起食碟，右手分菜。 ()

5. 烧二冬的主要原料是香菇、干笋。 ()

6. 徽菜用料拔取广泛，但以本地特产为主。 ()

7. 氛围调节装备使室内温度湿度符合一定要求。 ()

8. 银器餐具分为纯银和镀银两种，餐厅多以纯银餐具为主。 ()

9. 服务质量是饭店的生命线。 ()

10. 餐厅生存的基本依据是产品格量，效劳质量其次。 ()

11. 西餐中的汤不一定要原汤、原味、原色。（）
12. 西餐中，水杯一直留在餐桌上，并经常斟八成满。（）
13. 一品红花枝折断后浸流的白汁含有毒素，不宜作为餐台插花品种。（）
14. 餐厅插花与酒店星级或酒店级别无关。（）
15. 烹调原料加热过程中，营养素变化最大的是维生素。（）
16. 盐在人体内可坚持一定的渗透压和酸碱均衡，具有紧张的生理意义。（）
17. 在红茶中加入调料，以佐汤味的饮法称之为调饮法。（）
18. 我国福建省安溪县素有“中国乌龙茶都”之称。（）
19. “拿破仑红烩鸡”是英国的著名菜肴。（）
-
-
20. 美国人口味很别致，咸中带甜，调料大多用沙拉油、少司和鲜奶油。（）
21. 酒店新产品营销策略之一是新产品知名度高，采用快速渗透营销策略。（）
22. 酒店针对不同市场发展阶段中制订不同的产品价格方法，在酒店营销学上称为“价格差异”。（）

23. 服务员站立时应身体直立，挺胸收腹，双手放在腹前交叉。（）

24. 散座看台精力分配的方法是“接一，答二，招呼三”。（）

25. 铺台布时要求凸缝、图案、纵向缝对正、副主人位。（）

26. 插入杯中的餐巾花要恰当掌握深度，插入杯内的部分也应整齐，从而显出一种朦胧美。（）

28. 托盘斟酒中，左手托盘要放在胸前，以免发生倒下现象。（）

29. 中餐散座一般是顾客吃完后撤盘。（）

30. 端托分为徒手端托和托盘端托两种。（）

31. 餐厅卫生要求达到的标准是清洁、整齐、美观、完备无缺。（）

32. 木质餐具不怕潮湿，可将湿的东西放在台面上。（）

（三）选择题

1. （）是宴会服务的最后一项工作。

A. 结帐 B. 拉椅送客 C. 递送衣帽 D. 清算现场

2. 在举行隆重大型的宴会时，为增加宴会隆重、盛大热烈的气氛，要（）布置。A. 清除绿地 B. 安排绿地 C. 只安排喜庆照明 D. 只安排色彩装饰

3. 宴会摆台选择餐巾花时，冬天可选择（）等花型。

A. 荷花、玉兰花 B. 牡丹、玫瑰 C. 梅花、冬笋 D. 秋叶寿桃

.

.

4. 为客人点烟效劳时，火苗一次多最只能为（）位客人点烟，如果还有来宾需求点烟，必须重新打火。

A. 1 B. 2 C. 3 D. 4

5. 佛跳墙是（）名菜。

A. XXX

6. 生烧连锅汤跟用（）。

A. 花椒盐 B. 红油 C. 姜米醋 D. 蒜泥

7. 在安放电视机时，为了便于电视机散热，机后离墙部不可小于（）。

A. 5CM B. 10CM C. 30CM D. 50CM

8. 一般来说，较低的房间相宜安装（）。

A. 吊灯 B. 吸顶灯 C. 多层枝形吊灯 D. 壁灯

9. 餐饮产品现生产、现销售，生产与消费几乎同时进行，因此具有（）的特点。A. 综合性 B. 关联性 C. 短暂性 D. 一致性

10. 卫生间、衣帽间、贵宾室等属于（）空间。

A. 私人 B. 顾客 C. 管理效劳 D. 公用

11. 西餐服务中，烟缸中的烟蒂有（），就要更换烟缸。

A. 2个 B. 3个 C. 4个 D. 5个

12. 中餐宴会餐台要突出（），要安排在面对正门的餐厅上方，面向众席，背向厅壁。A. 主台 B. 主人 C. 主位 D. 副主人

13. 用自来水插花时，可将水最好放置（）再用。

A. 2天 B. 3天 C. 1天 D. 半天

.
.

14. 用蜡封好的鲜花插入注入清水的花瓶内，逐日换新水，一般开花能达（）天。A. 1-3天 B. 4-6天 C. 7-10天 D. 半个月摆布

15. 脂肪的需求量，一般成年人逐日需求（）摆布。

A. 200克 B. 50克 C. 10克 D. 80克

于泡茶的是（）。A.立春雨水 B.立冬雨水 C.立秋雨水 D.立夏

雨水 17. 在我国饮用水细菌指标中，细菌总数在一毫升水中

不得超过（）。A.100 B.150 C.200 D.250 18. 现代

的（）加工工艺大体可分为采青、杀青、揉捻、干燥四个基

本程序。A.红茶 B.花茶 C.绿茶 D.乌龙茶

19. 成功的售价包括（）两方面的因素。

A. 餐厅赢得利润和客人认为代价过高。

B. 餐厅方面亏损和客人认为价格合适

C. 餐厅赢得预计利润目标和客人认为价格合理

D. 销售额上升和费用降低。

20. 受欢迎程度低，但边际利润高的菜肴是（）。

A. 明星类 B. 问题类 C. 狗类 D. 耕牛类

21. 服务员点菜时应站在客人（）可以观察客人面部表情的地方。

A. 正前方 B.正左方 C.正右方 D.斜后方

22. 服务员良好的着装和精神面貌,会使客人对服务员产生()。

A.信任感 B.依赖感 C.信心 D.自豪感

23

A. 白色餐巾 B.粉白色餐巾 C.黄色餐巾 D.绿色餐巾

24. 折鸟头用的手法是（）。

A. 捏 B.叠 C.卷 D.拉

25. 餐巾的形状要求成（）

A. 正方形 B.长方形 C.三角形 D.菱形

26. 效劳员斟酒完毕应顺势滚动酒瓶（）。

27. 如火锅燃料用的是液体酒精，则中途需加酒清时要用（）加酒精。

A. 酒精瓶直接 B. 酒精碗 C. 注油器 D. 长柄勺

28. 上洗手盅时，盅内应加（）。

A. 茶或花瓣 B. 醋或茶 C. 醋或柠檬（片） D. 花瓣或柠檬片

30. 中餐宴会，撤换骨盘子时应站在（）开始，按顺时针方向进行。

31. 上汤时，汤碗下放一个垫碟的主要作用是（）。

A. 美观 B. 卫生 C. 防止烫手 D. 平稳作用

32. 煮沸消毒是将洗净的餐具在沸水中煮（）即可。

- 80 5 分钟 B. 100°C5 分钟 C. 100°C1 分钟
D. 80°C1 分钟

33. 我国规定苹果中汞含量不能超过（）

- A. . 1 毫克/千克 B. 0.5 毫克/千克 C. 1 毫克/千克
D. 1.5毫克/1千克

（四）简答题

1. 什么是中餐宴会？

.

.

2. 摆台的基本要求是什么？

5. 仿膳菜的主要特性是什么？

6. 如何制定团体套菜菜单？

7. 何为餐饮效劳质量的现场掌握？

8. 西餐有什么特点？

9. 餐厅艺术插花有什么特点？

10. 插花构图应遵循哪五个法则？

11. 什么是合理烹调？

12. 什么叫茶艺？

13. 设想宴会菜单应掌握哪几个环节？

14. 现代餐厅发展的尺度是什么？

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/605022200210012100>