

2018年度 「バーテンダー」呼称技能認定試験

学科問題

2018/11/11 13:00 学科試験開始

問1.～問20.の() ㉠㉡の答えを、[] から選び、その数字を解答用紙の問1.～問20.の() ㉠㉡に記入しなさい。

問1. (㉠) は、通常、数種の(㉡)、果汁、薬味などを混ぜ合わせた飲料」の事である。

[① リキュール ② カクテル ③ フォーティファイド・ワイン ④ 水 ⑤ 酒 ⑥ 氷]

問2. カクテルという名称が使われたもっとも古い事例は、(㉠) 年に(㉡) で出された「ザ・スクエア・レシピーズ」(The Squire Recipes)という小冊子だとされている。

[① 1748 ② 1806 ③ 1920 ④ イギリス ⑤ アメリカ ⑥ オーストラリア]

問3. アメリカの禁酒法は、(㉠) 年から(㉡) 年間続いた。

[① 1910 ② 1915 ③ 1920 ④ 10 ⑤ 13 ⑥ 15]

問4. 日本におけるカクテルのT.P.O.は、(㉠) のカクテル、(㉡) のカクテル、食事に関係なく、いつ飲んでもかまわないカクテル、と、おおまかに分けられている。

[① 食中 ② 祝い酒 ③ 迎え酒 ④ 寝酒 ⑤ 食後 ⑥ 食前]

問5. カクテルの4技法は、(㉠)、ステア、(㉡)、ブレンドである。

[① スローイング ② モナキュラー ③ ビルド ④ ローリング ⑤ シェーク ⑥ マドル]

問6. 酒類の定義は、わが国の(㉠) 法では「酒類とは、アルコール分(㉡) 度以上の飲料をいう」と規定されている。

[① 酒造 ② 酒税 ③ 飲酒 ④ 0.1 ⑤ 0.5 ⑥ 1]

問7. エチルアルコールの性質は、1気圧での沸点が(㉠) °C、凝固点は(㉡) °Cである。

[① 約78°C ② 約84°C ③ 約92°C ④ -25°C ⑤ -72°C ⑥ -135°C]

問8. 醸造酒は、(㉠) のアルコール発酵作用で生まれた酒の事で、醸造による酒は、紀元前(㉡) 年頃から知られていたという。

[① 酵素 ② 糖化 ③ 酵母 ④ 6000 ⑤ 5000 ⑥ 4000]

問9. 混成酒は、使用する素材に由来する香味などの違いによって、香草・薬草系(シャルトリューズ、カンパリなど)、(㉠) 系(キュラソー、スロー・ジンなど)、(㉡) 系(アマレット、カカオ・リキュールなど)、その他に分類することができる。

[① 主食 ② 種子・核 ③ 野菜 ④ 肉 ⑤ 乳製品 ⑥ 果実]

問10. ウイスキーは、(A)、ライ麦、トウモロコシなどの穀類を原料として、糖化、発酵させ、さらに(B)
して、樽の中で熟成させた酒である。

[① 大麦 ② ぶどう ③ りんご ④ 混成 ⑤ 蒸留 ⑥ 醸造]

問11. 単に「(A)」というときは、ブドウ原料の(B)を蒸留したグレープ・(A)を指す。

[① カルバドス ② ブランデー ③ ウイスキー ④ ジュース ⑤ ワイン ⑥ ピューレ]

問12. ジンは、大別すると(A)タイプ(ジュネバ)と(B)タイプがある。

[① オランダ ② ドイツ ③ アメリカ ④ ポルトガル ⑤ スペイン ⑥ イギリス]

問13. ウオッカの特徴は、穀類、ジャガイモなどを麦芽で糖化、発酵させ、連続式蒸留機で蒸留、アルコール
分(A)%以上の蒸留酒をつくり、それを(B)の活性炭などの炭素の層でろ過する事である。
である。

[① 85 ② 90 ③ 95 ④ 竹 ⑤ 白樺 ⑥ 備長]

問14. ラムは、サトウキビを原料とする蒸留酒であり、遅くとも(A)世紀には、(B)諸島で作られ
ていた。

[① 15 ② 16 ③ 17 ④ 西インド ⑤ ガラパゴス ⑥ クック]

問15. テキーラ・アネホは、(A)年以上の樽貯蔵が法規で義務づけられていて、アネホとは、スペイン語
で「(B)」という意味である。

[① 1 ② 2 ③ 3 ④ 古い ⑤ 濃い ⑥ 長い]

問16. 「エル・プレジデнте」のレシピについて答えて下さい。

(A) 2/4

ドライ・ベルモット 1/4

(B) 1/4

グレナデン・シロップ 1dash

ステアして、カクテル・グラスに注ぐ。

[① ウオッカ ② ジン ③ ホワイト・ラム ④ ホワイト・キュラソー ⑤ オレンジ・キュラソー
⑥ ブルー・キュラソー]

問17. ラム・ベースのカクテル名は(A)で、ジン・ベースのカクテル名は(B)である。

[① バラライカ ② サイドカー ③ マルガリータ ④ ホワイト・レディ ⑤ サイレント・サード
⑥ エックス・ワイ・ジィ]

問18. 下記レシピのカクテル名を答えなさい。

(A)

ジン 3/5
スイート・ベルモット 1/5
パイナップル・ジュース 1/5
グレナデン・シロップ 1tsp
卵白 1個分

十分にシェークして、ソーサー型シャンパン・グラスに注ぎ、パイナップル・スライスをグラスの縁に飾る。

(B)

ブランデー 2/3
スイート・ベルモット 1/3
ステアして、カクテル・グラスに注ぎ、マラスキーノ・チェリーを飾る。

[① マンハッタン ② ミリオン・ダラー ③ ピンク・レディ ④ ロブ・ロイ ⑤ギムレット
⑥ キャロル]

問19. ジュレップは、1815年、(A) のフレデリック・マリアットという船長が、(B) 南部の農園で、クラレットやマデイラ・ワインを主に使って作っていた。

[① ポルトガル ② アメリカ ③ スペイン ④ イギリス ⑤ フランス ⑥ ドイツ]

問20. 下記のレシピで作るカクテルのアルコール度数計算式についての問題です。
計算式の () に入る数字を [] から選んで下さい。

ゴッドファーザー [オン・ザ・ロックス・スタイル]

レシピ ウイスキー 45ml [アルコール度数 43度]

アマレット・リキュール 15ml [アルコール度数 28度]

氷を入れたオールドファッションド・グラスに注ぎ、ステアする。

計算式 $\frac{(A)}{(B)}$ = ゴッドファーザーのアルコール度数

[① (45×43) + (15×28) ② (45×15) + (43×28) ③ (45×28) + (43×15)
④ 45+15+5 ⑤ 45+15+10 ⑥ 45+15+15]

2018 年度バーテンドー解答

- 問1. Ⓐ (②) Ⓑ (⑤)
問2. Ⓐ (①) Ⓑ (④)
問3. Ⓐ (③) Ⓑ (⑤)
問4. Ⓐ (⑤あるいは⑥) Ⓑ (⑤あるいは⑥)
問5. Ⓐ (③あるいは⑤) Ⓑ (③あるいは⑤)
問6. Ⓐ (②) Ⓑ (⑥)
問7. Ⓐ (①) Ⓑ (⑥)
問8. Ⓐ (③) Ⓑ (④)
問9. Ⓐ (⑥) Ⓑ (②)
問10. Ⓐ (①) Ⓑ (⑤)
問11. Ⓐ (②) Ⓑ (⑤)
問12. Ⓐ (①) Ⓑ (⑥)
問13. Ⓐ (①) Ⓑ (⑤)
問14. Ⓐ (③) Ⓑ (④)
問15. Ⓐ (①) Ⓑ (④)
問16. Ⓐ (③) Ⓑ (⑤)
問17. Ⓐ (⑥) Ⓑ (④)
問18. Ⓐ (②) Ⓑ (⑥)
問19. Ⓐ (④) Ⓑ (②)
問20. Ⓐ (①) Ⓑ (⑤)

※各問の () ひとつは 2.5 とし、合計 100 点満点とする。