

2010年导游资格证考试导游基础知识章节练习题5导游资格考试 PDF转换可能丢失图片或格式，建议阅读原文

[https://www.100test.com/kao\\_ti2020/634/2021\\_2022\\_2010\\_E5\\_B9\\_B4\\_E5\\_AF\\_BC\\_c34\\_634433.htm](https://www.100test.com/kao_ti2020/634/2021_2022_2010_E5_B9_B4_E5_AF_BC_c34_634433.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 相关链接：2010年导游资格  
证考试导游基础知识章节练习题12010年导游资格证考试导游  
基础知识章节练习题22010年导游资格证考试导游基础知识章  
节练习题32010年导游资格证考试导游基础知识章节练习题4  
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)