第十章的单元测试

1、调酒用具多以（ ）为主，只为调酒专用。（单选2 分）

A. 不锈钢(正确答案)

B. 塑料(错误答案)

C. 陶瓷(错误答案)

D. 其他(错误答案)

2、无论是国产的还是进口的新鲜水果，一般以（ ）成熟为最佳。（单选2 分）

A. 九(正确答案)

B. 七(错误答案)

C. 八(错误答案)

D. 六(错误答案)

3、所有设备、用具的保管和使用一样重要，都关系着酒吧的成本。（ ）（判断2 分）

A. 正确(正确答案)

B. 错误(错误答案)

4、所谓验收，是指检查或试验后，认为合格而收受货品。（ ）（判断2 分）

A. 正确(正确答案)

B. 错误(错误答案)

5、酒吧常见的采购方式有下列几种（ ）。（多选5 分）

A. 合约方式(正确答案)

B. 直接从市场采购(正确答案)

C. 由供应商报价(正确答案)

D. 直接从产地采购(正确答案)

6、有关水果储存，表述正确的有（ ）。（多选5 分）

A. 新鲜水果应保存在冷藏箱内，使用前要彻底清洗；(正确答案)

B. 新鲜水果应用柠檬酸来浸泡，保持水果的新鲜，以防止氧化变黑；(正确答案)

C. 罐装水果未开盖时可在常温下储存。(正确答案)

D. 罐装水果开盖后容易变质，应将未用的部分密封后放在冷藏箱或冰箱里储存，一般不要超过5天。(错误答案)