

广东：《导游基础知识》各章练习题(第六章) PDF转换可能丢失图片或格式，建议阅读原文

[https://www.100test.com/kao\\_ti2020/464/2021\\_2022\\_\\_E5\\_B9\\_BF\\_E4\\_B8\\_9C\\_EF\\_BC\\_9A\\_E3\\_c67\\_464721.htm](https://www.100test.com/kao_ti2020/464/2021_2022__E5_B9_BF_E4_B8_9C_EF_BC_9A_E3_c67_464721.htm) 第六章 中国的饮食文化

一、单项选择题

1、下列四组菜中属于湖南风味的一组是( )。A、宫保鸡丁、鱼香肉丝、水煮肉片 B、三套鸭、叫化鸡、松鼠鱼 C、麻辣仔鸡、生熘鱼片、腊味合蒸 D、东坡肉、密汁火方、干菜焖肉

2、宫保鸡丁、东坡肉、炒西施舌、李鸿章杂烩分别属于( )。A、四川菜系、浙江菜系、福建菜系、安徽菜系 B、浙江菜系、福建菜系、安徽菜系、四川菜系 C、四川菜系、安徽菜系、浙江菜系、福建菜系 D、福建菜系、四川菜系、安徽菜系、浙江菜系

3、下列名酒中，依次属酱香型、浓香型、清香型的是( )。A、五粮液、汾酒、茅台酒 B、茅台酒、五粮液、汾酒 C、老窖特曲、茅台酒、汾酒 D、茅台酒、泸州老窖特曲、五粮液

4、下列茶叶中，按加工工艺依次为不发酵，半发酵和全发酵的是( )。A、西湖龙井、水仙、大红袍 B、黄山毛峰、君山银针、宣红 C、银针白毫、乌龙茶、西湖龙井 D、太湖碧螺春、铁观音、祁红

5、烹调讲究“一菜一格，百菜百味”、“配色和谐，讲究造型”、“镂雕工艺独到”的菜系依次是( )。A、四川菜系、江苏菜系、上海菜系 B、江苏菜系、上海菜系、四川菜系 C、上海菜系、四川菜系、江苏菜系 D、四川菜系、上海菜系、江苏菜系

6、以偏甜、偏淡、偏酸的“三偏”为特色，以佛跳墙、炒西施舌等为名菜的是：( ) A、浙菜 B、闽菜 C、川菜 D、湘菜

7、代表鲁菜、川菜、粤菜、淮扬菜的四个名菜是：( ) A、葱烧海参 鱼香肉丝 龙虎会 凉拌腰丝 B、糖醋黄河鲤

鱼 宫保鸡丁 脆皮乳猪 扣三丝 C、糖醋黄河鲤鱼 麻婆豆腐 龙虎会 叫化鸡 D、葱烧海参 鱼香肉丝 龙虎会 蟹粉狮子头 12、葡萄酒中，糖的含量在1.2%--5%之间的是（ ）。 A、干葡萄酒 B、半干葡萄酒 C、半甜葡萄酒 D、甜葡萄酒 13、根据酒中食用酒精含量分类，酒精度在20度和40度之间的称：（ ） A、高度酒 B、中度酒 C、低度酒 14、为国内国际市场上的“酒中明珠”，香型为酱香型，素有“国酒”之誉的是：（ ） A、五粮液 B、郎酒 C、贵州茅台酒 D、董酒 15、根据商业习惯，茶叶可分为：绿茶、红茶、乌龙茶、白茶、紧压茶和花茶六大类。是最古老的茶叶品种。（ ） A、绿茶 B、红茶 C、乌龙茶 D、白茶 16、泸州古称江阳，自古有“江阳尽道多佳酿”之美誉。泸州最老的酒窖，明年间所建，已列为全国重点文物保护单位。（ ） A、景泰 B、万历 C、永乐 D、嘉靖 17、鲁菜又叫山东菜，它是由济南、济宁、胶东三地的地方菜发展而成，其代表菜（ ） A、鱼香肉丝 B、脆皮乳猪 C、葱烧海参 D、生馏鱼片 100Test 下载频道开通，各类考试题目直接下载。详细请访问 [www.100test.com](http://www.100test.com)