

餐厅服务员职业技能培训考试题库及答案(通用版)

一、多选题

1. 四川菜主要由()组成。

A、成都菜

B、自贡菜

C、重庆菜

D、佛斋菜

正确答案: ABCD

2. 餐厅员工的能力要求应()。

A、具备良好的记忆力

B、具备良好的观察力

C、具备较强的交际能力

D、有模仿力

正确答案: ABC

3. 葡萄酒开瓶时, ()

A、用开瓶刀割取下包装纸

B、垂直将酒钻钻进木塞

C、用干净的布巾擦拭瓶口

D、开时避免晃动瓶身

正确答案: ABCD

4. 下列属于浓香型的酒是()

- A、孔府家酒
- B、杜康酒
- C、洋河大曲
- D、剑南春

正确答案: BCD

5. 下列不属于西餐早餐摆台所需餐具的是()

- A、头盆刀
- B、主菜刀
- C、头盆叉
- D、主菜叉

正确答案: ABCD

6. 淮扬菜以扬州为中心，其代表名菜有()。

- A、翠珠鱼花
- B、干爆鹿筋
- C、宫灯里脊
- D、东坡肉

正确答案: ACD

7. 红葡萄酒按色泽分有()

- A、深红
- B、鲜红
- C、紫红

D、宝石红

正确答案： ABCD

8. 我国餐饮业发展历史正确的说法是()。

A、餐饮业大约起源于人类文明的初期。

B、在商周时期，餐饮业已经发展成为一个独立的行业。

C、国外食品、饮品及文化在秦汉时期就已经开始引入我国。

D、把宴会与旅游结合在一起的做法最早出现在北宋时期。

正确答案： ABC

9. 餐厅服务质量工作环节餐中控制项目包括()。

A、服务程序控制

B、上菜时机控制

C、环境布置

D、意外事件的控制

正确答案： ABD

10. 据史料记载，我国最早的西餐馆是()

A、上海一品香

B、上海礼查

C、北京裕珍园

D、北京醉琼林

正确答案： ACD

11. 关于西餐席间服务描述正确的是()。

A、全部菜吃后一齐撤走用过的脏餐具

- B、杯具从客人的左手边收掉
- C、通常整台客人都吃完一道菜后同时撤碟
- D、餐碟应从客人右手边取走

正确答案： CD

12. 为早餐客人提供的蛋类菜肴中通常跟配烤面包片的是()

- A、煮蛋
- B、3煎蛋
- C、炒蛋
- D、水波蛋

正确答案： CD

13. 英式早餐相比欧陆式早餐较为丰盛，除了各式面包配黄油、果酱以及饮料外，还有()

- A、鸡蛋
- B、火腿
- C、香肠
- D、腌肉

正确答案： ABCD

14. 服务员可以通过()来了解客人口味及饮食需求。

- A、观察客人的言谈举止
- B、询问客人的年龄
- C、询问客人的职业
- D、观察客人的国籍

正确答案： AD

15. 啤酒杯的特点是()

- A、杯壁厚
- B、容量大
- C、口大，使酒香散发出来
- D、较好地保持冰镇的效果

正确答案： ABD

16. 客人的点菜单一般为四联，分别交()。

- A、服务员
- B、传菜部
- C、收银处
- D、客人
- E、宴会部
- F、餐厅经理

正确答案： ABCD

17. 以下属于烈性酒的是()

- A、伏特加
- B、金酒
- C、白兰地
- D、威士忌

正确答案： ABCD

18. 餐饮服务人员应具备的思想政治素质主要指()。

- A、政治上坚定
- B、精神上愉快
- C、思想上敬业
- D、品质上崇高

正确答案： AC

19. 有关托盘与端托的描述正确的是()。

- A、根据托盘形状分类有长方形、圆形两种
- B、长方形或圆形大托盘一般用于传菜和搬运较重物品
- C、中圆形托盘： 一般用于摆台、酒水服务、撤换餐碟和换烟缸等
- D、重托主要用于托运大型菜点、酒水和盘碟

正确答案： BCD

20. 桂花有金银桂之分，它象征着()

- A、金银富贵
- B、财源恒通
- C、官运亨通
- D、文思长进

正确答案： ACD

21. 餐厅客满时，还有客人前来，下列做法对的是()。

- A、请客人在休息区等候
- B、婉言谢绝客人的到来，请客人到其他饭店去用餐。
- C、介绍客人到本饭店的其他餐厅用餐
- D、免费提供菜单和酒水

正确答案： ACD

22. 西餐正餐中第二道菜用完后，餐位上留下的餐具有()

- A、展示盘
- B、面包盘
- C、黄油碟
- D、甜品叉勺

正确答案： BCD

23. ()时需要更换骨碟等餐具。

- A、吃完带壳、带骨的菜肴后
- B、上名贵菜肴前
- C、上甜品时
- D、菜肴口味差异较大时

正确答案： ABCD

24. 餐厅服务时，服务员要注意()的运用。

- A、语气
- B、语速
- C、音量
- D、音调

正确答案： ABCD

25. 传菜部必备的服务用具包括()

- A、托盘
- B、红色圆珠笔

C、洗手盅

D、调味品

正确答案： ABCD

26. 徽菜的代表名菜有()。

A、无为熏鸡

B、软炸石鸡

C、葡萄鱼

D、蜜汁火方

正确答案： ABC

27. 客房送餐部服务员收集早餐门把手菜单通常在()

A、1:00

B、2:00

C、3:00

D、4:00

正确答案： AD

28. 西餐厅开餐前的准备工作主要包括()

A、检查环境卫生

B、摆台

C、准备服务用具

D、准备调味品、冰水、咖啡和茶

正确答案： ABCD

29. 客人用现金结账时，服务员应用()递送账单和找回的零钱。

- A、手
- B、账单夹
- C、收银盘
- D、漂亮的餐盘

正确答案： BC

30. 下列在西餐厅使用的瓷器中，需要同时配以垫碟使用的有()

- A、汤盆
- B、汤盅
- C、咖啡
- D、茶杯

正确答案： ABCD

31. 大银盘在西餐服务过程中主要用于()

- A、传菜
- B、分菜
- C、自助餐陈列冷菜
- D、收银

正确答案： BC

32. 以下属于中国十大名茶的有()

- A、西湖龙井
- B、黄山毛峰
- C、凤凰水仙
- D、君山银针

正确答案: ABCD

33. 客房送餐部的电话订餐员的工作客服内容包括 ()

- A、认真聆听、准确记录客人的订餐要求
- B、积极推销客人订餐要求外的餐饮产品
- C、复述客人的订餐要求
- D、告知客人送餐的大致时间

正确答案: ABCD

34. ()使中国菜给人以文化的熏陶和艺术的享受。

- A、精湛的刀工
- B、和谐的色彩
- C、美妙的菜名
- D、精美的食器

正确答案: ABCD

35. 客人的点菜单一般为四联，分别交 ()。

- A、服务员
- B、传菜部
- C、收银处、客人
- D、以上都是对的

正确答案: ABCD

36. ()时需要更换骨碟等餐具。

- A、吃完带壳的菜肴后
- B、上名贵菜肴前

C、上甜品前

D、菜肴口味相差很大时

正确答案： ABCD

37. 官府菜主要有()

A、孔府菜

B、宫廷菜

C、谭家菜

D、红楼菜

正确答案： ACD

38. 属于酸性食物的有()。

A、糟米、面粉

B、蛋黄

C、精白米、大麦

D、苹果、鸡肉

正确答案： ABC

39. 服务的舒适性是指消费者提供服务的餐厅服务员的态度应该(),
尊重消费者。

A、礼貌

B、热情

C、周到

D、 以上都是

正确答案： ABCD

40. 在为早餐客人提供蛋类菜肴时，()需要问清所配肉类的种类。

- A、煮蛋
- B、煎蛋
- C、炒蛋
- D、水波蛋

正确答案：BCD

41. 客人用支票结账时，服务员应()

- A、核对支票有效期
- B、请客人出示有效证件
- C、检查支票的有关印章、电脑密码等
- D、办理结账手续

正确答案：ABC

42. 客人在品尝菜肴时，餐厅服务员应该不失时机地向客人介绍()等。

- A、历史典故
- B、历史经验
- C、价格
- D、有特色的烹调方法

正确答案：CD

43. 中餐厅的主题风格主要从()等各方面综合体现。

- A、中餐厅取名
- B、色调、灯光
- C、菜肴饮料

D、家具、艺术品成列、绿色植物

正确答案： ABD

44. 餐厅员工的从业前的准备工作有()。

A、身体准备

B、心理准备

C、知识准备

D、技能准备

正确答案： ABCD

45. 宴会根据()来选择色彩和花型。

A、宴会规模

B、主客位

C、宴会规格

D、时节

正确答案： ABCD

46. 餐饮业发展的主要影响因素是()。

A、历史文化

B、气候环境

C、经济发展水平

D、宗教信仰

正确答案： ABCD

47. 下列不属于自助餐厅值台员的工作职责的是()

A、询问客人喝何种酒水

- B、指示客人取菜
- C、保持自助餐台的台面清洁
- D、巡视服务区域，随时为客人提供服务

正确答案： ABD

48. ()时需要更换骨等餐具.

- A、吃完带壳的菜肴后
- B、上名贵菜肴前
- C、上甜品前
- D、菜肴口味相差很大时

正确答案： ABCD

49. 下列哪几项是蔬菜沙拉的配汁()

- A、千岛汁
- B、法式汁
- C、友醋汁
- D、奶酪沙拉汁

正确答案： ABCD

50. 属于浓香型的酒是()。

- A、古井贡酒
- B、洋河大曲
- C、西凤酒
- D、董酒

正确答案： AB

51. 关于中餐服务的基本和相关技能，下列错误的是()

- A、斟倒酒水时服务员应站在客人右后侧，右手持酒瓶下半部，商标朝外进行斟倒
- B、中餐零点餐厅上菜较灵活，在不打扰客人的情况下，可从主人和主宾之间上菜
- C、斟茶时，茶壶嘴应对着客人摆放以示尊重
- D、为客人点烟时，火柴应划向自己， 一根火柴最多为两位客人点烟

正确答案： BC

52. 关于餐巾花，杯花特点是(), 盘花特点是(B), 环花特点是(A)。

- A、传统、简洁和雅致
- B、手法卫生简捷，提前储存
- C、主体感强，造型逼真
- D、污染杯具，皱褶感明显

正确答案： CD

53. 整瓶的葡萄酒在开瓶前，应向客人展示酒的商标，让客人验看的是()

- A、避免差错
- B、表示对客人的尊重
- C、显示服务的礼遇
- D、促进销售

正确答案： ABD

54. 中国菜就其风味而言，可分为()。

- A、特殊风味
- B、地方风味
- C、民族风味
- D、其他风味

正确答案： BCD

55. 我国地方菜系中的四大菜系是指鲁菜、 川菜()。

- A、粤菜
- B、淮扬菜
- C、苏菜
- D、闽菜

正确答案： AB

56. 许多餐厅由()负责为客人点菜。

- A、迎宾员
- B、餐厅主管
- C、餐厅领班
- D、高级服务员

正确答案： CD

57. 宴会前的检查工作主要包括对台面餐、饮用具的检查及()

- A、卫生检查
- B、食品检查
- C、安全检查
- D、各种设备检查

正确答案： ACD

58. 为了满足客人求知心理，餐厅服务员应熟练掌握菜单内各式菜肴的()有历史典故的菜肴要了解清楚。

- A、主料
- B、配料
- C、烹饪方法、食用方法
- D、 以上都是

正确答案： ABCD

59. 关于中餐上菜的要领，下列正确的是()

- A、先上调味，再上主菜
- B、必须仔细核对台号、品名和分量
- C、餐桌上可以盘子叠盘子摆放菜肴
- D、中餐上菜可以选择主人和主宾之间的位置

正确答案： AB

60. 采用感官鉴别的方法对酒品质量进行鉴别时，餐厅服务员要通过(),迅速对酒质进行优劣判断。

- A、看酒色
- B、嗅酒味
- C、品酒体
- D、看酒态

正确答案： ABC

61. 不以动物内脏、奇形怪状的动物以及软体动物为烹饪原料的菜式

是()菜。

A、法式

B、美式

C、英式

D、意式

正确答案: BD

62. 常见的插花容器有()

A、陶瓷容器

B、塑料容器

C、玻璃容器

D、天然石类容器

正确答案: ABCD

63. 下列属于客房送餐部服务内容的是()

A、酒水

B、欢迎卡

C、鲜花

D、水果

正确答案: ABCD

64. 金酒分为()。

A、荷兰金酒

B、美式金酒

C、英式干金酒

D、果味金酒

正确答案： ACD

65. 开餐前半小时由餐厅经理主持召开班前会，主要内容有()

A、检查员工仪容仪表

B、总结前一班次工作中出现的问题

C、进行任务分工

D、介绍当日特色菜肴和客情

正确答案： ACD

66. 餐饮企业的生产特点是()。

A、属个别订制生产，产品规格多、批量小

B、生产过程时间短

C、生产量难以控制

D、原料、产品容易变质

正确答案： ABCD

67. 香槟酒桶及酒桶架用于西餐厅为客人冰镇()时使用。

A、白葡萄酒

B、红葡萄酒

C、玫瑰红葡萄酒

D、葡萄汽酒

正确答案： ACD

68. 餐厅客满时，还有客人前来，下列做法正确的是()

A、请客人在休息区等候

- B、婉言谢绝客人的到来，请客人到其他饭店去用餐
- C、介绍客人到本饭店的其他餐厅用餐
- D、免费提供菜单和酒水

正确答案： ACD

69. 最能体现出营养的互补的菜肴有()。

- A、栗子白菜
- B、豆腐烧鲫鱼
- C、翡翠虾仁
- D、木樨肉

正确答案： ABCD

70. 下列食品中属于热的谷物食品的是()

- A、燕麦片
- B、玉米片
- C、麦糠片
- D、麦片粥

正确答案： AD

71. 餐厅服务中语言服务要注意()。

- A、真诚朴质
- B、含蓄大方
- C、直言明快
- D、字斟句酌

正确答案： ACD

72. 下列哪些外国酒属于强化葡萄酒?()

- A、雪利酒
- B、马德拉酒
- C、碎酒
- D、茴香酒

正确答案: ABC

73. 假设主菜盘、开胃品盘、甜品盘、面包盘、黄油碟的直径依次为X、Y、Z、M、N,则它们之间的大小关系正确的是()。

- A、 $X>Y>Z$
- B、 $Y>X>Z$
- C、 $X>Z>Y$
- D、 $M>N$

正确答案: AD

74. 用()做菜是意大利餐饮的一大特色。

- A、鱼
- B、面
- C、羊肉
- D、米

正确答案: BD

75. 中餐接听订座电话要了解()

- A、人数
- B、就餐时间

- C、订餐人姓名
- D、用何方式付款

正确答案： ABC

76. 以会议为主的活动，包括这种规格各种形式的国际性()

- A、学术会议
- B、酒会
- C、宴会
- D、展销会

正确答案： AD

77. 根据品质以及制作方法的不同，下列茶叶中哪几类属于绿茶?()

- A、黄山毛峰
- B、君山银针
- C、庐山云雾
- D、六安瓜片

正确答案： ACD

78. 餐厅客满时，迎宾员应该()

- A、请客人在沙发休息区等候
- B、一有空位立即按等候顺序安排入座
- C、等候时提供菜单和酒水服务
- D、帮助联系其他饭店的餐厅

正确答案： ABCD

79. 煮蛋一般分为()三类。

A、2分钟

B、3分钟

C、5分钟

D、8分钟

正确答案： BC

80. 在为客人服务奶酪时，应跟配()

A、胡椒

B、盐

C、面包

D、克力架

正确答案： ABCD

81. 按照地区、历史和风味等特点，中国菜可分为()

A、宫廷菜

B、官府菜

C、地方菜

D、素菜

正确答案： ABCD

82. 在为客人推销佐餐酒时，一般由()进行推销。

A、餐厅经理

B、主管

C、领班

D、酒吧服务员

正确答案： CD

83. 中餐()等情况需要进行分菜。

- A、整形的鸡、鸭
- B、汤菜
- C、不方便客人取用的炒饭、炒面
- D、整形鱼

正确答案： ABCD

84. ()需要提高温度饮用才更有滋味。

- A、中国黄酒
- B、中国白葡萄酒
- C、日本清酒
- D、中国啤酒

正确答案： AC

85. 关于中餐摆台正确的是()。

- A、做准备工作时要查看物品数量、卫生情况，将物品进行必要的整理
- B、摆定位碟时餐盘间距均匀餐盘中心穿过转盘中心线两两对称
- C、葡萄酒杯定位，居于骨碟中心线上，白酒杯、水杯分列左、右两侧
- D、所有间距均为3厘米，三杯成一直线

正确答案： AB

86. 餐厅常见的结账方式()

- A、信用卡结账
- B、现金结账

C、签单结账

D、支票结账

正确答案： ABCD

87. 整瓶的葡萄酒和烈性酒在开瓶前，应向主人展示酒的商标，让客人验看，目的是()

A、避免差错

B、表示对客人的尊重

C、显示服务的礼遇

D、促进销售

正确答案： ABD

88. 客人起身离座，服务员应()

A、帮助客人穿外套

B、拉椅

C、提醒客人带好随身物品

D、向客人诚恳致谢

正确答案： ABCD

89. 服务人员要努力学习餐饮基本理得到在操作()的基础上，提供个性化服务。

A、规范化

B、标准化

C、合理化

D、程序化

正确答案： ABC

97. 服务的舒适性是指消费者提供服务的餐厅服务员的态度应该(),
尊重消费者。

A、礼貌

B、热情

C、周到

D、微笑

正确答案： ABCD

98. 为了提供优质服务，进行良好的推销，服务员应了解菜单上菜肴的
()

A、制作方法

B、装盘要求

C、口味特点

D、烹调时间

正确答案： ABCD

99. () 需要提高温度饮用才更有滋味。

A、黄酒

B、清酒

C、伏特加

D、白兰地

正确答案： AB

100. 餐后酒通常选用()

- A、甜食酒
- B、白兰地
- C、利口酒
- D、鸡尾酒
- E、金万利酒

正 确 答 案：ABCDE

二、单选题

1. 最适合在中国年夜饭宴会上播放的音乐是()。

- A、西洋音乐
- B、中国民乐
- C、交响曲
- D、小夜曲

参考答案： B

2. 菜肴摆放应方便宾客食用、尊重主人和主宾，不需要()的搭配。

- A、荤素
- B、口味
- C、盛器
- D、颜色

参考答案： C

3. 捧斟斟酒的动作应在()的地方进行。

- A、台面以外
- B、台面以内

C、客人右侧

D、客人身边

参考答案： A

4. 培训教学的主要目的是()。

A、改变受训学员的行为

B、改变受训学员的身体

C、改变受训学员的学历

D、改变受训学员的社会关系

参考答案： A

5. 教案()。

A、只需要备好教学的知识点

B、可以照抄教科书

C、既要备知识点，更要备教法

D、只是教学方法的准备方案

参考答案： C

6. 好的普洱茶的茶汤汤色是()。

A、透明、发亮

B、不透明、发乌

C、金黄色，不透明

D、发黑、发乌

参考答案： A

7. 按照宴会的性质和接待规格区分主题宴会，()不属于家宴。

- A、满月酒宴
- B、年夜饭
- C、中秋节全家聚餐
- D、陈氏企业的庆功宴-

参考答案： D

8. 礼仪就是人们在社会交往活动中应共同遵守的行为()。

- A、规范 and 标准
- B、准则 and 标准
- C、规范和准则
- D、原则 and 标准

参考答案： C

9. 中餐宴会斟酒如果是两位服务员同时服务，则一位从主宾开始，另一位从()开始，按顺时针方向依次进行。

- A、副主人
- B、主人
- C、副主宾
- D、女主宾

参考答案： C

10. 服务员工作时允许佩戴的饰物是()。

- A、项链
- B、耳环
- C、戒指

- A、地理位置
- B、服务态度、方式等
- C、开业日期
- D、形象

参考答案： C

22. ()是鸡尾酒的灵魂。

- A、冰冻
- B、冰冷
- C、雪花
- D、低温

参考答案： B

23. 关于培训教案的编写，()表述不正确。

- A、培训教案的编写应该以主题为依据，是教案的“灵魂”
- B、培训教案的编写应该以教师的水平为依据，有多大能力和水平，出什么样的教学成果
- C、培训教案的提纲是教案的“血脉”
- D、培训教案的素材是教案的“血肉”

参考答案： B

24. 微笑服务的要求是()。

- A、前仰后合
- B、捧腹捶胸
- C、口角两端向上翘起

D、笑出声音

参考答案： C

25. () 不应属于教案的内容。

A、教时间

B、教学重点

C、教学难点

D、教学研究

参考答案： D

26. 无声语言包括表情语言、动作语言和()。

A、自然语言

B、态度语言

C、体姿语言

D、非自然语言

参考答案： C

27. “清蒸鲥鱼”配置的最佳器皿形状是()。

A、三角形

B、椭圆形

C、圆形

D、菱形

参考答案： B

28. 分菜服务是一项技术性工作，因此掌握熟练要对菜品()充分了解。

A、产地

B、历史

C、典故

D、烹制方法，质地，特点

参考答案： D

29. 对大型宴会服务的培训时间，()正确。

A、应专门安排培训时间进行

B、在宴会进行过程中进行

C、在宴会开始前的班前会议上进行

D、在当天的服务工作结束后进行

参考答案： A

30. ()属于餐饮企业产品定价的外部因素。

A、人力资源

B、市场需求

C、经营水平

D、制作工艺

参考答案： B

31. ()不应是鸡尾酒的特点。

A、口味大众化

B、香味变化无穷

C、香醇浓厚，入口缠绵

D、色彩绚丽、外观造型独特

参考答案： C

32. 我国居民最常食用的谷物类食品是()。

- A、大米
- B、玉米
- C、荞麦
- D、高粱

参考答案： A

33. 餐饮产品的制作供应与价格的关系，()的表述正确

- A、制作工艺越复杂产品的价格越低
- B、餐饮产品的价格不随制作工艺的难度增加而增加
- C、餐饮产品的制作工作复杂，产品的价格就高
- D、餐饮的制作工艺与产品的价格没有直接关系

参考答案： C

34. 就餐服务中遇到酗酒的客人劝解时，帮助介绍一些()的青菜水果，也体现了周到服务。

- A、适宜的
- B、可口的
- C、昂贵的
- D、特色的

参考答案： A

35. 除冬季应准备有温酒器皿外，一般在常温下备用的酒水是()。

- A、白酒
- B、汽酒

- A、弥补菜肴数量之不足，提高菜肴质量
- B、弥补菜肴营养之不足，丰富菜肴营养
- C、弥补菜肴平淡之不足，丰富菜肴色彩
- D、弥补菜肴质量之不足，提高菜肴品质

参考答案： C

40. 顾客就餐对清洁卫生的要求不包括()。

- A、食品卫生
- B、餐具卫生
- C、服务员的卫生
- D、顾客的卫生

参考答案： D

41. 中餐分菜方式可分为()两种。

- A、临桌独立分让式和临桌二人合作式
- B、临桌分让式和临桌二人分让式
- C、临桌分让式和离桌分让式
- D、离桌分让式和旁桌分让式

参考答案： C

42. 斟倒冰镇啤酒时，要在客人(),方可进行酒水服务。

- A、餐前
- B、到餐厅后
- C、开餐时
- D、入座时

参考答案： B

43. 西餐主题宴会常见以()为主.

- A、正方形台面
- B、圆形台面
- C、椭圆形台面
- D、长方形台面

参考答案： D

44. ()属于个别培训教学法。

- A、讲授法
- B、案例研讨法
- C、个别辅导法
- D、讨论法

参考答案： C

45. 关于教学模式，()表述不正确。

- A、教学模式就是教学手段
- B、是稳定的教学方法程序及策略体系
- C、由若干个固定程序的教学方法组成
- D、传授接受模式和问题发现模式是现代教学中具有代表性的教学模式

参考答案： A

46. 桌斟时应站在客人右后侧，既不可紧贴客人，也不可()。

- A、远远将手臂伸向杯子

B、将手臂横在两客人之间

C、碰到客人

D、离客人太远

参考答案： D

47. ()花型不适合用于祝寿宴会。

A、仙鹤鸟

B、老树新芽

C、蟠桃献寿

D、鸳鸯戏水

参考答案： D

48. ()不属于庆祝类主题宴会

A、开业庆典宴

B、结婚喜庆会

C、乔迁宴会

D、谢师宴会

参考答案： D

49. 在主题宴会餐台设计过程中，中餐宴会多采用()的台布

A、暖色调

B、粉色调

C、白色调

D、均可

参考答案： A

50. ()不属于宴会服务预案的内容。

- A、人力资源控制预案
- B、物资资源控制预案
- C、防震防灾预案
- D、宴会服务应急预案

参考答案： C

51. 如果顾客点用白酒、红葡萄酒、啤酒和饮料时，在宴会开始前五分钟之内将()斟入每位宾客杯中，斟好以上酒后就可请客人入座。

- A、啤酒
- B、红葡萄酒
- C、白酒
- D、红葡萄酒和白酒

参考答案： D

52. 黄酒是中国最古老的独有酒种，被誉为()。

- A、液体黄金
- B、液体面包
- C、国粹
- D、液体粮食

参考答案： C

53. ()是香港人食俗的一大特色。

- A、所有菜肴均放醋
- B、不吃甜食

C、吃下午

D、吃早茶

参考答案： D

54. 关于茶艺和茶道，()表述不正确。

A、茶艺即饮茶的艺术，是艺术性饮茶

B、中华茶艺是指中华民族发明创造的具有民族特色的饮茶艺术

C、茶道是以茶为媒的生活礼仪

D、茶艺是茶道的别称

参考答案： D

55. 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

参考答案： C

56. 安排主题宴会的席位时，第一客人应该在第一主人位的()。

A、对面

B、均可

C、左侧

D、冷色调

参考答案： B

57. 顾客的消费是围绕着不同的()来进行的。

- A、项目
- B、时间
- C、内容
- D、地点

参考答案： B

58. 上泥包、纸包、荷叶包的菜时，不应先行打开或打破，再拿到客人面前来，否则会失去菜的特色，并使这类菜不能保持其原有的()。

- A、口味
- B、香味
- C、颜色
- D、营养

参考答案： B

59. 根据宾客的不同情况把他们引入座位。如重要宾客光临，应把他们引领到餐厅中()的位置。

- A、最好
- B、安静
- C、方便
- D、最显眼

参考答案： A

60. ()姿态不符合服务员正确站姿要领。

- A、目光上扬
- B、肩平挺胸

C、两腿相靠，直立

D、直腰收腹

参考答案： A

61. 在餐厅()属于高档用具。

A、银器

B、竹器

C、陶器

D、玻璃器皿

参考答案： A

62. 公筷、公用勺分菜法的正确操作方法是()。

A、左手握公用筷，右手持公用勺，相互配合将菜和汤汁置于公用勺中分派给客人

B、公筷夹菜分派到客人餐盘，公勺舀汤分派到客人汤碗

C、右手握公用筷，左手持公用勺，相互配合将菜和汤汁置于公用勺中分派给客人

D、公筷和公勺同时配合夹住菜肴分派给客人

参考答案： B

63. ()不是乌龙茶的主要产地。

A、黑龙江省

B、福建省

C、广东省

D、台湾省

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/836152121123010111>