

2017年度 「バーテンダー」呼称技能認定試験

学科問題

2017/11/12 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() ㉠㉡に記入して下さい。

問1. 下記レシピのカクテル名を答えて下さい。

(㉠)

フィノ・シェリー 2/3

ドライ・ベルモット 1/3

オレンジ・ビターズ 1dash

ステアして、カクテル・グラスに注ぐ。

(㉡)

フィノ・シェリー 2/3

スイート・ベルモット 1/3

オレンジ・ビターズ 1dash

ステアして、カクテル・グラスに注ぎ、好んでオレンジ・ピールを絞りかける。

[① シェリー・コブラー ② バージン ③ アドニス ④ バンブー ⑤ メキシカン
⑥ シェリー・ツイスト]

問2. 「バレンシア」のレシピについて答えて下さい。

(㉠) 2/3

(㉡) ジュース 1/3

オレンジ・ビターズ 4dashes

シェークして、カクテル・グラスに注ぐ。

[① オレンジ・キュラソー ② アプリコット・リキュール ③ マンダリン ④ レモン ⑤ オレンジ]

問3. 「マウント・フジ」のレシピについて答えて下さい。

スイート・ベルモット 2/3

(㉠) 1/3

(㉡) ジュース 2tsps.

オレンジ・ビターズ 1dash

シェークして、カクテル・グラスに注ぐ。

[① ドライ・ベルモット ② ジン ③ ホワイト・ラム ④ レモン ⑤ オレンジ ⑥ パイナップル]

問4. 「モスコー・ミュール」のレシピについて答えて下さい。

ウオッカ (㉠) ml

ライム・ジュース (㉡) ml

ジンジャー・ビアー 適量

ウオッカとライム・ジュースを氷を入れたタンブラーに注ぎ、冷やしたジンジャー・ビアーを満たす。

ライム・スライスを飾る。季節なら、ミントの葉を飾ってもよい。

[① 10 ② 15 ③ 20 ④ 30 ⑤ 40 ⑥ 45 ⑦ 50 ⑧ 60]

問5. 「ハーベイ・ウォールバンガー」のレシピについて答えて下さい。

(A) 45ml

オレンジ・ジュース 適量

(B) 2tsps.

氷を入れたタンブラーにAとオレンジ・ジュースを注ぎ、ステアして、Bを浮かべる。

[① ホワイト・ラム ② ウオッカ ③ ジン ④ アマレット ⑤ ガリアーノ・オーセンティコ
⑥ パスティス]

問6. 下記の人物は酒の歴史に関係あるが、その人物と最も関係ある物を選んで下さい。

Harry Cradock → (A)

Karl von Linde → (B)

[① ニューカムズ ② ザ・スクエア ③ サヴォイ・カクテルブック ④ 東インド ⑤ パンチ
⑥ 製氷機]

問7. わが国の酒税法では、アルコール分1度以上の飲料を酒類と規定されているが、このアルコール分とは、
(A) で原容量100分中の(B) の容量をいう。

[① 10℃ ② 15℃ ③ 20℃ ④ メチルアルコール ⑤ アミルアルコール ⑥ エチルアルコール]

問8. ウイスキーの歴史の中で、Robert Stein が連続式蒸留機を発明したのが(A)、Aeneas Coffey が
より効率の良い連続式蒸留機を発明したのが(B)である。

[① 1825年 ② 1826年 ③ 1827年 ④ 1828年 ⑤ 1829年 ⑥ 1830年 ⑦ 1831年]

問9. アイリッシュ・ウイスキーの伝統的な製法は、ピートを焚き込まない(A)、大麦、ライ麦、小麦
などを原料に、大型の単式蒸留器で(B)蒸留し、樽で3年以上熟成させる。

[① 麦芽 ② 大麦麦芽 ③ 小麦麦芽 ④ 1回 ⑤ 2回 ⑥ 3回]

問10. テネシー・ウイスキーは(A)に分類され、アメリカン・ウイスキーのブレンデッド・ストレート
・ウイスキーは(B)同士をブレンドする。

[① ブレンデッド・ウイスキー ② ストレート・バーボン・ウイスキー ③ ストレート・ウイスキー
④ ホイート・ウイスキー ⑤ ボトルド・イン・ボンド ⑥ サワー・マッシュ]

問11. ブランデーの語源は、(A)の焼いたワインを意味するブランデウエインが(B)で転訛
して、ブランデーになったと言われている。

[① オランダ語 ② ドイツ語 ③ イタリア語 ④ フランス ⑤ イギリス ⑥ アメリカ]

問12. 種子・核系リキュールは(A)で、香草・薬草系リキュールは(B)である。

[① カンパリ ② ノアゼット ③ アドボカート ④ マンダリン ⑤ キュラソー ⑥ スロー・ジン]

問13. シュタインヘーガーは(A)で作られるオランダ・ジン系のジンで、プリマス・ジンはイングラ
ンド(B)のプリマスで作られている香りの強いジンである。

[① オランダ ② イングランド ③ ドイツ ④ 南西部 ⑤ 東部 ⑥ 北東部]

- 問14. ズィズネーニャ・ワダとは (A) の古い呼び名で、(B) という意味を持っていた。
[① アクアビット ② ウオッカ ③ コルン ④ 生命の水 ⑤ 神の水 ⑥ 星の水]
- 問15. ライト・ラムの製法は、糖蜜に純粹培養した酵母と水を入れて発酵させ、(A) で蒸留する。
原料の風味を残すために、蒸留精度は (B) 未満に抑えられている。
[① 単式蒸留器 ② 連続式蒸留機 ③ 半連続式蒸留機 ④ 80度 ⑤ 85度 ⑥ 90度 ⑦ 95度]
- 問16. 焼酎は、わが国の酒税法上、(A) に分類されていたが、平成 (B) の酒税法の改正によって連続式蒸留焼酎、単式蒸留焼酎に分類された。
[① 甲類と丙類 ② 甲類と乙類 ③ 乙類と丙類 ④ 17年 ⑤ 18年 ⑥ 19年]
- 問17. タンク内で熟成させたビールを濾過しただけで、熱処理しないビールは (A) で、貯蔵室で後発酵〔熟成〕させるビールは (B) である。
[① Pilsner Beer ② Draft Beer ③ Stout ④ Lager Beer ⑤ Bitter Stout ⑥ Black Beer]
- 問18. シードルは (A) の果汁を発酵させて作るフルーツ・ワインで、ドイツでは (B) と呼ばれる。
[① リンゴ ② イチゴ ③ さくらんぼ ④ Apfelwein ⑤ Mead ⑥ Cider]
- 問19. 副材料のハーブ・スパイス類で、わが国で丁字と呼ばれる (A) は、テンニン科の (B) である。
[① シナモン ② クローブ ③ ナツメグ ④ 花のつぼみ ⑤ 花の根 ⑥ 花の茎]
- 問20. 1ダッシュは約 (A) で、1オンスは約 (B) である。
[① 1/5 ② 1ml ③ 5ml ④ 30ml ⑤ 45ml ⑥ 60ml]

2017年度 「バーテンダー」呼称技能認定試験 解答

- 問1. ㉠ (④) ㉡ (③)
問2. ㉠ (②) ㉡ (⑤)
問3. ㉠ (③) ㉡ (④)
問4. ㉠ (⑥) ㉡ (②)
問5. ㉠ (②) ㉡ (⑤)
問6. ㉠ (③) ㉡ (⑥)
問7. ㉠ (②) ㉡ (⑥)
問8. ㉠ (②) ㉡ (⑦)
問9. ㉠ (②) ㉡ (⑥)
問10. ㉠ (②) ㉡ (③)
問11. ㉠ (①) ㉡ (⑤)
問12. ㉠ (②) ㉡ (①)
問13. ㉠ (③) ㉡ (④)
問14. ㉠ (②) ㉡ (④)
問15. ㉠ (②) ㉡ (⑦)
問16. ㉠ (②) ㉡ (⑤)
問17. ㉠ (②) ㉡ (④)
問18. ㉠ (①) ㉡ (④)
問19. ㉠ (②) ㉡ (④)
問20. ㉠ (②) ㉡ (④)

※各問の () ひとつは2.5点とし、合計100点満点とする。