

啤酒酿造与文化学习通课后章节答案期末考试题库 2023 年

1. 英国的艾尔啤酒中最典型的啤酒是（）。

参考答案:

帝王世涛和波特

2. 啤酒的风味稳定性，即啤酒经灌装后，在规定的保质期内，啤酒的香气和口味无显著变化。（）

参考答案:

对

3. 淀粉粒在一定温度下吸水膨胀而破裂，淀粉分子溶出，分布于水中，形成糊状物，这个过程称糊化。（）

参考答案:

对

4. 啤酒酿造中，无菌过滤时要选用合适孔径的滤芯，大多采用（）孔径的滤芯，以滤除酵母菌和一般污染菌，基本达到无菌要求。而不影响啤酒风味。

参考答案:

0.45 μ m

5. 下列选项中，德国开设啤酒酿造专业的大学和学院不包括（）。

参考答案:

汉堡大学

6. 慕尼黑啤酒节规定，只允许销售符合“啤酒纯净法”要求的传统（）优质啤酒。

参考答案：
慕尼黑本地

7. 世界上规模最大、最著名的啤酒节是（）。

参考答案：
德国慕尼黑啤酒节

8. 青岛国际啤酒节始创于哪一年？（）

参考答案：
1991 年

9. 精酿啤酒的发展是人们对啤酒口味和个性化发展需要的结果。（）

参考答案：
对

10. 使用量较少，但对精酿啤酒口味影响较大的原料是（）。

参考答案：
啤酒花

11. 影响精酿啤酒发展和推广的主要因素是（）。

参考答案：
啤酒文化的普及度

12. 美国精酿啤酒中成为全球啤酒口味新宠的产品是（）。

参考答案:

美式 **IPA**

13. 1992 年，中国第一条自主研发的每批次 500L 啤酒生产线在齐鲁工业大学建成。（）

参考答案:

对

14. 德国 DOEMENS 啤酒学院在济南设立了其亚洲学院。（）

参考答案:

对

15. 中国首次将酿酒酵母乘神州九号送上太空的大学是（）。

参考答案:

齐鲁工业大学

16. EBC 欧洲酿造协会是欧洲酿造业界最大的盛会 协会组织。

参考答案:

对

17. 德国慕尼黑国际饮料及液体食品技术博览会 **drinktec**，是全球饮料及液体食品技术行业首屈一指的展览会。

参考答案:

对

18. 美国最权威的啤酒专业协会是：

参考答案：
ASBC 美国化学家酿造协会

19. 酒标是酒的名片和身份证，已成为一种独特的啤酒文化。（）

参考答案：
对

20. 1892 年美国发明家 William Painter 首次为皇冠盖申请了专利。（）

参考答案：
对

21. 啤酒杯垫是展示啤酒文化的重要元素，它的基本作用不包含（）。

参考答案：
付账凭证

22. 世界各地每年都举办各种形式的啤酒节，除了为大家提供欢聚的场所外，更重要的是啤酒节是弘扬啤酒文化的重要舞台。（）

参考答案：
对

23. 精酿啤酒坊的运营需要形成您自己的酿酒和营销理念。（）

参考答案:
对

24. 啤酒成份中（）左右都是水，因此水的质量对啤酒口味影响甚大。

参考答案:
0.9

25. 1620 年一批英国清教徒乘“五月花号”帆船冒险来到美国。1623 年在纽约开办了第一家啤酒作坊。（）

参考答案:
对

26. 啤酒酒标上体现了丰富的信息，但通常不包括（）。

参考答案:
价格

27. 啤酒酿造中，麦汁过滤时的洗槽水温度应该是（）。

参考答案:
76℃—78℃

28. 啤酒发酵时，大麦中的各种物质、尤其是淀粉和蛋白质充分溶解，保证了后期糖化、发酵和酵母生长的要求。（）

参考答案:
对

29. 不同类型的啤酒品鉴温度有差异，通常酒精度高和口感浓郁的啤酒品鉴温度较高。（）

参考答案：
对

30. 啤酒花通常采用无性繁殖-纯植物，根扦插和压条方式进行，以保证在遗传上完全相同的母质。（）

参考答案：
对

31. 在啤酒节上，人们除了品尝各式各样的啤酒和美食之外，还可以学习到很多酿造专业知识。（）

参考答案：
对

32. 根据生物学分类，酵母属于（）。

参考答案：
真菌界

33. 《汉谟拉比法典》是迄今已知的古代第一部比较完整的法典。（）

参考答案：
对

34. 不同种类的啤酒的颜色主要是由下列哪种原料赋予的？（）

参考答案：
麦芽

35. 世界上哪种啤酒的销量最大？（）

参考答案：
淡色拉格

36. 啤酒酿造中，麦芽粉碎越粗，麦槽体积越（）。

参考答案：
大

37. 下列物质中属于啤酒风味缺陷的是（）。

参考答案：
麦芽味

38. 适用于各类口味比较强烈的啤酒，如大麦酒烈性爱尔、深色爱尔的酒杯类型是（）。

参考答案：
郁金香杯

39. 世界啤酒大赛（World Beer Cup）举办地在哪个国家？

参考答案：
美国

40. 啤酒和食物的配餐，通常是对形成风味的相互补充。 ()

参考答案:

对

41. 啤酒酿造中，麦汁煮沸有不同的加热方式，我国常采用 ()。

参考答案:

蒸汽加热式

42. 啤酒酿造时，麦汁中的热、冷凝固物是以 () 和多酚物质为主的复合物。

参考答案:

蛋白质

43. 酿造德国小麦啤酒时，小麦麦芽的使用量不低于 50%。 ()

参考答案:

对

44. 只有经过了国际修道院协会(ITA)认证的啤酒才是真正的修道院啤酒。 ()

参考答案:

对

45. 啤酒酿造设备的清洗与杀菌中，使用清洗、杀菌剂前必须了解题目的用途、使用浓度、原材料承受性或限用范围。 ()

参考答案:

对

46. 对酒花的药用价值研究发现，酒花中的哪种物质具有抑制癌症细胞生长的作用？（）

参考答案：
黄腐酚

47. 酿造蓝比克啤酒，一般采用自然发酵法，暴露在空气中，让野生酵母和细菌发酵。（）

参考答案：
对

48. 中国近代啤酒发展史中，俄国人哪一年在哈尔滨建立了中国最早的啤酒厂——乌卢布列夫斯基啤酒厂（哈尔滨啤酒厂前身）？（）

参考答案：
1900.0

49. 为什么啤酒在中世纪作为干净的饮用水？（）

参考答案：
麦汁煮沸起到杀菌作用

50. 精酿啤酒与商业化啤酒的主要差别是品种多，口味差异大，个性化强。（）

参考答案：
对

51. 酒花香油中主要含有：70% 碳氢化合物；30% 含氧化合物；少量的硫化物。（）

参考答案：
对

52. 啤酒的感官品评（品鉴）是判断啤酒质量优劣的重要手段，主要对啤酒的下列哪种指标进行评价？（）

参考答案：
外观、风味和口感特征

53. 洁白细腻的泡沫能带来视觉享受，优质啤酒的泡沫持久性应大于多少秒？（）

参考答案：
180 220

54. 啤酒侍酒师可以通过对啤酒和食物的最佳搭配，来为客户提供完美的用餐体验。（）

参考答案：
对

55. 印度淡色艾尔啤酒 IPA 有柑橘类和花香，配餐时与哪种食物更加搭配？（）

参考答案：
浓郁的食物

56. 大部分拉格啤酒和比尔森啤酒适合配餐的食物是（）。

参考答案:
沙拉、海鲜

57. 啤酒中的健康组分多酚物质主要来源于麦芽和酒花。 ()

参考答案:
对

58. 啤酒“肚”主要是因为饮用啤酒造成的。 ()

参考答案:
错

59. 啤酒成份中不含哪种物质? ()

参考答案:
脂肪

60. 啤酒饮用过多后哪种成分对健康不利? ()

参考答案:
酒精

61. 吉尼斯世界纪录(Guinness World Records)是爱尔兰健力士(Guinness)啤酒公司,为了统计一些趣味知识而建立的。 ()

参考答案:
对

62. 16 世纪，在英国就有以石南花为香料的爱尔啤酒。（）

参考答案:

对

63. 印度淡色艾尔（Indian Pale Ale-IPA）的发源地在（）。

参考答案:

英国

64. 人类社会最早出现的社会规范是（）。

参考答案:

风俗习惯

65. 依据灌装温度，对于啤酒灌装，几乎总是采用（）。

参考答案:

冷灌装 **8℃** 以下

66. 1919 年 1 月 16 日，美国宪法第十八号修正案正式通过成为法律，从而宣告禁酒令时代的开始。（）

参考答案:

对

67. 美国精酿运动的起点就是 IPA，它起始于上世纪哪个年代？（）

参考答案:

70.0

68. 美式 IPA 的最大特点是在啤酒酿造时采用（）。

参考答案：
发酵后期的酒花干投技术

69. 美国精酿啤酒酿造商的定义中不包括下列哪个选项？（）

参考答案：
使用大麦以外的谷物

70. 啤酒品鉴对环境的要求是没有噪音的干扰，温度适宜，20 度左右，光线适中，通风良好，空间要相对封闭。（）

参考答案：
对

71. 目前，依然在生产的德国历史最悠久的啤酒厂是 1040 年建于慕尼黑的 Freising 的 Weihenstephan 修道院啤酒。（）

参考答案：
对

72. 德国巴伐利亚夏季人们最喜欢饮用的啤酒是（）。

参考答案：
带酵母的小麦啤酒

73. 修道院啤酒（Trappist Beer）是在修道院内由僧侣进行酿造的啤酒。（）

参考答案:
对

74. 在世界主流啤酒媒体和消费者的评选中纷纷获得最高分评价，公认的是世界上最好的啤酒是（）。

参考答案:
Westvleteren 12

75. 下列关于修道院啤酒的说法中，正确的是（）。

参考答案:
它受到啤酒产区的限定

76. 下列修道院啤酒厂中，不在比利时境内的是（）。

参考答案:
La Trappe

77. 比利时啤酒市场份额中占主导地位的是艾尔啤酒。（）

参考答案:
错

78. 比利时小麦白啤酒和德国小麦啤酒相比，它的原料中添加了（）。

参考答案:
小麦、芫荽籽和橙子皮

79. 比利时被人们称为啤酒的天堂是因为比利时（ ）。

参考答案：
啤酒的种类多

80. 比利时三料啤酒（Tripel）的原麦汁浓度一般在（ ）。

参考答案：
15 29%

81. 啤酒装瓶后口味质量随着储存时间的增加而变好。（ ）

参考答案：
错

82. 啤酒香气和风味主要来源于麦芽香气、酒花香气和发酵香气。（ ）

参考答案：
对

83. 啤酒酿造中，浅色大麦芽最后阶段的干燥温度通常控制在（ ）。

参考答案：
80 85

84. 啤酒酿造中使用最多的是（ ）。

参考答案：
二棱夏大麦

以上内容仅为本文档的试下载部分，为可阅读页数的一半内容。如要下载或阅读全文，请访问：<https://d.book118.com/885041131023011043>