

2016年度 「バーテンダー」呼称技能認定試験

学科問題

2017/3/26

下記問題の () ①② の答えを [] から選び、その数字を解答用紙の () ①② に記入して下さい。

- 問1. サヴォイ・カクテルブックは (A) 年初版で、著者は (B) である。
[① 1930 ② 1920 ③ 1910 ④ カール・フォン・リンデ ⑤ ハリー・クラドック]
- 問2. 飲用できるアルコールは (A) アルコールのみで、(B) アルコールは人体に有害である
[① メチル ② アミル ③ エチレン ④ フーゼル ⑤ エチル]
- 問3. アルコールの沸点の低さを利用した蒸留の技術は (A) に、(B) あるいはペルシャで起こり、その後ヨーロッパに伝わったとされる。
[① 9～10 世紀頃 ② 10～11 世紀頃 ③ 11～12 世紀頃 ④ 韓国 ⑤ 日本 ⑥ 中国]
- 問4. 生命の水という意味の Uisge-beatha は (A) で、Aquavitae は (B) である。
[① ブルトン語 ② フランス語 ③ ゲール語 ④ ゲルマン語 ⑤ ラテン語 ⑥ ギリシャ語]
- 問5. スコットランドのモルト・ウイスキーは、大麦麦芽だけを原料に、発酵後、(A) で2回蒸留し、オーク樽で最低でも (B) 熟成させる。
[① 連続式蒸留機 ② 単式蒸留器 ③ 2年 ④ 3年 ⑤ 4年 ⑥ 5年]
- 問6. カナディアン・ウイスキーのベース・ウイスキーは、(A) 主体の原料を (B) で蒸留したものである。
[① ライ麦 ② トウモロコシ ③ 大麦麦芽 ④ 連続式蒸留機 ⑤ 単式蒸留器]
- 問7. コニャックの法定地域の石灰質土壌は (A) で、アルマニャックの法定地域の白亜質土壌は (B) である。
[① ボルドリ ② テナレーズ ③ グランド・シャンパーニュ ④ ファン・ボア ⑤ バ・ザルマニャック]
- 問8. ウオッカの製法は、ライ麦、大麦、小麦、トウモロコシなどの穀類や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) 以上の純度の高い蒸留酒を作り、それを (B) の活性炭などで濾過させる。
[① 80% ② 85% ③ 90% ④ ミズナラ ⑤ 白樺 ⑥ オーク]
- 問9. テキーラの原料となるアガベ・アスール・テキラーナは、(A) 年生育した直径 (B) cm、重さ 30～40 kgの球茎を利用しテキキーラを生産する。
[① 7～8 ② 8～9 ③ 8～10 ④ 60～70 ⑤ 70～80 ⑥ 80～90]
- 問10. プリマス・ジンは18世紀以来、(A) 南西部のプリマスで作られている香りの強いジン。(B) の修道院で作ったのが始まりといわれる。
[①オランダ ②ドイツ ③イングランド ④ドミニコ派 ⑤シャルトリューズ派 ⑥ベネディクト派]

問11. ラムは、(A) を原料とする蒸留酒であり、遅くとも17世紀には、(B) で作られていた。

[① トウモロコシ ② サトウキビ ③ ジャガイモ ④ 南インド諸島 ⑤ 西インド諸島 ⑥ 東インド諸島]

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

[① スロー・ジン ② ノアゼット ③ アドボカート ④ アマレット ⑤ ドランブイ]

問13. フォーティファイド・ワインは (A) で、フレーバード・ワインは (B) である。

[① スティル・ワイン ② デュボネ ③ 甲州ワイン ④ カヴァ ⑤ ポート・ワイン]

問14. スタウト、エールなど (A) ビールには (B) で作られているものが多い。

[① イギリス系 ② アメリカ系 ③ ドイツ系 ④ 下面発酵法 ⑤ 上面発酵法 ⑥ ギネス法]

問15. ギムレットは当初プリマス・ジンと、(A) 社製の (B) のライム・ジュースを使って甘口に作られていた。

[① ローズ ② モナン ③ ルジェ ④ スイート ⑤ コーディアル ⑥ クレーム]

問16. 「ブロンクス」のレシピについて答えて下さい。

(A) 3/6

ドライ・ベルモット 1/6

スイート・ベルモット 1/6

(B) 1/6

シェイクして、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 レモン・ジュース ⑤ オレンジ・ジュース]

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 雪国 ② ミリオネーア ③ バレンシア ④ アフィニティ ⑤ パラダイス ⑥ キール]

問18. 下記レシピのカクテル名を答えて下さい。

(A)

テキーラ 1/2

パイナップル・ジュース 1/2

グレナデン・シロップ 1dash

シェイクして、カクテル・グラスに注ぐ。

(B)

ドライ (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、好みでオレンジ・ピールを絞りかける。

[① バンブー ② グリーン・ルーム ③ アドニス ④ ピンポン ⑤ メキシカン ⑥ シェリー・ツイスト]

問19. カクテルを飾るデコレーションとガーニッシュは、基本的には同じ意味合いのものだが、その違いは何かを[]から選んで下さい。

ガーニッシュ 〈Garnish〉 → (A)

デコレーション 〈Decoration〉 → (B)

- [① カクテルに色彩の変化をつけ、あるいは香りを付加してカクテルの持ち味を深める
② カクテルとともに口に含むなど、直接味覚にかかわる場合に用いる]

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 $(45 \times 43) + (15 \times 28)$ ② $(45 \times 15) + (43 \times 28)$ ③ $(45 \times 28) + (43 \times 15)$
④ $45 + 15 + 5$ ⑤ $45 + 15 + 10$ ⑥ $45 + 15 + 15$]

2016 年度バーテンドー解答

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

※各問の () ひとつは 2.5 点とし、合計 100 点満点とする。