

EVALUACIÓN PILOTO

*Equipo, cristalería e instalaciones**Fáciles*

1. Copa que permite calentar el licor con la palma de la mano y es más estrecha en la boca para mantener el aroma de la bebida.
A) Copa para cóctel. **B) Copa coñquera.** C) Copa flauta. D) Copa tulipán

2. 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.

3. La función del “gusano” es como:
A) **Colador.** B) Mezclador. C) Mondador. D) Cualquiera de las anteriores.

4. Es el vaso ideal para todo cóctel en las rocas. También se utiliza para tomar Whisky.
A) **Old-fashioned.** B) Highball. C) Collins. D) Sour.

5. En cuál de estos vasos debe servirse el ruso blanco?
A) Collins. B) Jaibolero. **C) Old-fashioned.** D) Vaso sour.

Medianas

6. La capacidad de un Jigger es:
A) 1 oz. B) 1.5 oz. C) 2 oz. **D) Puede ser cualquier medida.**

7. ¿Cuál es la diferencia entre un vaso Collins y un jaibolero?
A) El tamaño. B) La capacidad. C) Forma del vaso. **D) Todas las anteriores.**

8. ¿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.

Difíciles

9. 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.
10. 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.

Preparación

Fáciles

11. El amaretto es un licor con característico sabor a ...
- A) Café B) **Almendras.** C) Anis. D) Vainilla.
12. ¿Cuál de estos cócteles no contiene Kalhúa?
- A) Alfonso XIII. B) Cucaracha. C) **Brandy Alexander.** D) Ruso blanco.
13. De estos cócteles, ¿cuál se prepara con champaña?
- A) Rusty Nail. B) **Kir Royale.** C) Kamikaze. D) Ninguno de los anteriores.

Medianas

14. ¿Cuál de estos cócteles se prepara en vaso mezclador?
- A) Grasshopper. B) **Margarita.** C) Gibson. D) Whisky sour.
15. ¿Qué cóctel tiene como ingrediente crema de menta?

- A) Menta Cooler. B) Mint Julep. C) **Grasshopper.** D) Todas las anteriores.

Difíciles

16. El cognac es un ingrediente de ...

- A) Brandy Blazer. B) Brandy Julep. C) **Opciones a y b.** D) Ninguno de los anteriores

17. Este tipo de cóctel se prepara con jugo de limón, jarabes y alcohol como base, completándose con bebidas gaseosas.

- A) Cooler. **B) Fizz.** C) Sour. D) Ninguno de los anteriores.

Bebidas

Fáciles

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

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

19. ¿Cuál de estas es una bebida fermentada?

- A) **Vino.** B) Vodka. C) Whisky. D) Tequila.

20. Baraima es una marca de...

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

Medianas

21. ¿Cuál de estos no es brandy?

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

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

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

23. Bourbon es un tipo de...

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

24. ¿Cuál de estas marcas es Vodka?

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

25. De los siguientes whiskies cual es Tennessee

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

Difíciles

26. Larios es una marca de....

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

27. El Cognac es un tipo de...

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

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

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

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

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

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

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

Coctelería

Fáciles

31. ¿Cuál de estos cócteles se prepara con ron blanco y añejo?

- A) Planters. **B) Mai tai.** C) Zombie. D) Todos los anteriores.

32. El Kirsch es un brandy de...

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

33. Un Dry Martini lleva como adorno...

- A) Una rodaja de limón. **B) Una aceituna.** C) Una cebolla de cambray D) Una rodaja de naranja.

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

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

Medianas

35. Para preparar un Dry Martini se necesita...

- A) Vermouth blanco dulce. B) Vermouth rojo. **C) Vermouth blanco seco.** D) No se usa Vermouth.

36. De estos cócteles cuál no contiene whisky

- A) Manhattan. **B) Martini.** C) Old-Fashioned. D) Opciones b y c.

Difíciles

37. De las siguientes opciones cuál además de Ginebra contiene granadina.

- A) Clover Club. **B) Paradise.** C) Casino. D) Bulldog.

38. ¿Cuál de estos es cóctel?

- A) Changuirongo. B) Brandy Crusta. C) Kir. **D) Todos los anteriores.**

39. ¿Cuál de los siguientes cócteles se prepara con cerveza?

- A) Black Velvet. B) Submarino. C) Arena amarilla. **D) Todos los anteriores.**

Servicio

Fáciles

40. 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.

41. El cóctel Cosmopolitan se sirve en...

- A) **Copa Martini.** B) Copa para Champagne. C) Copa Margarita. D) Copa Flauta.

Medianas

42. ¿Cuál de estas bebidas se presenta al cliente servida en capas?

- A) Alexander. B) Café irlandés. **C) Poussé café.** D) Opciones b y c.

43. En un submarino, además del shoot de tequila en que vaso debe servirse la cerveza...

- A) Collins B) Highball **C) Tarro.** D) Pilsen.

Difíciles

44. A la acción de servir vinos se le conoce como...

- A) Catar. **B) Escanciar.** C) Vinificar. D) Ninguna de las anteriores.

45. ¿Cuál de estas bebidas se sirve con un toque de ron que se añade en la superficie sin mezclarse con los demás ingredientes?

- A) Frizz. B) Cups **C) Zombie.** D) Sour.

46. ¿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.

47. ¿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.

48. ¿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.
49. ¿Cómo se prepara un cóctel cooler?
- A) Con alcohol base, zumo de limón y azúcar, en algunos casos se agrega clara de huevo.
 - B) Con un destilado, una bebida carbonatada, decorado con cascara de limón o naranja.**
 - C) Con Jerez, jarabe de piña y adornos de fruta fresca.
 - D) Ninguna de las anteriores.
50. La Caipirinha se escarcha con...
- A) Jugo de naranja y sal.
 - B) Jugo de limón y sal.
 - C) Jugo de naranja y azúcar.
 - D) Jugo de limón y azúcar.**
51. Al servir el champagne es importante mantener las burbujas propias de la bebida, y esto se logra mediante...
- A) El uso de la copa adecuada.
 - B) Extrayendo con cuidado el corcho para no dejar escapar el gas.
 - C) Sirviendo el líquido en la copa inclinándola ligeramente.
 - D) Todas las anteriores.**
52. Señala cuáles de estos cócteles contienen Vermouth:
- A) Manhattan y Gibson.**
 - B) Dubonnet y Old-fashion.
 - C) Brandy Alexander y Whisky Sour.
 - D) Rob Roy y Dama Blanca.
53. Después de cada servicio la cristalería se debe...

A) Lavar, secar y acomodar.

B) Lavar, desinfectar y secar.

C) Lavar, secar y pulir.

D) Lavar, desinfectar y acomodar.

54. ¿Qué cantidad de vino tinto es recomendada servir en la copa para poder apreciar mejor sus características?

A) Dos tercios de la copa.

B) La mitad de la copa.

C) Dejando 1 cm del borde de la copa.

D) Dependiendo del gusto del cliente.

55. ¿Cómo se sirven las bebidas “cups”?

A) **Calientes.**

B) A la temperatura que se encuentren los licores.

C) Fríos.

D) Frozen.