

## 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 obscura?

- 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 obscura. 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.