**“鼎盛诺蓝杯”第十一届全国旅游院校服务技能（饭店服务）大赛综合知识理论考核题库问题修正及答疑**

**一、酒店概论**

**单选题**

**69.**撤换骨碟时应是（ ）。

A．先将脏的骨碟一一撤下

B．先将干净骨碟一一换上

C．先撤去脏的骨碟后，再将干净骨碟换上

D．先将干净的骨碟一一上上去，再将脏骨碟一一撤去

答案改为C

**二、前厅服务**

**单选题**

**71.**适合推销高价客房的报价方式是（ ）。

A．鱼尾式报价 B．冲击式报价 C．夹心式报价 D．鱼头式报价

答案：A

**102.**客人付款方式主要有：现金、信用卡以及（ ）。

A．挂账 B．银行信用证 C．预付款 D．商业合同

答案：D

商业合同付款方式范围涵盖了挂账，所以答案为D。

**多选题**

**23．**预订宾客抵店前的准备工作包括（ ）。

A．客情的预报 B．次日抵店客人名单的准备

C．贵宾接待通知单的准备 D．团体接待通知单的准备

E．客房送餐通知单

答案改为ABCD

**三、西餐宴会摆台**

**单选题**

**28.**下列哪项不属于红酒醒酒的好处（ ）。

A．醒酒可以让葡萄酒和空气接触，使葡萄酒充分地呼吸

B．醒酒可以让葡萄酒中的单宁更柔顺

C．醒酒时间的长短根据室温和葡萄酒的种类来确定

D．醒酒可以让葡萄酒充分释放各类香气

答案：C

**多选题**  
**23.**下列哪些是餐饮生产的特点（ ）。  
A．餐饮产品规格多，每次生产批量小  
B．餐饮生产历时较短  
C．餐饮生产量可以预测  
D．餐饮原料及产品容易变质  
E．餐饮产品生产过程环节多，管理难度大  
答案改为ABDE

**四、酒吧服务**

**单选题**

**14.**标准酒度、英制酒度和美制酒度之间的换算关系是（ ）。

A．1GL＝1.75Proof＝2Sikes

B．1GL＝2Proof＝1.75Sikes

C．1GL＝1.95Proof＝2Sikes

D．1GL＝2Proof＝2.75Sikes

答案：B

答案没问题