

饮食业基础知识考核试题

一、选择题

1. 下列不属于中国四大菜系的是（ ）。[单选题] *

鲁菜

粤菜

川菜

浙菜 ✓

2. 下列不属于现代饮食业需求发展趋势的是（ ） [单选题] *

饮食消费大众化

菜品菜系潮流化

餐饮口味多样化

经营连锁化 ✓

3. 下列几个种类中，（ ）不属于餐饮业。[单选题] *

餐馆

酒吧

流动饮食摊

食品店 ✓

4. 大部分的西餐厅都供应套餐，其顺序大致是（ ） [单选题] *

汤、沙拉、主菜、甜点及最后的饮料 ✓

饮料、沙拉、主菜、甜点及最后的汤

汤、主菜、甜点、沙拉及最后的饮料

沙拉、主菜、甜点、汤及最后的饮料

5. 大中型餐饮企业普遍采用（ ） [单选题] *

二级管理

三级或四级管理 ✓

五级管理

顶级管理

6. 下列（ ） 一般适用于大、中型餐饮企业。 [单选题] *

直线职能制 ✓

直线制

职能制

全方位制

7. （ ） 是指一名领导者能够有效地直接指挥或控制下级人员的数量。 [单选题] *

管理层次

管理幅度 ✓

管理组织

管理能力

8. （ ） 是企业组织机构的主体。 [单选题] *

管理职能机构

行政事务机构

业务经营机构 ✓

企业经理

9. 下列（ ）属于业务经营机构。[单选题] *

厨房 ✓

财务部

人事部

经理办公室

10. 经理—厨师长—主管—职工，这是一种（ ）管理。[单选题] *

二级

三级

四级 ✓

五级

11. 确定厨房人员数量，较多采用的是按比例确定的方法，档次较高的饭店一般（ ）个餐位配 1 名烹饪生产人员。[单选题] *

10～13

13～15 ✓

15～20

20～25

12. 餐厅服务人员与厨房人员的比例一般是（ ），其人员配备也可根据餐厅具体营业情况再做相应调整。

[单选题] *

1：1

2：1 ✓

3：1

1：2

13. () 是餐厅的主要广告宣传品。[单选题] *

菜单 ✓

招牌

电视

报纸

14. () 在餐厅是最常见、使用最为广泛的一种菜单形式。[单选题] *

套餐菜单

点菜菜单 ✓

团体包餐菜单

特殊菜单

15. 宴席菜点分量要够，总的应以每人平均吃到 () 左右净料为宜。[单选题] *

250 克

350 克

500 克 ✓

750 克

16. 春节团圆家庭菜单是属于 () [单选题] *

套餐菜单

点菜菜单

团体包餐菜单

特殊菜单 ✓

17. () 常用于宾客流动性较大的宾馆、旅游饭店以及各类社会饮食。[单选题] *

固定菜单 ✓

循环菜单

综合菜单形式

套餐菜单

18. () 适合于饭店、宾馆为旅游团队、会议包餐以及长住型客人使用。[单选题] *

固定菜单

循环菜单 ✓

综合菜单形式

套餐菜单

19. 菜品的策划与设计一般由 () 担任。[单选题] *

总经理

饮食部门经理和厨师长 ✓

餐厅经理

厨师

20. () 类菜点往往起到吸引顾客的作用，从而带动其他菜品的销售，被称为需求的发动机。[单选题]

*

畅销但低利润 ✓

畅销且利润高

不畅销但利润高

不畅销又利润低

21. () 类菜点一般不列入菜单[单选题] *

畅销但低利润

畅销且利润高

不畅销但利润高

不畅销又利润低 ✓

22. () 方法是利用顾客对产品形象、品质的感觉和名望进行定价。[单选题] *

“随行就市”法

毛利率法

主要成本率法

声望定价法 ✓

23. 经大量的调查研究表明，单页菜单的 () 部位一般最受宾客注意。[单选题] *

中央部位 ✓

前半页

页首

页末

24. 经大量的调查研究表明，对折菜单的 () 部位一般最受宾客注意。[单选题] *

右首页中央部位 ✓

左首页中央部位

页首

页末

25. 菜单中使用的汉字一般不可小于 () 字。[单选题] *

三号

四号 ✓

五号

六号

26. 循环菜单的一般周期以（ ）为宜。[单选题] *

一周 ✓

一个月

一个季度

一年

27. 验收员验收完毕后，应在送货发票上签字并加盖上发票收讫章，发票的正本送（ ） [单选题] *

财务部门

供应商 ✓

采购部门

厨房

28. 干藏库房一般不需要供热和制冷设备，其最佳储藏温度为（ ）。[单选题] *

5~15°C

15~21°C ✓

21~31°C

31~37°C

29. 干货库房应保持相对干燥，湿度大，货物易变质。库房适宜的相对湿度为（ ）。[单选题] *

30% ~50%

50% ~60% ✓

60% ~70%

70% ~80%

30. 冷藏是将冷库或冰箱的温度控制在（ ），使储存的食品冷却而不冻结。[单选题] *

-5~2°C

2~5°C ✓

5~15°C

15~21°C

31. 冰冻食品到货后应及时置于（ ）以下的冷库中储藏。[单选题] *

0°C

-5°C

-10°C

-18°C ✓

32. 领料单必须由（ ）核准签字，库房才能发料。[单选题] *

总经理

厨师长 ✓

主管

领班

33. “大抵一席佳肴，司厨之功居其六，买办之功居其四”叙述的是（ ）作用。[单选题] *

刀工

烹调

采购 ✓

验收

34. 已知一盘爆腰花的成本为 16.5 元，若销售毛利率为 45% ，这盘腰花销售价应为（ ）元。[单选题]

*

28

32

30 ✓

36

35. 鲜活的鱼虾适用（ ）法储藏。[单选题] *

盐腌

酒渍

活养 ✓

糖渍

36. （ ）是贮存中的一个环节。[单选题] *

发放 ✓

领发

采购

存放

37. （ ）是饮食企业产品质量的核心部分，是客人评价饭店服务水平的主要标准。[单选题] *

饮食环境

微笑的服务

菜点的质量 ✓

烹饪技巧

38. 从广义上讲，下列不能列入饮食业的是（ ）。[单选题] *

学校食堂

家庭餐厅 ✓

餐馆

外卖小摊

39. 下列菜名中属于写实性菜名的是（ ）。[单选题] *

豆瓣鲫鱼 ✓

澄粉

鸳鸯戏水

荷塘月色

40. 下列属于“零数价格制”的是（ ）。[单选题] *

99 ✓

100

1800

600

41. 下列不属于饮食业成本要素的是（ ）。[单选题] *

主料成本

调料成本

配料成本

运输费用 ✓

42. （ ）就是组织结构的层次和人员的配备，要同企业所担负的任务相适应，各机构人员要有足够的工作量，避免机构臃肿，人浮于事。[单选题] *

统一

有效

精简 ✓

协调

43. （ ）是直接从事原材料采购、储存，饮食产品生产、销售和经营机构。[单选题] *

管理职能机构

行政事务机构

监督管理机构

业务经营机构 ✓

44. 人力资源和其他资源一样是有价值的，所以餐饮企业应该珍惜人力资源，让它得到最大效率的应用，指的是饮食企业人员配备中的（ ）原则。[单选题] *

人尽其用 ✓

科学合理

客观实用

平衡比例

45. （ ）是餐厅向顾客提供商品的目录。[单选题] *

招牌

名片

菜单 ✓

服务手册

46. 标准菜单也称（ ），是一种菜式内容标准化而且很少调整的菜单。[单选题] *

循环菜单

固定菜单 ✓

综合菜单

单一菜单

47. 菜品选择，首先要认清饭店的目标市场，根据目标顾客的消费水平、需求特点来设计菜式，指的是菜品选择原则中的（ ）。[单选题] *

以市场需求为导向 ✓

体现餐厅特色，增强竞争力

注重菜品的盈利能力

注意菜点花色品种的均衡

48. 定价要服从国家的物价政策是指，在定价要根据国家的物价政策指定菜单价格，在规定的范围内确定本餐厅的（ ）。[单选题] *

利润

毛利率 ✓

成本

价格

49. 始终保持储存区的（ ），是保证货物质量和延长储存时间的重要措施。[单选题] *

干燥

湿度

温度

清洁 ✓

50. 客人到餐厅就餐，对菜点的需求往往表现为个别定制，菜点内容变化较大，这反映了厨房生产的（ ）特点。[单选题] *

产品生产时间短

产品特殊订购生产 ✓

产品的数量难以预计

产品质量的不稳定性

51. （ ）四周装有高出灶面的圆形生铁圈或不锈钢圈，圈上有 2~3 个缺口，以供火焰上窜及空气流通

之用。[单选题] *

炒灶 ✓

汤灶

蒸汽灶

微波炉

52. 购进一只公鸡，重 2.5 Kg，经过宰杀、去毛、除肠肚、洗涤等处理后，得净鸡 1.7 Kg，则这只鸡的精料率为（ ）。[单选题] *

0.47

1.47

0.32

0.68 ✓

53. 某地开设了一个高档餐厅，它的名称最有可能是（ ）。[单选题] *

二姐餐馆

肯德基

贵宾楼 ✓

二哥饭店

54. 饮食企业的经营活动是从（ ）开始的。[单选题] *

开门迎客

点名签到

厨房生产

采购 ✓

55. （ ）是销售各国大众化的菜肴和小吃的餐厅。[单选题] *

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/856104111034011004>