

2022年度 インターナショナルバーテンダー呼称技能認定試験 試験問題

2022年11月6日に行われた2022年度 インターナショナルバーテンダー呼称技能認定試験の試験問題を掲載します。

【学科問題】

問1. ～ 20.の() ①② の答えを[]から選び、その数字を解答用紙の問1. ～ 20.() ①②に記入しなさい。

問 1. 下記レシピのカクテル名を答えなさい。

(A) ()
スコッチ・ウイスキー 1/3
ドライ・ベルモット 1/3
スイート・ベルモット 1/3
アンゴスチュラ・ピターズ 2dashes
ステアして、カクテル・グラスに注ぐ。

(B) ()
ブランデー 3/6
オレンジ・キュラソー 1/6
マラスキーノ・リキュール 1/6
レモン・ジュース 1/6
シェークして、砂糖のスノー・スタイルにしたカクテル・グラスに注ぐ。
[① スコッチ・キルト ② アフィニティ ③ ボビー・バーンズ ④ オリムピック ⑤ クラシック ⑥ キューバン・カクテル]

問 2. 「ポーラー・ショート・カット」のレシピについて答えなさい。

(A) ()・ラム 1/4
ホワイト・キュラソー 1/4
(B) ()・リキュール 1/4
ドライ・ベルモット 1/4
ステアして、カクテル・グラスに注ぐ。
[① ゴールド ② メロン ③ ダーク ④ アプリコット ⑤ ホワイト ⑥ チェリー]

問 3. 「バーテンダー」カクテルのレシピについて答えなさい。

(A) () 1/4
フィノ・シェリー 1/4
(B) () 1/4
デュボネ 1/4
オレンジ・キュラソー 1dash
ステアして、カクテル・グラスに注ぐ。
[① スイート・ベルモット ② ベネディクションDOM ③ ラム ④ ドライ・ベルモット ⑤ ジン ⑥ マラスキーノ・リキュール]

問 4. 「クロナイク・クーラー」のレシピについて答えなさい。

ウイスキー 45ml
(A) ()・ジュース 20ml
(B) () 適量
オレンジの皮をホーセズ・ネック・スタイルに飾ったコリンズ・グラスにウイスキー、(A) ()・ジュースを注ぎ、
氷を加えて、冷やした(B) ()を満たし、軽くステアする。
[① ライム ② レモン ③ オレンジ ④ コーラ ⑤ プレーン・ソーダ ⑥ ジンジャー・エール]

問 5. 「フレンチ95」のレシピについて答えなさい。

(A) () 45ml
レモン・ジュース (B) ()
砂糖 1tsp.
シャンパン 適量
[① ブランデー ② ジン ③ バーボン・ウイスキー ④ 10ml ⑤ 15ml ⑥ 20ml]

問 6. 「ビジュウ(Bijou)」のカクテルのベースは(A) ()で、「Bijou」の意味は(B) ()である。

[① ジン ② ブランデー ③ ゴールド・ラム ④ 宝物 ⑤ 宝石 ⑥ 玉手箱]

- 問 7. リキュールの製造法は、(A)法、(B)法、エッセンス法の3つに大別できる。
[① 醸造 ② 浸出 ③ 混成 ④ 葉事 ⑤ 発酵 ⑥ 蒸溜]
- 問 8. ミラベル(Mirabelle)の意味は(A)で、ポワール(Poires)の意味は(B)である。
[① ウイリアム種洋梨 ② あんず ③ 木イチゴ ④ サクランボ ⑤ スモモ ⑥ イチゴ]
- 問 9. メルツェンビールのメルツ(März)とは、(A)語で(B)のこと。
[① イギリス ② チェコ ③ ドイツ ④ 3月 ⑤ 4月 ⑥ 5月]
- 問 10. アンゴスチュラ・ビターズはアンゴスチュラ(Angostura)の(A)を主原料に10数種の草根木皮のエキスを(B)に浸出してつくる。
[① 種子 ② 果肉 ③ 樹皮 ④ ブランデー ⑤ スピリッツ ⑥ 白ワイン]
- 問 11. 日本の酒税法でいうリキュールのエキス分とは「温度15°Cで、原容量100立方センチメートル中に含有する(A)の(B)をいう」と規定されている。
[① 不揮発性成分 ② 揮発性成分 ③ 糖分 ④ 含有率 ⑤ グラム数 ⑥ 容量率]
- 問 12. (A)と(B)を答えなさい。
(A)
原水はナチュラル・ミネラル・ウォーターと同じだが、沈殿、濾過、加熱殺菌の他、紫外線・オゾン殺菌、ばっ気、ミネラル調整などの処理ができる。
- (B)
特定の水源で採水された地下水のうち、地中で滞留または移動中にミネラルが溶解したものの。鉱水、鉱泉水等。処理は、沈殿、濾過、加熱殺菌に限る。
[① ミネラル・ウォーター ② 表流水 ③ ナチュラル・ウォーター ④ ボトルド・ウォーター ⑤ ナチュラル・ミネラル・ウォーター ⑥ 伏流水]
- 問 13. 下記の中で、アルマニャックに関連のあるものは(A)で、コニャックに関連のあるものは(B)である。
[① フォル・ブランシュ ② ノルマンディー ③ デラウエア ④ トロンセ ⑤ アウスレーゼ ⑥ メドック]
- 問 14. ウンダーベルグとは、(A)のハーブ、スパイスをスピリッツで浸出、熟成させた(B)の苦味酒。20mlの小瓶入り。
[① 35数種 ② 40数種 ③ 45数種 ④ オランダ ⑤ ハンガリー ⑥ ドイツ]
- 問 15. サンガリーは、(A)に甘味を加え、水または(B)を満たすのが基本形。
[① ロゼ・ワイン ② 白ワイン ③ 赤ワイン ④ 熱湯 ⑤ 牛乳 ⑥ ソーダ水]
- 問 16. パンチは(A)で考案されたといわれ、(B)に砂糖、ライム、スパイス、水をミックスした飲み物だった。
[① フランス ② インド ③ イギリス ④ ブランデー ⑤ ジン ⑥ アラック]
- 問 17. プリマス・ジンとは18世紀以来、(A)南西部のプリマスでつくられている香りの強いジン。(B)の修道院でつく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 18. マデイラ・ワインは、ブドウの果汁を発酵させ、(A)を加えてから室温を約(B)°Cに高めた温室(Esutufa/エストウファ)に数カ月入れる。
[① リキュール ② スピリッツ ③ 砂糖 ④ 40 ⑤ 50 ⑥ 60]
- 問 19. ストレート・バーボン・ウイスキー発酵法のサワー・マッシュ法は、糖化液(マッシュ)に前回の蒸溜に使った(A)を(B)以上加える。
[① イースト ② マッシュ ③ ウォッシュ ④ 15% ⑤ 20% ⑥ 25%]
- 問 20. ジュレップは、(A)年、(B)のフレデリック・マリアットという船長が、アメリカ南部の農園で、クラレットやマデイラ・ワインを主に使っていたといわれている。
[① 1790 ② 1815 ③ 1859 ④ イギリス ⑤ フランス ⑥ オランダ]

(7)⑧ (2)⑤ '02開 (9)⑧ (2)⑤ '91開 (5)⑧ (1)⑤ '21開 (1)⑧ (5)⑤ '8開 (9)⑧ (3)⑤ '4開
(9)⑧ (8)⑤ '61開 (7)⑧ (3)⑤ '51開 (5)⑧ (1)⑤ '11開 (2)⑤⑧ (9)⑤⑧ '7開 (7)⑧ (5)⑤ '3開
(5)⑧ (2)⑤ '81開 (9)⑧ (2)⑤ '41開 (5)⑧ (3)⑤ '01開 (5)⑧ (1)⑤ '9開 (9)⑧ (3)⑤ '2開
(7)⑧ (3)⑤ '17開 (7)⑧ (1)⑤ '31開 (7)⑧ (3)⑤ '9開 (9)⑧ (3)⑤ '5開 (5)⑧ (2)⑤ '1開