

【单选题】

- 1.酱香型白酒的勾调工艺中不需要添加的是（ ）。
  - A.不同轮次基酒
  - B.不同窖池基酒
  - C.不同年份基酒
  - D.外来酒精
- 2.白酒品鉴的正确顺序是（ ）。
  - A.观色→闻香→品味→回味
  - B.闻香→观色→品味→回味
  - C.品味→观色→闻香→回味
  - D.观色→品味→闻香→回味
- 3.下列哪种材质的贮酒容器最适合酱酒的储存陈化。（ ）
  - A.陶制
  - B.玻璃
  - C.金属
  - D.塑料
- 4.科学饮酒养生的原则不包括？（ ）
  - A.温酒而饮
  - B.空腹饮酒
  - C.小咽慢饮
  - D.勿混饮
- 5.白酒勾兑的核心目的是（ ）。
  - A.提高酒精度
  - B.平衡风味、稳定品质
  - C.添加香精香料
  - D.降低成本
- 6.传统酒礼中“三爵之礼”的含义是（ ）。
  - A.三杯敬客
  - B.三杯即止
  - C.三杯罚酒
  - D.三杯共饮
- 7.酱香型白酒采用（ ）作为糖化发酵剂。
  - A.低温大曲
  - B.中温大曲
  - C.高温大曲
  - D.麸曲
- 8.酒文化中，“和为贵”的思想主要通过（ ）体现。
  - A.酒礼酒德
  - B.酿酒工艺
  - C.酒器造型
  - D.酒的价格
- 9.古代饮酒礼仪中，“斟酒满而不溢”体现的是（ ）。
  - A.对客人的尊重

- B.节约粮食的理念
- C.避免浪费的习惯
- D.展示酒的品质

10.酱香型白酒具有“四高一长”的工艺特点，下列关于“四高”说法错误的是（ ）。

- A.高温制曲
- B.高温堆积
- C.高温流酒
- D.高温贮存

11.原窖法工艺以（ ）为代表。

- A.五粮液
- B.剑南春
- C.洋河
- D.泸州老窖

12.（ ）不属于五粮液酿酒原料之一。

- A.大米
- B.糯米
- C.小麦
- D.大麦

13.凤香型白酒具有（ ）为主和己酸乙酯为辅的复合香气。

- A.乙酸乙酯
- B.丁酸乙酯
- C.乳酸乙酯
- D.二元酸二乙酯

14.（ ）极为活泼而不稳定，它是引起白酒浑浊、产生油臭的主要物质来源。

- A.棕榈酸乙酯
- B.油酸乙酯
- C.亚油酸乙酯
- D.乳酸乙酯

15.啤酒瓶上标注的“10° P”通常指的是（ ）。

- A.酒精度
- B.原麦汁浓度
- C.啤酒花浓度
- D.最佳饮用温度

16.威士忌（Whisky）的主要酿酒原料是（ ）。

- A.葡萄
- B.谷物（如大麦、玉米）
- C.甘蔗
- D.龙舌兰

17.品酒时，通过舌头不同部位感知的基本味觉，甜味最敏感的区域是（ ）。

- A.舌尖
- B.舌两侧
- C.舌根
- D.舌面

18.甲醇的前体物质为（ ）。

A.氨基酸

B.果胶

C.葡萄糖

D.甘油三酯

19.白酒中的（ ）是造成白酒失光、浑浊、沉淀的主要因素。

A.固形物

B.酒度

C.温度

D.色度

20.（ ）不属于白酒中固形物超标的主要原因。

A.发酵过程中产生的高级脂肪酸、酯、醇

B.加浆水硬度过大

C.贮存容器溶出

D.酿酒原料粉碎度过细

21.酱香型轮次酒中，（ ）酒酱香味突出、后味长、略有焦香味。

A.一轮次

B.三轮次

C.五轮次

D.七轮次

22.（ ）典型体是构成酱香型白酒的主体香。

A.窖底香

B.酱香

C.醇甜

D.窖面

23.淀粉酶将淀粉分解成（ ）。

A.可发酵性糖

B.氨基酸

C.脂肪酸

D.半纤维素

24.滴窖不净，酒体带有（ ）。

A.泥味

B.盐菜味

C.黄水味

D.霉味

25.白酒贮存过程中，醛类物质含量（ ）。

A.先减后增

B.先增后减

C.增加

D.减少

26.贵州省最出名的白酒为（ ）。

A.金沙回沙酒

B.茅台酒

C.鸭溪窖酒

D.清酒

27.一般情况下，以下哪种酒的酒精度最低（ ）。

- A.白酒
- B.啤酒
- C.黄酒
- D.包谷酒

28.下列白酒的产地不在贵州的为（ ）。

- A.习酒
- B.珍酒
- C.郎酒
- D.青酒

29.相传太白酒是和哪位诗人有关（ ）。

- A.杜甫
- B.李白
- C.苏轼
- D.杜牧

30.（ ）是以水果为生产原料。

- A.青稞酒
- B.白兰地
- C.雪花啤酒
- D.五粮液

31.无论是收藏酒还是贮存酒都有环境上的要求，以下哪项不是酒收藏或贮存所要求的环境（ ）。

- A.阴凉
- B.恒温
- C.暴晒
- D.避光

32.酱香型白酒的制曲原料为（ ）。

- A.高粱
- B.豌豆
- C.玉米
- D.小麦

33.常用的品酒方法是（ ）。

- A.一杯法
- B.两杯法
- C.三杯法
- D.五杯法

34.下列生产工艺特点属于浓香型白酒典型生产工艺的为（ ）。

- A.高温堆积
- B.混蒸混烧
- C.清蒸清烧
- D.高温发酵

35.酱香型白酒的发酵容器为（ ）。

- A.条石泥底窖
- B.泥窖

C.地缸

D.砖窖

36.用于生产甜米酒的最佳原料是（ ）。

A.大麦

B.小麦

C.糯米

D.高粱

37.酿造酒都是原料经发酵后获得的酒精饮料，所用的发酵菌种一般为（ ）。

A.酵母菌

B.青霉菌

C.金黄色葡萄球菌

D.乳酸杆菌

38.对于酱香酒的酒体风格表述不正确的是（ ）。

A.优雅细腻

B.酸淡苦辣涩俱全

C.酒体醇厚

D.空杯留香持久

39.（ ）的制作利用了微生物发酵的作用。

A.白酒

B.罐头

C.葡萄干

D.方便面

40.酒精又可以称作（ ）。

A.甲醇

B.乙醇

C.丙醇

D.甲醛

41.世界最古老的三种酒不包括（ ）。

A.蒸馏酒

B.黄酒

C.葡萄酒

D.啤酒

42.下列不属于白酒中的四大酸类物质的为（ ）。

A.乙酸

B.油酸

C.丁酸

D.己酸

43.酒精在体内吸收最快的部位是（ ）。

A.胃

B.小肠

C.大肠

D.食管粘膜

44.凤香型白酒代表产品为（ ）。

A.安徽口子窖酒

B.山西汾酒

C.河北衡水老白干酒

D.陕西西凤酒

45.酱香型白酒酿造生产时，有（ ）取酒过程。

A.6 次

B.7 次

C.8 次

D.9 次

46.豉香型白酒代表产品为（ ）。

A.全州湘山酒

B.广东玉冰烧酒

C.湖北白云边酒

D.湖南酒鬼酒

47.酱香型白酒酿造生产时，有（ ）发酵过程。

A.6 次

B.7 次

C.8 次

D.9 次

48.浓香型白酒采用（ ）作为发酵容器。

A.石窖

B.泥窖

C.地缸

D.陶缸

49.大曲清香型白酒采用（ ）作为发酵容器。

A.发酵罐

B.泥窖

C.地缸

D.陶缸

50.先秦诸子中，哪位提出“酒以成礼”的观点。（ ）

A.孔子

B.庄子

C.荀子

D.韩非子

### 【多选题】

1. 以下哪些是中国白酒的经典香型。（ ）

A. 浓香型

B. 酱香型

C. 可乐型

D. 清香型

2. 酿造啤酒的主要原料包括哪些？（ ）

A. 大麦芽

B. 啤酒花

C. 水

- D. 酵母
3. 按照颜色分类，葡萄酒通常可以分为哪几种？（ ）
- A. 红葡萄酒
  - B. 白葡萄酒
  - C. 桃红葡萄酒
  - D. 甜葡萄酒
4. 在酿酒车间，以下哪些行为是安全规范所禁止的。（ ）
- A. 进入发酵罐前不通风、不测氧
  - B. 操作设备时佩戴手套
  - C. 在车间内吸烟
  - D. 穿着防滑工作鞋
5. 白酒酿造中，“制曲”的主要目的是（ ）。
- A. 糖化淀粉
  - B. 发酵产酒
  - C. 生成香味前驱物质
  - D. 为微生物提供营养
6. 以下哪些情况可能导致啤酒出现不良风味。（ ）
- A. 光照过度
  - B. 高温储存
  - C. 微生物污染
  - D. 低温冷藏
7. 品评一款酒时，通常从哪几个方面进行评价。（ ）
- A. 色 （外观）
  - B. 香 （香气）
  - C. 味 （口味）
  - D. 格 （风格）
8. 开启一瓶静止葡萄酒时，正确的操作步骤包括（ ）。
- A. 用开瓶器拔出软木塞
  - B. 先割开瓶口的锡帽
  - C. 用餐巾擦拭瓶口
  - D. 剧烈摇晃瓶身再开
9. 以下哪些是著名的浓香型白酒品牌。（ ）
- A. 泸州老窖
  - B. 贵州茅台
  - C. 五粮液
  - D. 山西汾酒
10. 以下哪些啤酒类型属于“艾尔”啤酒。（ ）
- A. 印度淡色艾尔 （IPA）
  - B. 世涛 （Stout）
  - C. 皮尔森 （Pilsner）
  - D. 拉格 （Lager）
11. 在酒类酿造中，酵母的主要作用是（ ）。
- A. 将糖分转化为酒精
  - B. 产生二氧化碳

- C. 生成风味物质 （如酯类）
  - D. 抑制杂菌生长
- 12.关于葡萄酒的储存，下列说法正确的是（ ）。
- A. 应避光、避震储存
  - B. 应恒温、恒湿储存
  - C. 所有葡萄酒都越陈越香
  - D. 通常需要水平放置
- 13.下列哪些是黄酒生产的主要原料。（ ）
- A. 糯米/大米
  - B. 麦曲
  - C. 啤酒花
  - D. 水
- 14.作为一名专业的品酒师，在品酒时应该（ ）。
- A. 保持口腔清洁，无异味
  - B. 在品酒前使用浓烈香水和护肤品
  - C. 小口品尝，细细感受
  - D. 品酒后将酒液吐掉，以保持清醒
- 15.以下哪些设备常用于酒类的过滤澄清。（ ）
- A. 硅藻土过滤机
  - B. 板框过滤机
  - C. 蒸馏器
  - D. 膜过滤机
- 16.影响啤酒泡沫质量的因素包括（ ）。
- A. 酒杯的清洁度
  - B. 啤酒的侍酒温度
  - C. 啤酒的二氧化碳含量
  - D. 倒酒的方式
- 17.优质白酒通常具备以下哪些特点。（ ）
- A. 香气纯正、协调
  - B. 口感醇厚、绵甜
  - C. 回味悠长、干净
  - D. 颜色非常深
- 18.对酿酒用水的基本要求包括（ ）。
- A. 清澈透明，无色无味
  - B. 微生物指标达标
  - C. 含有适量的有益矿物质
  - D. 硬度越低越好
- 19.关于“酒精度”的说法，正确的是（ ）。
- A. 指酒中乙醇含量的百分比
  - B. 啤酒的酒精度通常比白酒低
  - C. 可以通过蒸馏来提高酒精度
  - D. 所有葡萄酒的酒精度都一样
- 20.在生产中，保证酒类产品质量稳定需要（ ）。
- A. 严格执行标准操作规程 （SOP）



- B. 对关键工序进行监控和记录
- C. 每批产品口味都可以随意变化
- D. 保持生产环境的卫生

**【判断题】**

1. 啤酒的酒精度越高，其原麦汁浓度也一定越高。（     ）
2. 所有红葡萄酒都比白葡萄酒口感更涩。（     ）
3. 白酒的“老熟”过程就是简单的存放，时间越长酒质越好。（     ）
4. 一般情况下，浓香型白酒的窖池使用时间越长，生产的酒质就越好。（     ）
5. 品酒时，可以将不同酒样倒入同一个杯子中连续品尝。（     ）
6. 葡萄酒瓶底的凹槽主要是为了美观。（     ）
7. 啤酒出现浑浊就一定是变质了。（     ）
8. “勾调”是白酒生产中的一道重要工艺环节。（     ）
9. 橡木桶是所有酒类陈酿的最佳容器。（     ）
10. 酿酒用水的水质对酒质没有影响。（     ）
11. 开启香槟时应大力摇晃瓶身让瓶塞弹出。（     ）
12. 白酒的香型是由不同原料决定的。（     ）
13. 葡萄酒的年份越老，品质就一定越好。（     ）
14. 啤酒花能给啤酒带来苦味和香气。（     ）
15. 品酒时吞下所有酒液才能准确评价。（     ）
16. 白酒的“挂杯”现象能直接判断酒质好坏。（     ）
17. 红葡萄酒适合搭配海鲜饮用。（     ）
18. 酿酒车间可以用明火照明。（     ）
19. 啤酒的最佳饮用温度是越冰越好。（     ）
20. “酒曲”在白酒酿造中起糖化发酵作用。（     ）

21. 葡萄酒瓶上标注的年份是指灌装时间。（      ）
22. 白酒的贮存环境要干燥通风。（      ）
23. 葡萄酒的陈年潜力主要取决于酿酒师的技术水平。（      ）
24. 品酒师在品酒前可以吃口味重的食物。（      ）
25. 所有葡萄酒都需要醒酒。（      ）
26. 白酒的辣味主要来自酒精。（      ）
27. 啤酒可以露天暴晒储存。（      ）
28. 酿酒发酵温度越高越好。（      ）
29. 品评葡萄酒时要关注其澄清度。（      ）
30. 黄酒的“煎酒”工艺是为了调味。（      ）