

EVALUACIÓN ACERCA DE COCTELERÍA

Años de experiencia:

Modo de aprendizaje: libros () manual () cursos () empírico/práctica ()

1. Puede sustituir a la coctelera tradicional en la preparación de cócteles de forma manual.

- A) Coctelera Boston. **B) Vaso mezclador.** C) Vaso para licuar. D) Cualquiera de las anteriores.

2. La función del “gusano” es como:

- A) **Colador.** B) Mezclador. C) Mondador. D) Cualquiera de las anteriores.

3. En cuál de estos vasos debe servirse el ruso blanco?

- A) Collins. B) Jaibolero. **C) Old- fashioned.** D) Vaso sour.

4. La capacidad de un Jigger es:

- A) 1 oz. B) 1.5 oz. C) 2 oz. **D) Puede ser cualquier medida.**

5. ¿En cuál de los siguientes vasos se debe servir una cerveza para apreciarla completamente?

- A) **Vaso Pilsen.** B) Tarro. C) Vaso cubero. D) Cualquiera de las anteriores.

6. Formada por dos vasos de igual tamaño, generalmente uno de los vasos es metal y el otro de vidrio, permitiendo mezclar fácilmente sin derrames

- A) Coctelera Clásica. B) Vaso Mezclador. **C) Coctelera Boston.** D) Ninguna de las anteriores.

7. Este vaso es utilizado para servir cócteles calientes, por lo que debe ser de cristal resistente y tiene un mango corto para poder sostenerlo.

- A) Vaso sour **B) Vaso Toddy.** C) Vaso Collins. D) Vaso Old- fashion.

8. El amaretto es un licor con característico sabor a ...

- A) Café **B) Almendras.** C) Anis. D) Vainilla.

9. ¿Cuál de estos cócteles no contiene Kalhúa?

- A) Alfonso XIII. B) Cucaracha. **C) Brandy Alexander.** D) Ruso blanco.

10. De estos cócteles, ¿cuál se prepara con champaña?

Anexo 2 A) A) Rusty Nail. **B) Kir Royale.** C) Kamikaze. D) Ninguno de los anteriores.

B)

11. ¿Cuál es la materia prima utilizada para la elaboración del tequila?

- A) A) Caña de azúcar. **B) Agave.** C) Cebada. D) Maíz.

12. ¿Cuál de estos no es brandy?

- A) A) Torres. B) Magno. C) Terravill. **D) Captain Morgan.**

13. ¿Cuál de estas marcas de cerveza es oscura?

- A) A) Montejo. B) Estrella. **C) León.** D) Pacífico.

14. Bourbon es un tipo de...

- A) A)Ginebra. **B) Whisky.** C) Cognac D) Ninguno de los anteriores.

15. ¿Cuál de estas marcas es de Vodka?

- A) A) Wyborowa. B) Eristoff. C) Tanqueray. **D) Opciones a y b.**

16. De los siguientes whiskies cual es Tennessee

- A) **A) Jack Daniels.** B) Johnny Walker. C) Ballantine. D) Chivas Regal

17. El Cognac es un tipo de...

- A) A) Ron. **B) Brandy.** C) Whisky. D) Ninguno de los anteriores.

18. ¿Cuál de los destilados siguientes es famoso en ciertas regiones y puede ser elaborado con manzana, cereza o pera?

- A) A) Vodka. B) Ginebra. **C) Brandy.** D) Todos los anteriores.

19. Qué ingrediente aporta el sabor amargo característico de la cerveza?

- A) A) Cebada. **B) Lúpulo.** C) Levadura. D) Ninguno de los anteriores.

20. Cómo se clasifica a la cerveza por su tipo de fermentación?

- A) **A) Ales y Lagers.** B) Clara y oscura. C) Pilsener y bock. D) Bitter y Porter.

21. El Kirsch es un brandy de...

- A) A) Ciruela. B) Menta. **C) Cereza.** D) Ninguno de los anteriores.

22. El cóctel conocido como Petróleo se prepara con...

- A) A) Vodka. **B) Tequila.** C) Ron. D) Brandy.

Anexo 2

23. Para preparar un Dry Martini se necesita...
- A) Vermouth blanco dulce. B) Vermouth rojo. **C) Vermouth blanco seco.** D) No se usa Vermouth.
24. Una botella de brandy de 750 ml. tiene un rendimiento aproximado de ...copas de 1.5 oz.
- A) 6 a 7 copas. B) 13 a 15 copas. **C) 16 a 18 copas.** D) 18 a 20 copas.
25. El cóctel Cosmopolitan se sirve en...
- A) **Copa Martini.** B) Copa para Champagne. C) Copa Margarita. D) Copa Flauta.
26. En un submarino, además del shoot de tequila en que vaso debe servirse la cerveza...
- A) Collins B) Highball **C) Tarro.** D) Pilsen.
27. A la acción de servir vinos se le conoce como...
- A) Catar. B) Escanciar. **C) Vinificar.** D) Ninguna de las anteriores.
28. ¿Cuál es la diferencia entre un Gibson y un Martini?
- A) El licor con el que se prepara.
B) El vaso en el que se sirve.
C) El adorno.
D) Todas las anteriores
29. ¿Cuál es la función de la contra barra?
- A) Como parte decorativa.
B) Parte del bar donde el cliente puede ver la variedad de bebidas.
C) Como almacén.
D) Todas las anteriores.
30. ¿A qué se le conoce como crusta?
- A) A las bebidas servidas con el borde de la copa impregnado de sal.
B) A las bebidas compuestas por más de 3 licores distintos.
C) A las bebidas servidas con el borde de la copa impregnado de azúcar.
D) A las bebidas que no tienen nada impregnado en el borde.
31. La Caipirinha se escarcha con...
- A) A) Jugo de naranja y sal.
B) B) Jugo de limón y sal.
C) C) Jugo de naranja y azúcar.
D) D) Jugo de limón y azúcar.
- E) 32. Al servir el champagne es importante mantener las burbujas propias de la bebida, y esto se logra mediante...
- A) A) El uso de la copa adecuada.
B) B) Extrayendo con cuidado el corcho para no dejar escapar el gas.
C) C) Sirviendo el líquido en la copa inclinándola ligeramente.
D) D) Todas las anteriores.
E)
F) 33. Señala cuáles de estos cócteles contienen Vermouth:
- A) A) Manhattan y Gibson.**
B) B) Dubonnet y Old-fashion.
C) C) Brandy Alexander y Whisky Sour.
D) D) Rob Roy y Dama Blanca.
34. Después de cada servicio la cristalería se debe...
- A) A) Lavar, secar y acomodar.
B) **B) Lavar, desinfectar y secar.**
C) C) Lavar, secar y pulir.
D) D) Lavar, desinfectar y acomodar.
35. ¿Qué cantidad de vino tinto es recomendada servir en la copa para poder apreciar mejor sus características?
- A) A) Dos tercios de la copa.
B) B) La mitad de la copa.
C) C) Dejando 1 cm del borde de la copa.
D) D) Dependiendo del gusto del cliente.