
白酒酿造职业技能等级认定考试题库（浓缩 300 题）

一、单选题

1.白酒中的四大酯类,其中大量富集于酒尾中的是()。

- A、乙酸乙酯;
- B、丁酸乙酯;
- C、己酸乙酯;
- D、乳酸乙酯

答案: D

2.构成浓香型白酒主体香味成分的是()。

- A、己酸乙酯;
- B、乙酸乙酯;
- C、乳酸乙酯;
- D、丁酸乙酯

答案: A

3.清香型麸曲白酒入池淀粉浓度一般在()%左右较好,冬季可偏高,夏季可偏低。

- A、10-12
- B、12-14
- C、14-16
- D、16-18

答案: C

4.固态法酿酒蒸煮温度低,据测定最高为()°C左右,避免了高温、高压。

A、 100

B、 102

C、 110

D、 120

答案: B

5.在酿酒过程中,以下不属于辅料的主要作用是()。 ()

A、 调整酒培的疏松度

B、 调节酒醅的酸度;

C、 调整酒醅的淀粉浓度

D、 增加酒的香味

答案: D

6.下沙轮次量水用量是高粱量的()

A、 1%-4%

B、 1%-3%

C、 2%-3%

D、 2%-4%

答案: D

7.通风制曲适宜于()微生物的培养。

A、 好气性

B、 厌氧性

C、 兼性厌氧性

答案: A

8.茅台酒接酒终止温度要求在(),有利于排除低沸点、刺激性的物质,有利于保留高沸点物质

- A、 37-45℃
- B、 35-42℃
- C、 37-42℃
- D、 35-45℃

答案: A

9.《食品卫生法》规定食品生产经营过程中应有()设施。

- A、 防尘、防蝇、防鼠
- B、 防蟑、防蝇、防鼠
- C、 防潮、防蝇、防鼠
- D、 防蚊、防蝇、防鼠

答案: A

10.()在本企业范围内组织实施。

- A、 企业标准
- B、 行业标准
- C、 地方标准
- D、 国家标准

答案: A

11.以下属于茅台轮次酒的三种典型体是()。()

- A、 浓香;
- B、 米香;

C、清香;

D、醇甜

答案: D

12.稻草用量是小麦量的()

A、4—7%;

B、5—7%;

C、3—6%;

答案: A

13.生料酿酒为了控制杂菌和加速生淀粉的糖化,可加适量硫酸将初始 pH 调至()
左右。

A、7.0

B、6.0

C、5.0

D、4.0

答案: D

14.《产品质量法》规定,拒绝接受依法进行的产品质量监督检查的行为,给予警告,
()。

A、吊销营业执照

B、责令停止生产、销售

C、责令停止整顿

D、责令改正

答案: D

15.九江双蒸酒斋酒存放()天澄清后,放入存有经老陈处理的肥猪肉大缸内浸泡,泡肉时间为一个月左右。

- A、 1-3
- B、 3-5
- C、 5-7
- D、 7-10

答案: D

16.GB5749 生活饮用水卫生标准 pH 值的要求是()。

- A、 6—9;
- B、 6—8;
- C、 6.5—8.5

答案: C

17.泥池窗户须(),保持泥池通风透气。

- A、 上班时间开启
- B、 长期开启
- C、 下班时间关闭
- D、 长期关闭

答案: B

18.在世界蒸馏名酒中,以淀粉质原料为原料,以曲作糖化发酵剂、采用双边发酵技术酿造的蒸馏酒是()。

- A、 中国贵州茅台酒
- B、 法国科涅克白兰地

C、英国苏格兰威士忌

答案：A

19.装完仓后,量水用量是小麦量的()。

A、5—7%;

B、37—40%;

C、0.5-1%

答案：C

20.在酿酒过程中,以下()不是辅料的主要作用。

A、调整酒培的疏松度

B、调节酒醅的酸度;

C、调整酒醅的淀粉浓度

D、增加酒的香味

答案：D

21.每公斤茅台酒耗用的原料比例为()。()

A、高粱 2.6g,小麦 2.4g

B、高粱 3g,小麦 2g

C、高粱 2.4g,小麦 2.6g

D、高粱 2g,小麦 3g

答案：C

22.茅台酒是()型白酒。

A、酱香

B、清香

C、浓香

答案：A

23.以下不属于白酒中的杂异味的是()。()

A、臭

B、苹果香

C、辣

D、油

答案：B

24.无菌室面积不宜过大,约()平方米即可,高 2.5 米左右。

A、3-4

B、4-5

C、5-6

D、6-7

答案：B

25.制曲拌曲水分在()%左右为宜。

A、30

B、35

C、38

答案：C

26.一般浓香型白酒要求己酸乙酯为丁酸乙酯含量的()倍。

A、1-2

B、2-4

C、4-8

D、8-15

答案：D

27.单宁含量过多能抑制酵母发酵,在开大气蒸馏时会被带入酒中,使酒带()味。

A、酸

B、甜

C、苦涩

答案：C

28.在茅台酒制曲生产过程中,母曲用量为小麦用量的()。

A、3%--5%

B、6%--8%

C、8%--10%

D、10%--15%

答案：B

29.因地锅水过满或有糟醅漏入地锅中,未及时处理,使地锅水粘稠,产生泡沫上溢,会导致()

A、坠甑

B、冒甑

C、冲甑

D、淤锅

答案：D

30.乙酸乙酯聚于酒头,随着馏分的进行而下降,它与乙醇形成平行关系,酒尾比酒头下降()倍。

A、 12

B、 18

C、 22

D、 27

答案: D

31.茅台酒生产中原料经多轮次发酵,生产周期为()。

A、 半年

B、 1年

C、 2年

答案: B

32.在 GB2757《蒸馏酒与配制酒卫生标准》中,规定以谷类为原料生产的白酒甲醇含量应小于或等于()克/100 毫升。()

A、 0.05

B、 0.03

C、 0.04

答案: C

33.原辅料“三级检验”是指()、车间检验、班组检验

A、 公司检验

B、 国家检验

C、 粮食局检验

D、农民检验

答案：A

34.品酒室内清洁整齐,无异杂气味,空气新鲜,光线充足,以恒温()°C为宜。

A、10-15

B、15-20

C、20-25

D、25-30

答案：B

35.收堆时应将堆子收成()且覆盖均匀,是保证起堆中心到堆子表面的距离大体相等

A、圆锥形

B、梯形

C、半球形

D、随意

答案：C

36.甲醇对人的视网膜神经系统有毒性,人体内积累 10 毫升即有失明的危险,()毫升即能引起死亡。()

A、15

B、30

C、40

答案：B

37.润粮水温应(())

A、 $\geq 90^{\circ}\text{C}$

B、 $\leq 90^{\circ}\text{C}$

C、 $\geq 80^{\circ}\text{C}$

D、 $\leq 80^{\circ}\text{C}$

答案: A

38.白酒在贮存中主要酯类的()是主要的。

A、水解作用

B、氧化作用

C、还原作用

D、挥发反应

答案: A

39.西凤酒一年为一个生产周期。第一年9月立窖,第二年()月挑窖。

A、6

B、7

C、8

D、9

答案: A

40.葡萄酒和酒精度超过()%vol的其他饮料酒可免除标示保质期。

A、5

B、10

C、20

D、30

答案： B

41.以下不是茅台酒微量成分的特点()。

- A、酸类物质相对较高
- B、呋喃类含量高
- C、酯类含量高
- D、酚类含量高

答案： C

42.以下不是茅台酒造沙轮次工艺操作的选项是:()。 ()

- A、润粮
- B、拌母糟
- C、加量水

答案： B

43.茅台酒高温大曲中黄曲比例为()

- A、 60%
- B、 70%
- C、 80%

答案： C

44.乙醛是白酒中的主要醛类化合物,从卫生角度出发,其含量应低于()%。

- A、 0.002
- B、 0.02
- C、 0.001
- D、 0.01

答案: A

45.经测定,在甑体与甑盖的水封槽中的水液,蒸酒后含酒精最高可达()% ,平均为 0.5%;

- A、 1
- B、 1.5
- C、 2
- D、 2.5

答案: C

46.桂林三花白酒是用()为原料酿造,原料单一。

- A、 小麦
- B、 高粱
- C、 大米
- D、 玉米

答案: C

47.大小曲串香工艺,最有代表性的是全国名酒()的生产工艺。

- A、 四特酒;
- B、 洋河大曲;
- C、 玉冰烧;
- D、 董酒

答案: D

48.江津酒发酵周期短,一般为()天发酵;

- A、 1

B、3

C、5

D、7

答案：C

49.高度白酒加水降度后出现混浊现象的主要成分是()。

A、醇类;

B、醛类;

C、酯类;

D、酚类

答案：C

50.用()原料作为制曲碳源为最好。

A、淀粉

B、糖蜜

C、葡萄糖

D、蜂蜜

答案：A

51.以下不属于大曲在发酵过程中的作用是()。()

A、提供菌源

B、糖化发酵

C、增加产酒

D、生香作用

答案：C

52.茅台酒生产工艺中要求的摘酒终止温度范围是:()。()

A、20°C--30°C

B、30°C--40°C

C、37°C--45°C

D、40°C--50°C

答案: C

53.第一届评酒会评选的四大国家名酒为贵州茅台酒、山西汾酒、陕西西凤酒和()

A、五粮液

B、泸州大曲

C、全兴大曲

答案: B

54.浸蒸法将香醅与酒精混合、浸渍,然后复蒸取酒。一般香醅用量为酒基的(),浸渍时间在4h以上。

A、10%-15%

B、15%-20%

C、25%-30%

D、20%-25%

答案: A

55.在自然界,上至天空下至深海,到处都有微生物存在,特别是()是各种微生物的大本营。

A、水果表皮

B、水

C、土壤

答案： C

56.以下关于诚实守信的认识和判断中,正确的选项是()

A、诚实守信与经济发展相矛盾

B、诚实守信是市场经济应有的法则

C、是否诚实守信要视具体对象而定

D、诚实守信应以追求利益最大化为准则

答案： B

57.中温曲的最高品温为()°C,用于酿制浓香型酒和清香型酒。

A、 45-60

B、 50-55

C、 55-60

D、 60-65

答案： A

58.下沙高粱破碎度为()%。

A、 17-20

B、 16-20

C、 27-30

答案： A

59.下列影响企业发展的根本因素是()。

A、 产品质量因素

B、 企业知名度

C、人才因素

答案：C

60.在上甑时蒸汽压力突然骤降,会导致()

A、坠甑

B、冒甑

C、冲甑

D、淤锅

答案：A

61.使用不当,容易造成产品本身损坏或者可能危及人身、财产安全的产品,应当有()
()或者中文警示说明。

A、警示标志

B、质量标识

C、质量合格证明

D、失效日期

答案：A

62.通过在滴黄水,使双轮底槽水含量在()%左右,这是一个十分关键的问题。()

A、50

B、55

C、60

D、65

答案：C

63.摊晾拌曲的关键控制点不包括()

A、粮(醅)曲均匀性

B、操作工具

C、起上堆温度

D、溶氧性、摊晾时间

答案： B

64.粉碎后的生原料,在茅台酒生产中称为()。

A、沙

B、楂

C、糝

答案： A

65.撒曲时曲撮口离地的高度()

A、 <45cm

B、 >45cm

C、 >50cm

D、 <50cm

答案： D

66.传统酱香型大曲酒以()为贮存容器。

A、 不锈钢

B、 木桶

C、 陶坛

D、 猪血桑皮纸糊的容器

答案： C

67.随着蒸馏时间的延长,其含量随之升高的是()。

- A、杂醇油;
- B、总酸;
- C、醛;
- D、酯

答案: B

68.米香型白酒是以大米为原料,采用药小曲半固态发酵法,前期是固态,主要进行培菌和糖化过程,时间为 20-24h,后期为半液态发酵,发酵期约()天,再经蒸馏而制成的。

- A、 3
- B、 5
- C、 7
- D、 11

答案: C

69.高温曲的最高品温为()°C,一般地酱香型大曲酒都使用高温制曲,也有部分浓香型酒使用高温曲。

- A、 50-55
- B、 55~60
- C、 60~65
- D、 65-70

答案: C

70.润粮前对高粱的检查项目()

-
- A、重量
 - B、色泽
 - C、净度、气味
 - D、以上全选

答案: D

71.职业化是职业人在现代职场应具备的基本素质和工作要求,其核心是()

- A、对职业道德和职业才能的重视
- B、职业化技能的培训
- C、职业化行为规范的遵守
- D、职业道德的培训和内化

答案: A

72.乳酸乙酯随着馏分增加而急剧上升,酒尾含量大于酒头()倍。

- A、12
- B、18
- C、22
- D、27

答案: A

73.高粱进行蒸煮的主要目的就是让高粱中淀粉进行糊化,转化为()

- A、葡萄糖
- B、氨基酸
- C、糊精
- D、肽

答案： C

74.母曲用量为小麦量的()%。

A、 5-9

B、 6-8

C、 5-10

答案： B

75.大曲水分应控制在()%以下。

A、 10

B、 11

C、 12

D、 13

答案： C

76.按照制曲工艺,茅台酒用的糖化发酵剂为小麦制成的()。 ()

A、 低温大曲

B、 高温大曲

C、 中温大曲

答案： B

77.每仓允许使用量水的数量是小麦量的()。

A、 0.4—1.2%

B、 0.5—1.1%

C、 0.5—1.0%

D、 0.4—1.5%

答案: C

78.以下不是白酒中呈苦味的物质是()。

- A、糠醛
- B、乳酸乙酯
- C、丁酸乙酯
- D、杂醇油

答案: C

79.各大名优酒一般以()为主作为白酒生产原料,搭配适量的玉米、大米等。()

- A、小麦
- B、豌豆
- C、高粱

答案: C

80.超净台由专业厂生产,有单人或双人操作 2 种,可按需选购。其气流速度为()m/s。

- A、 0.1-0.3
- B、 0.2-0.4
- C、 0.3-0.5
- D、 0.4-0.6

答案: C

81.白酒中多元醇的甜味是随醇基的()。

- A、 增加而增加;
- B、 增加而降低;

C、减少而增加;

D、减少而减少

答案: A

82.蒸馏时流酒温度较高的酒,贮存期可相应()。

A、缩短

B、延长

C、与流酒温度无关

答案: A

83.以茅台酒为代表的大曲酱香型白酒生产工艺中,加()的作用是抑制有害菌的繁殖和可以促进淀粉酶及酒化酶的活性,以利发酵。()

A、尾酒

B、量水

C、母糟

答案: A

84.劳动者在同一用人单位连续工作满()年后提出与用人单位订立无固定期限劳动合同的,应当订立无固定期限劳动合同。

A、三

B、五

C、八

D、十

答案: D

85.茅台酒生产中酵母菌主要来源于()。

A、大曲

B、空气

C、脚上

答案： B

86.酱香型白酒的代表酒是()。

A、郎酒

B、董酒

C、茅台酒

答案： C

87.浓香型剑南春、泸州特曲、五粮液的乳酸乙酯和己酸乙酯的比值都在()以下。

A、 0.5

B、 0.8

C、 1

D、 1.5

答案： B

88.董酒小曲的原料为(),加入中药 95 味。

A、小麦

B、大麦

C、大米

D、麸皮

答案： C

89.茅台酒下、造沙收糟时尾酒用量占原料的()。

A、 5-6%

B、 4-5%

C、 2-3%

D、 1-2%

答案: C

90.浓香型白酒的国家标准代号为()。

A、 GB/T11859.1—2006

B、 GB/T10781.3—2006

C、 GB/T10781.2—2006

D、 GB/T10781.1—2006

答案: D

91.第三届全国评酒会评出国家优质酒()。

A、 9种

B、 18种

C、 27种

答案: B

92.每公斤茅台酒耗用的原料比例为()。()

A、 高粱 2.6g,小麦 2.4g

B、 高粱 3g,小麦 2g

C、 高粱 2.4g,小麦 2.6g

D、 高粱 2g,小麦 3g

答案: C

93.将 10mg 高锰酸钾溶解在 1L 水中,若在()min 内完全褪色,则这种水不能作为降度用水。

- A、 10
- B、 20
- C、 30
- D、 40

答案: B

94.蒸粮计时从()开始计算。()

- A、 盖好锅盖
- B、 牛尾出汽
- C、 牛尾来水

答案: C

95.甲醇是由于酿酒原料中含有(),在发酵过程中分解产生对人体有害的物质。()

- A、 果胶质
- B、 多缩戊糖
- C、 蛋白质

答案: A

96.无菌室使用前必须打开无菌室的紫外灯辐照灭菌()分钟以上,并且同时打开超净台进行吹风。

- A、 20
- B、 30
- C、 40

D、60

答案：B

97.灭火器指针指在()色区域应及时更换或冲装

A、红

B、蓝

C、黄

D、绿

答案：A

98.苦味的敏感区在()。 ()

A、舌尖

B、舌边

C、舌心

D、舌根

答案：D

99.茅台酒为()发酵技术。 ()

A、单边

B、双边

C、多边

答案：B

100.《公民道德建设实施纲要》指出我国职业道德建设规范是()

A、求真务实、开拓创新、艰苦奋斗、服务人民、促进发展

B、爱岗敬业、诚实守信、办事公道、服务群众、奉献社会

C、以人为本、解放思想、实事求是、与时俱进、促进和谐

D、文明礼貌、勤俭节约、团结互助、遵纪守法、开拓创新

答案：B

101.在茅台酒酒坛入库定置工序中,酒面与坛口须留()的距离。()

A、5-10cm

B、10-15cm

C、15-20cm

D、20-25cm

答案：B

102.在大曲酱香型白酒生产工艺中,蒸馏后的原酒其特点:香浓,味醇,酒体较丰满、邪杂味少,该原酒是()。

A、回沙酒

B、小回酒

C、大回酒

答案：C

103.以茅台酒为代表的大曲酱香型白酒生产工艺中,一轮次入窖糟醅化验水分应
为()。()

A、37%--40%

B、39%--41%

C、40%--44%

答案：C

104.浓香型白酒的醇酯比为()以下。

A、 1:3

B、 1:4

C、 1:5

D、 1:6

答案: D

105.酱香型白酒生产工艺较为独特,原料高粱称之为()“沙”。

A、 沙

B、 糝

C、 粮

D、 料

答案: C

106.酒精化学名是()。

A、 甲醇

B、 乙醇

C、 正丙醇

答案: B

107.上堆温度要()

A、 逐排降低

B、 逐排升高

C、 保持一致

D、 随意

答案: A

108.下造沙轮次收埂子呈(),且埂子粗细均匀,与堆子间留有一定空隙;

- A、龟背型
- B、圆锥型
- C、鱼背型
- D、随意

答案: C

109.上甑操作的“六字口诀”是()

- A、轻、松、厚、匀、平、准
- B、巧、松、薄、匀、平、准
- C、轻、松、薄、快、平、准
- D、轻、松、薄、匀、平、准

答案: D

110.清香型麸曲白酒一般入池温度应在() $^{\circ}\text{C}$ 之间,根据气温、淀粉浓度、操作方法的
的不同而异。

- A、25-35
- B、10-18
- C、13-17
- D、15~25

答案: D

111.衡水老白干区别于其它酒的最大特点,就是“乳乙比”,乳酸乙酯和乙酸乙酯
的比例为 \geq ()。

- A、0.5

B、0.8

C、1

D、1.2

答案：B

112.一般细菌在曲坯中水分下降到()%以下时,很难生长。

A、30

B、34

C、38

D、40

答案：B

113.茅台酒制曲生产中,拌曲配料工序,拌料后水分含量为()

A、37-40%

B、36-40%

C、35-38%

答案：A

114.酿制酱香型白酒和浓香型白酒所用的大曲绝大部分用()作原料。

A、豌豆

B、小麦

C、大麦

答案：B

115.下列不属于茅台酒生产工艺特点的是:()。()

A、两次投料

B、高温堆积发酵

C、曲药糖化力高

D、出酒率低

答案：C

116.企业的生产管理是以()为对象的计划、组织、领导、控制活动。

A、生产产品

B、提供服务

C、销售产品

D、生产产品或提供服务的生产过程

答案：D

117.干曲贮存要随时检查,发现曲块温度升高,须及时()。

A、转移仓内曲块

B、向干曲仓内鼓风

C、开启门窗通风

D、开仓磨曲

答案：C

118.大清花花大如黄豆,整齐一致,清亮透明,消失极快。酒精体积分数在()%之间,以76.5%-82%最明显。

A、65-85

B、65-76

C、65-82

D、76-82

答案： C

119.优质的白酒原料,要求原粮水分在()%以下。 答案:()

A、 11

B、 12

C、 13

D、 14

答案： D

120.()包括国家标准、行业标准和地方标准。

A、 企业标准

B、 强制性标准

C、 标准体系

D、 质量管理八项原则形成了 ISO9000 族标准的基础。

答案： A

多选题

1.曲霉菌在生长过程中所需热量由分解()而产生。

A、 淀粉

B、 糊精

C、 蛋白质

D、 维生素

答案： AB

2.常用产酯酵母菌种有()。

A、 啤酒酵母

B、汉逊酵母

C、球拟酵母

D、假丝酵母

答案：BC

3.小曲所含的微生物主要是()。

A、细菌

B、霉菌

C、酵母菌

D、放线菌

答案：BC

4.下列属厌氧微生物的是()。

A、酵母菌

B、霉菌

C、丁酸菌

D、己酸菌

答案：CD

5.由于麸曲酒具有()的特点,所以它是一种深受广大消费者,特别是广大农民和工薪阶层欢迎的酒种。

A、生产周期短

B、产品质量高

C、出酒率高

D、物美价廉

答案：ACD

6.培养基根据营养物质的来源不同区分为_____。

- A、天然培养基
- B、合成培养基
- C、半合成培养基
- D、基本培养基

答案：ABC

7.汾酒的蒸料及蒸馏设备主要有()。

- A、活甑桶
- B、冷散机
- C、冷却器
- D、搅拌机

答案：ABCD

8.枯草杆菌是生芽孢的需氧杆菌,存在于_____中。

- A、土壤
- B、枯草
- C、空气
- D、水

答案：ABCD

9.制麸曲的鲜酒糟为当日出甑并趁热扬 3~4 次的酒糟,凡()糟,均不得用于制曲。

- A、垫窖糟
- B、压窖糟

C、雨淋

D、腐烂

E、酸度过高

答案：ABCDE

10.酶的激活剂有()等。

A、Na⁺

B、K⁺

C、硫化物

D、Fe⁺⁺

答案：ABD

11.以贵州茅台酒为代表的大曲酱香型酒具有风格特点()

A、酱香突出

B、幽雅细腻

C、酒体醇厚

D、回味悠长,空杯留香持久

答案：ABCD

12.采用原窖法工艺类型生产浓香型大曲酒的厂家有()等。

A、茅台

B、五粮液

C、泸州老窖

D、全兴大曲

答案：CD

13.五粮液酒的原料中有()。

- A、高粱
- B、糯米
- C、大麦
- D、小米

答案：AB

14.液态蒸馏设备有()。

- A、土甑
- B、天锅
- C、卧式蒸馏釜
- D、立式蒸馏釜

答案：ACD

15.在小曲酒生产中,常见的“污染菌”主要有()等。

- A、乳酸菌
- B、醋酸菌
- C、丁酸菌
- D、己酸菌

答案：ABC

16.发酵工业上常用的毛霉有()。

- A、梨头毛霉
- B、高大毛霉

C、鲁氏毛霉

D、总状毛霉

答案：BCD

17.麸皮是制麸曲的主要原料,具有()等优点,它本身也具有一定的糖化能力,而且还是各种酶的良好载体。

A、干净卫生

B、营养种类全面

C、吸水性强

D、表面积及疏松度大

答案：ABCD

18.采用多菌种酿造发酵的优质麸曲白酒有()。

A、山西六曲香酒

B、河北燕潮酪酒

C、贵州黔春酒

D、江苏梅兰春酒

答案：ABCD

19.酿造用水的无机成分中的()是有益成分。

A、磷

B、锰

C、硒

D、钾

答案：AD

20.与其他香型白酒比较,茅台酒微量成分的特点()。

- A、酸类物质相对较高;
- B、呋喃类含量高;
- C、酯类含量高;
- D、酚类含量高

答案：ABD

21.翻糟发酵实质上是()等措施于一体的技术措施

- A、回糟发酵
- B、回酒发酵
- C、延长发酵期
- D、第二次发酵

答案：BCD

22.细菌按形态可分为()大类。

- A、球菌
- B、杆菌
- C、放线菌
- D、螺旋菌

答案：ABD

23.白酒标签上必须标注的内容包括()等。

- A、公司名称
- B、香型

C、保质期

D、生产日期

答案：AD

24.曲霉菌的培养中营养成分包括()。

A、碳源

B、无机盐类

C、酸度

D、水分

E、氮源

答案：ABE

25.醇类消毒剂作用机理是()。

A、变性作用

B、一种非特异性的烷基化作用

C、溶解作用

D、干扰代谢

答案：ACD

26.我国白酒一般为无色透明,而有些白酒可以允许微黄透明,如()等。

A、兼香型

B、芝麻香型

C、老白干香型

D、酱香型

答案：ABCD

27.茅台酒的“三种典型体”是()

- A、酱香
- B、醇甜
- C、窖底

答案：ABC

28.化学精制重蒸法处理酒精时加入氢氧化钠的作用是()。()

- A、提高 PH 值
- B、皂化酯类
- C、中和挥发酸
- D、缩合乙醛

答案：BCD

29.大曲中的糖化酶类表现为曲的()。

- A、蛋白分解力
- B、发酵力
- C、糖化力
- D、液化力

答案：CD

30.下列哪些属于我公司技术标准

- A、茅台酒术语
- B、包装生产作业指导书
- C、生产辅料标准

D、标准手册

答案：ABC

31.根霉所产的酸主要是()。

A、乙酸

B、延胡索酸

C、乳酸

D、己酸

答案：BC

32.茅台酒的主要生产原料要求:

A、无杂质

B、无虫蛀

C、颗粒成熟饱满

D、无霉变

答案：ABCD

33.无菌室应备有工作浓度的消毒液,如()等等。

A、5%的双氧水

B、0.1%的新洁尔灭溶液

C、75%的酒精

D、5%的甲醛溶液

答案：BCD

34.带()等怪杂味的酒,一般都是坏酒,只能作搭酒。

A、糊味

B、苦味

C、焦臭味

D、生糠味

答案：ACD

35.酿造用水的无机成分中的()是有害成分。

A、砷

B、硫化物

C、硒

D、亚硝酸盐

答案：ABCD

36.含氯消毒剂主要有哪几种()。

A、漂白粉

B、次氯酸钙

C、氯化钙

D、漂白粉精

答案：ABD

37.培养基灭菌一般采用()。

A、干热灭菌法

B、常压蒸汽灭菌法

C、间歇灭菌法

D、高压蒸汽灭菌法

答案：BC

38.糖化型淀粉酶俗称()。

- A、糖化酶
- B、淀粉-1,4-葡萄糖苷酶
- C、淀粉-1,6-葡萄糖苷酶
- D、淀粉-1,4-糊精酶

答案：ABC

39.茅台酒制曲生产中,翻仓的作用是

- A、升温
- B、排除废气
- C、发酵正常和均匀
- D、补充水分

答案：BC

40.传统小曲中的酵母起主要作用的是()。

- A、酵母属
- B、假丝酵母属
- C、拟内孢霉属
- D、汉逊酵母属

答案：AD

41.麸皮菌种保藏法适用于保存()。

- A、根霉
- B、酵母
- C、醋酸菌

D、曲霉

答案：AD

42.通过对新、老窖泥的对比表明,老窖泥中的()等明显多于新窖,其原因就在于老窖泥中窖泥微生物生长代谢需要的营养成分的含量明显高于新窖。

A、甲烷菌

B、甲烷氧化菌

C、己酸菌

D、丁酸菌

答案：ABCD

43.酒鬼酒以()为糖化发酵剂。

A、中高温大曲

B、低温大曲

C、麸曲

D、根霉曲

答案：AD

44.锤式粉碎机具有()的优点。

A、结构紧凑

B、生产能力大

C、耗电量少

D、噪音小

答案：ABC

45.()是酵母的毒素,过量会使酶失活,酵母不能正常的生长、繁殖。

A、铅离子

B、砷离子

C、汞离子

D、锌离子

答案：ABCD

46.活性炭过滤器能()。

A、去除酒中的沉淀物

B、提高酒质

C、加速酒的陈化

D、去除酒中异味及苦味

答案：ABCD

47.培养基根据用途区分为_____。

A、基础培养基

B、富集培养基

C、选择培养基

D、鉴别培养基

答案：ABCD

48.大小曲混用工艺在贵州等地较普遍,有()。

A、平坝窖酒

B、金沙窖酒

C、酒鬼酒

D、董酒

答案：ABD

49.茅台酒高温大曲中的主要微生物有()

- A、细菌
- B、霉菌
- C、酵母菌

答案：ABC

50.到 1979 年第三届全国评酒会上,已有()产品获得国家优质白酒称号,这标志着我国麸曲优质白酒发展到了普及提高的新阶段。

- A、麸曲浓香
- B、麸曲清香
- C、麸曲酱香
- D、麸曲芝麻香

答案：ABC

判断题

1.后期的培养温度要低于前期,这有利于霉的生成,提高曲的质量。()

- A、正确
- B、错误

答案：B

2.保持生产场地清洁、卫生,做到窗户明亮,无蜘蛛网、无垃圾、无杂物。生产房内(包括更衣室)不许随地吐痰,不许吸烟,可以猜拳喝酒。()

- A、正确
- B、错误

答案: B

3.白酒按酒度分类可分为:高度白酒、中度白酒、低度白酒。()

A、正确

B、错误

答案: A

4.茅台酒制曲工艺中,新稻草用量为小麦量的 4-7%。()

A、正确

B、错误

答案: A

5.茅台酒厂是在国家收购合并成义、荣和、恒兴三家烧房的基础上成立的。()

A、正确

B、错误

答案: A

6.水也是白酒生产的一种非常重要的原料。()

A、正确

B、错误

答案: A

7.茅台酒制曲生产中,小麦磨碎工序,要求细粉多,块皮少;不糙手、不腻手。()

A、正确

B、错误

答案: B

8.在实际生产操作中,以看花掌握蒸酒过程中酒精浓度的变化。在“大清花”过后的一瞬间酒花消失,过花后所流的酒均为酒尾。()

A、正确

B、错误

答案: B

9.按照各种微生物对氧的要求不同可将其分为好氧性微生物、厌氧性微生物及兼性厌氧性微生物。()

A、正确

B、错误

答案: A

10.一次酒的入库浓度是 55~59。()

A、正确

B、错误

答案: B

11.堆积发酵时间不得超过 12 天。()

A、正确

B、错误

答案: A

12.概括地讲蒸馏就是提浓酒度,除杂提香。()

A、正确

B、错误

答案: A

13.微生物的基本营养物包括水分、碳源、氮源、无机盐类和生长素。()

A、正确

B、错误

答案：A

14.小酒库和生产场地内的各种酒坛要摆放整齐,坛口必须封扎好,各种设备要保持干净整洁。()

A、正确

B、错误

答案：A

15.酒精含量在 50%VoL 以上的白酒称为高度白酒。()

A、正确

B、错误

答案：A

16.“人护、机护”齐全,方可进入窖池作业,待确认窖内工作人员无异常后,看护人员可暂不看护()

A、正确

B、错误

答案：B

17.使用稻壳作辅料时,醅的入窖水分应低于使用其他辅料的酒醅。()

A、正确

B、错误

答案：A

18.边糖化,边发酵是主发酵期的基本特征。()

A、正确

B、错误

答案: B

19.在茅台酒的酿造原辅料中,高粱的水分含量要求不得小于 13%。()

A、正确

B、错误

答案: B

20.微生物的特点是体积小,种类多,繁殖慢,分布广、易发生变异。()

A、正确

B、错误

答案: B

21.若二氧化碳浓度过大,会对酵母菌的繁殖产生抑制作用。()

A、正确

B、错误

答案: A

22.茅台酒制曲生产中,曲块摊晾至表面有弹性,不粘手,不返白,即可入仓堆曲。()

A、正确

B、错误

答案: A

23.酒精发酵离不开酵母菌,因此为保证产量,堆积发酵时间越长越好。()

A、正确

B、错误

答案：B

24.对碳源的选择顺序是:麦芽糖,淀粉,糊精,葡萄糖,以麦芽糖为最好。()

A、正确

B、错误

答案：B

25.制曲生产过程中要求:装仓要松,翻仓要紧()

A、正确

B、错误

答案：B

26.按酒的分类来看,茅台酒是发酵酒。()

A、正确

B、错误

答案：B

27.普通茅台酒从投料至出厂至少需要十年时间。()

A、正确

B、错误

答案：B

28.用人单位在试用期解除劳动合同的,可随时解除,无需向劳动者说明理由()

A、正确

B、错误

答案：B

29.麸皮既是碳源,又是氮源。()

A、正确

B、错误

答案: A

30.容器、包装材料和食品用工具、设备必须符合企业标准和卫生管理办法的规定。()

A、正确

B、错误

答案: A

31.加水量应遵循糠大水小、糠小水大的原则。()

A、正确

B、错误

答案: B

32.茅台酒和五粮液都是酱香型白酒。()

A、正确

B、错误

答案: B

33.不同的制曲工艺往往铸就了不同的酒体风格。()

A、正确

B、错误

答案: A

34.高温大曲是指曲块发酵温度在 45-60°的大曲。()

A、正确

B、错误

答案： B

35.用泥料制作的窖池,是一种发酵设备。 ()

A、正确

B、错误

答案： A

36.高温大曲的糖化力高()

A、正确

B、错误

答案： B

37.按照工艺要求,隔天粮堆温度 $\geq 45^{\circ}\text{C}$ 。 ()

A、正确

B、错误

答案： A

38.测量发酵堆温度时,应测堆子表层下 5~10cm 的位置。 ()

A、正确

B、错误

答案： A

39.上甑前,先铺上一层约 5cm 厚的粮醅,再打开蒸汽阀门。 ()

A、正确

B、错误

答案： B

40.制曲入仓堆积时用稻草隔开的目的是避免曲块粘连,利于曲块通气干燥()

A、 正确

B、 错误

答案： A

41.茅台酒生产出酒率高,约为 1:5。 ()

A、 正确

B、 错误

答案： B

42.生产场地工用具、大曲、谷壳要按定置要求整齐堆放。不得乱放、乱堆,每天工作完毕,应将工用具清洗干净,保持现场文明整洁。 ()

A、 正确

B、 错误

答案： A

43.淀粉糖化的最终结果是将淀粉分解为葡萄糖。 ()

A、 正确

B、 错误

答案： A

44.踩制后的曲坯装车转运时,曲坯不超过两层。 ()

A、 正确

B、 错误

答案： A

45.霉菌,每次配料中 pH 值有变化,均会影响到其生成霉的种类和数量,实践证明, pH 值稍高,曲的糖化力增高;pH 值稍低,曲的液化力增高。()

A、正确

B、错误

答案: A

46.品评过程中,轻微的香水味可以使人身心愉悦,从而提高品评效率()

A、正确

B、错误

答案: B

47.大曲的作用就是为了增加香味。()

A、正确

B、错误

答案: B

48.茅台高温大曲的曲母应选发酵正常的金黄色曲,夏天多用冬天少用。()

A、正确

B、错误

答案: B

49.出仓曲越疏松越好。()

A、正确

B、错误

答案: B

50.曲母用量为小麦量的 6-8%(冬季多用,夏季少用)。()

A、正确

B、错误

答案：A

51.白酒中的臭味是由丁酸、硫化氢、硫醇等物质含量过多造成的。()

A、正确

B、错误

答案：A

52.白酒生产中酒精的发酵主体是细菌。()

A、正确

B、错误

答案：B

53.茅台酒曲的配料有小麦、母曲、水。()

A、正确

B、错误

答案：A

54.80年茅台酒丝带垂挂在“茅”字的两边,丝带字面向外。()

A、正确

B、错误

答案：A

55.1952年在北京举行的第一次全国白酒会上评出的四大老牌名酒是茅台酒、五粮液、汾酒、西凤酒。()

A、正确

B、错误

答案：B

56.由于白酒生产中霉菌是有益菌,所以青霉菌对茅台酒生产有益无害。()

A、正确

B、错误

答案：B

57.白酒的生产方法分为固态发酵法半固态发酵法液态发酵法等。()

A、正确

B、错误

答案：A

58.大曲的糖化力和发酵力均较高。()

A、正确

B、错误

答案：B

59.大曲具有残余淀粉高,酶活力低,出酒率低的特点。()

A、正确

B、错误

答案：A

60.茅台大曲的母曲用量为 5%-10%()

A、正确

B、错误

答案：B

61.杀菌一般是指用化学方法消灭或减少有害微生物而言。消毒是指用化学或物理方法杀死微生物。()

A、正确

B、错误

答案: B

62.茅台大曲在通风、干燥的条件下储存三个月便可使用。()

A、正确

B、错误

答案: B

63.酿造用水包括生产过程用水、加浆降度用水、包装洗涤用水。()

A、正确

B、错误

答案: A

64.不同的生产工艺所用原料有所不同,其中固态发酵主要原料为高粱和玉米,半固态发酵主要原料为大米,液态发酵主要原料为玉米和小米。()

A、正确

B、错误

答案: B

65.小麦采用生料制曲,有利于保存原料本身含有的水解酶类()

A、正确

B、错误

答案: A

66.微生物的生长曲线可分为 4 个主要阶段,即迟滞期、对数生长期、稳定期及衰亡期。()

A、正确

B、错误

答案: A

67.茅台大曲分为:黄曲、白曲和黑曲三种。()

A、正确

B、错误

答案: A

68.拌料后曲料的水分含量为 37~40%。()

A、正确

B、错误

答案: A

69.白酒的主要成分是酒精和水,它们决定白酒的香型、风味、质量。()

A、正确

B、错误

答案: B

70.茅台酒生产过程中使用低温大曲作为糖化发酵剂。()

A、正确

B、错误

答案: B

填空题

1.物料的外观应: () 、 () 、 () 。

答案: 新鲜|无霉变|杂质少

2.茅台生成大数据的作用有 () 、 () 、 () 、 () 。

答案: 发酵质量监控|环境监控|异常预警|发酵规律研究

3.接酒过程中,要控制好酒的温度,当接酒温度低于或高于规定标准时, () 或 () ,
保证接酒的终止温度符合规定要求。

答案: 调节蒸汽压力|冷却水流量

4.造沙投入高粱量与下沙出窖醅量比例约为 () 。

答案: 1:1

5.酿造用水包括 () 、 () 、 () 等

答案: 生产过程用水|加浆降度用水|包装洗涤用水

6.水也是白酒生产的一种非常重要的 () 。

答案: 原料

7.茅台酒生产中,润好的粮堆摆放要求是: () 或 () 。

答案: 三行两列|两行三列

8.茅台酒的风格特点是:无色[或微黄]透明、 () 、 () 、酒体醇厚、 () 、 () 。

答案: 酱香突出|幽雅细腻|回味悠长|空杯留香持久

9.茅台酒终止接酒温度 () °C,使得酒体中 () , () ,是茅台酒饮后不口干、不上
头的重要原因。

答案: 37-45|低沸点物质少|高沸点物质多

10.酿酒用高粱分为 () 、 () 两类,茅台酒酿造使用的是仁怀地区及周边地区生
产的 () 。

答案：粳高粱|糯高粱|糯高粱

11.摊晾的目的是: ()、 ()、 ()。

答案：降温|网罗微生物[接种]|排杂

12.通风制曲适宜于 () 微生物的培养。

答案：好气性

13.上甑操作要求做到: ()、 ()、 ()、 ()、 ()、 ()

答案：见汽压醅、轻松|薄|匀|平|准

14.茅台酒生产粮曲比约为 ()， () 不仅作为 ()，还作 ()，同时还是 () 的重要来源

答案：1:1|大曲|糖化发酵剂|原料|香气物质的

15. () 年茅台酒在美国旧金山获得巴拿马万国博览会金奖,并与 ()、 () 同列为世界三大蒸馏名酒。

答案：1915|苏格兰威士|法国科涅克白兰地

16.茅台酒酿酒过程是“双边过程”，即: ()、 ()，糖化和发酵是同时进行的。

答案：边糖化|边发酵

17.白酒四大香型是指 ()、 ()、 ()、 ()。

答案：酱香型|浓香型|清香型|米香型

18.曲块成型要求:边角整齐、 ()、 ()、 ()、饱满、紧实, ()，中间最厚部分为 12.5cm~14.5cm。

答案：无断裂、无夹灰|四边紧|中间松|呈龟背型

19.白酒原料通常采用 () 去除原料中的杂物,用 () 除石,用 () 除铁。

答案：振动筛|吸式去石机|永磁滚桶

20.中国白酒已有几千年历史,它与 ()、 ()、 ()、劳姆酒、金酒等五种酒并称为世界六大名酒。

答案: 白兰地|威士忌|伏特加

21.茅台酒制酒生产工艺中,五大 A 级控制点分别是: ()、 ()、 ()、摊凉拌曲、堆积发酵。

答案: 润粮|蒸粮|上甑摘酒

22.酒精浓度最常用的表示方法,有 () 和 () 。

答案: 容量百分率|重量百分率

23.小麦粉碎后的感官标准是: () 。

答案: 块皮较多,颗粒较少;不糙手、不腻手;烂心不烂皮

24.淀粉分为: () 和 () ,生产茅台酒所用的高粱要求支链淀粉的含量必须达到总淀粉的 88%以上。

答案: 直链淀粉|支链淀粉

25.茅台酒酿酒的主要辅料是 () 。

答案: 谷壳、稻草、封窖泥

26.与酿酒有关的微生物主要有: ()、 ()、 () 三大类。

答案: 酵母菌|霉菌|细菌

27.茅台酒生产原料高粱的理化指标检测标准中,主要检测 ()、 ()、 ()、 ()、不完善粒及夹杂物。

答案: 水分|淀粉|支链淀粉|干粒重

28.茅台酒的三种典型体是 () 。

答案: 酱香、醇甜、窖底

29.霉变的原料中含有霉菌毒素,其中致癌最强的是 () 。

答案: 黄曲霉毒素

30.白酒的生产方法可分为: () 、 () 、 液态发酵法。

答案: 固态发酵法|半固态发酵法

31.西方历史上一一直采用以 () 作糖化剂,再用 () 使糖转化为酒的单边发酵

答案: 麦芽|酵母菌

32.细菌按形态可分为球菌、杆菌及螺旋菌三大类,白酒工业中常见和常用的是 () 和 () 。

答案: 球菌|杆菌

33.大曲按所作用原料生产的产品来分有 () 、 () 、 () 和兼香型大曲四类

答案: 高温大曲[酱香型大曲]|中温大曲[浓香型大曲]|中低温大曲[清香型大曲]

34.白酒酿造过程就是 () 的过程。 () 裂解为 () , () 利用小分子物质生成 () 和 () 。

答案: 物质变化|大分子物质|小分子物质|微生物|乙醇|微量成分

35.清蒸后的谷壳使用时间不得超过 () 小时。

答案: 48

36.茅台酒制酒工艺中,润粮水温要求 () 。

答案: $\geq 90^{\circ}\text{C}$

37.茅台酒生产中,各轮次酒浓度要求是:一轮次 () 、二轮次 () 三轮次 () 、四轮次 () 、五轮次 () 、六轮次 () 、七轮次 () 。

答案: ≥ 57 | ≥ 54.5 、| ≥ 53.5 | ≥ 52.5 | ≥ 52.5 | ≥ 52 | ≥ 52

38.1 茅台酒制酒生产共有 () 轮次,其中, () 轮次须使用母糟,母糟用量为高粱量的 () 。

答案: 9个|下沙|7-10%

39.白酒的感官要求主要指 () 、 () 、 () 、 () 四个方面。

答案: 色|香|味|格

40.糖类主要由: () 、 () 、 () 三种元素构成。

答案: 碳|氢|氧

41.酿造茅台酒的主要原料是 () 、 () 、 () 。

答案: 高粱|小麦|水

42.大曲具有“一高两低”的特点,它指的是 () , () 、 () 。

答案: 残余淀粉含量高|酶活力低|糖化力低

43.高粱的破碎度:下沙为 () ,造沙为 () 。

答案: 17~20%|27~30%

44.润粮后第二天蒸粮,如润粮结束到蒸粮间隔时间超过 () 小时,则在润粮后 () 小时之间将粮堆翻拌一次。

答案: 40|16--20

45.原辅料三级检验是指: () 、 () 、 () 。

答案: 公司级|车间级|班组级

46.乳酸菌属于微生物分类中的 () ,代谢产生 () 。

答案: 细菌|乳酸

47.两次润粮,间隔 () 小时以上,翻拌后堆温 () ,第二天粮堆温度 ()

答案: 4.5| $\geq 42^{\circ}\text{C}$ | $\geq 45^{\circ}\text{C}$

48.微生物的特点有:体积小、 () 、 () 、 () 、易培养、易变异、代谢能力强。

答案: 种类多|繁殖快|分布广

49.按白酒使用的糖化发酵剂分类,白酒可分为: () 、 () 和麸曲白酒。

答案: 大曲白酒|小曲白酒

50.酵母在无氧条件下将可发酵性糖转变成酒精的过程称为 () 。

答案: 酒精发酵

简答题

1. “365” 质量管理体系

答案: 3” 即实现质量管理体系更加完善、全域质量均衡发展、质量水平整体跃升三个目标; “6” 即抓好全员质量共治、全域质量协同、全生命周期质量管控、全员全面全过程质量监督、质量生态协同发展共同体构建和质量治理能力现代化等六项任务; “5” 即做好组织领导、人才支撑、经费支持、督查考核、舆论宣传等五大保障, 持续推进茅台质量管理现代化, 巩固提升茅台品质的最强核心竞争力。

2.五线发展道路

答案: 一是蓝线发展。蓝线, 就是目标愿景和蓝图规划。核心是聚焦“双巩固、双打造”, 即“巩固中国白酒头部领军企业地位和世界蒸馏酒第一品牌地位, 打造成为中国 500 强第一方阵企业和省内首家世界 500 强企业” 战略目标, 将股份公司打造成为世界一流的上市企业, 按照“聚主业、调结构、强配套、构生态” 发展思路, 推动茅台高质量发展、大踏步前进。

二是绿线发展。绿线, 就是坚定不移走生态优先、绿色发展道路, 以打造生态文明示范实践基地、白酒行业生态环保标杆企业“一基地一标杆” 为抓手, 保护好

茅台赖以生存和发展的生态环境。

三是白线发展。白线，就是保持归零心态，抓好创新和改革，在新的白纸上做出新文章。具体而言，就是在创新方面坚持科技增能、数字赋能；在改革方面推进现代化管理改革、资产管理改革、营销体制和价格体系改革。

四是紫线发展。紫线，是一个规划建设术语，指的是历史文化街区、历史建筑保护范围界线，这里指代茅台文化。在高质量发展过程中，茅台将充分挖掘文化内涵，扎实做好文化赋能，充分体现茅台文化影响力、凝聚力和感召力的“软核”作用，最大程度地发挥文化聚能的“硬核”作用。

五是红线发展。红线，指环保和安全两条底线，对茅台而言，两者都是不可触及的底线和红线。

3.公司新版企业文化理念体系诠释【愿景：打造国际一流企业塑造世界一流品牌】

答案：释义：茅台集团坚持以国际先进水平为导向，通过集团化运作、集约化发展、精细化管理、标准化建设，把茅台集团建设成为具有科学发展理念、持续创新活力、优秀企业文化、强烈社会责任感和一流品牌的国际企业。

4.公司新版企业文化理念体系诠释【集团质量理念：匠心品质匠魂担当匠术精益求精器臻善匠人制造】

答案：释义：匠心是茅台从“好”到“更好”的用心和坚守，是对酿造高品质生活持之以恒的追求。茅台集团始终贯彻“质量是生命之魂”的理念，以生产质量管理标准支撑和技术支持，不断落实全过程、全场景、全员工质量控制，让每一个环节都精确到位、精雕细琢、精心操作，切实提升现代化质量管理水平。以匠人之心制造精品，以匠人之心培育人才，着力培育打造一流的工匠队伍、一流的科研团队和一流的管理精英，合力撑起茅台质量的天。

5.股份公司企业文化理念体系

答案：使命：酿造高品质生活

愿景：打造国际一流企业塑造世界一流品牌

核心价值观：酒香风正人和

企业精神：爱我茅台为国争光

质量理念：崇本守道坚守工艺贮足陈酿不卖新酒

6.公司新版企业文化理念体系诠释【企业精神：爱我茅台为国争光】

答案：释义：“爱我茅台、为国争光”是从爱国主义的高度，将个人利益、企业利益和国家利益紧密联系在一起。“爱我茅台”意味着员工要以“忠诚”、“敬业”、“奉献”、“卓越”来要求自己。“为国争光”则要求茅台员工永葆 1915 年巴拿马万国博览会金奖精神，增强民族自信，立足本职，将茅台事业做大、做强、做久、做优，为国家、社会创造更多更大的价值。

7.公司新版企业文化理念体系诠释【股份质量理念：崇本守道坚守工艺贮足陈酿不卖新酒】

答案：释义：股份公司坚守传统工艺，坚持“质量是生命之魂”的根本宗旨，坚守茅台酒从生产到成品不到五年绝不出厂的原则。践行“四个服从”铁律：即当产量与质量发生矛盾时，产量服从质量；当成本与质量发生矛盾时，成本服从质量；当效益与质量发生矛盾时，效益服从质量；当速度与质量发生矛盾时，速度服从质量。

8.公司新版企业文化理念体系诠释【使命：酿造高品质生活】

答案：释义：茅台酒厚重的历史和特殊地位，决定了茅台集团必须以“高品质”作为自己的定位和使命。集团公司致力于为顾客提供高品质的产品、服务和文化；

为员工创造高品质的人生；努力成为各利益相关方最信赖的合作伙伴；奉行大品牌大担当的责任文化，塑造值得尊敬的社会公民形象。

9.集团公司企业文化理念体系

答案：使命：酿造高品质生活

愿景：打造国际一流企业塑造世界一流品牌

核心价值观：酒香风正人和

企业精神：爱我茅台为国争光

质量理念：匠心品质匠魂担当匠术精益匠器臻善匠人制造

10.公司新版企业文化理念体系诠释【核心价值观：酒香风正人和】

答案：释义：“酒香”涵盖了茅台集团立身的主业特征和品质价值“风正”涵盖了茅台集团践行党风政风行风的组织要求。“人和”涵盖了茅台集团企业内部与外部利益相关方和谐共处的基本愿景。茅台集团靠“酒香”立身，靠“风正”强魂，靠“人和”成事，不断推动集团公司超越自我、发扬光大、创新未来。