

## 이해도 테스트

### 타입 · 제조법

**Q1** 사케는 무엇으로 제조되는가?

- a) 사과
- b) 쌀
- c) 보리
- d) 콩

**Q2** 일본에서 사케를 제조하고 있는 양조장의 수는?

- a) 350
- b) 700
- c) 1300
- d) 2000

**Q3** 일본에서 가장 많이 재배되고 있는 주조용 원료미는?

- a) 야마다니시키
- b) 사사니시키
- c) 고타쿠만고쿠
- d) 코시히카리

**Q4** 긴쥬슈의 정미율은?

- a) 90% 이하
- b) 80% 이하
- c) 70% 이하
- d) 60% 이하

**Q5** 누룩이란?

- a) 쌀을 물에 담그고 발아시킨 것
- b) 쌀을 찐 것
- c) 효모의 일종
- d) 쌀에 곰팡이의 일종을 번식시킨 것

**Q6 사케 제조 시 누룩의 역할은?**

- a) 알코올을 생산한다
- b) 쌀의 전분이나 단백질을 분해한다
- c) 긴쥬향을 생성한다
- d) 효모의 번식을 방지한다

**Q7 야마하이, 키모토즈쿠리 제조법의 특징은 무엇인가?**

- a) 사용하는 효모의 종류가 다르다
- b) 단기간에 발효된다
- c) 천연의 누룩균을 사용한다
- d) 유산균을 이용한다

**Q8 사케의 일반적인 알코올 도수는?**

- a) 40~44%
- b) 20~24%
- c) 13~17%
- d) 6~10%

**Q9 화이트 와인에 비해 사케의 산의 양은?**

- a) 많다
- b) 같다
- c) 약 50%
- d) 약 20%

**Q10 화이트 와인에 비해 사케에 많이 함유된 성분은?**

- a) 아미노산
- b) 폴리페놀
- c) 주석산
- d) 탄산가스

답변: D1: b, D2: c, D3: a, D4: d, D5: d, D6: b, D7: d, D8: c, D9: d, D10: a

서비스 · 취급

**Q1** 와인이나 맥주에는 없는 사케 특유의 맛은?

- a) 그윽한 맛
- b) 감칠맛
- c) 숙성된 맛
- d) 쓴맛

**Q2** 사케의 단맛과 씹살한 맛은 무엇과 관련이 있나?

- a) 당류와 타닌의 조화
- b) 당류와 아미노산의 조화
- c) 당류와 알코올의 조화
- d) 당류와 산의 조화

**Q3** 긴쥬슈란 어떤 타입의 사케인가?

- a) 달콤하고 깔끔하다
- b) 신맛이 선명하고 중후하다
- c) 호박색에 단맛
- d) 호박색에 씹살한 맛

**Q4** 보디감이 있는 사케를 요구받았을 때에 권장하는 사케는?

- a) 긴쥬슈
- b) 산이 많은 준마이슈
- c) 산이 적은 준마이슈
- d) 후츠슈

**Q5** 한 번도 저온 살균 처리하지 않는 사케는?

- a) 나마자케
- b) 나마즈메슈
- c) 나마초조슈
- d) 타루자케

**Q6** 장기간 숙성한 코슈의 특징으로 틀린 것은?

- a) 과실향
- b) 금색에서 호박색 사이에 있는 색
- c) 캐러멜향의 달콤한 향
- d) 맛의 복잡함과 여운

**Q7** 데우는 온도로 일반적인 것은?

- a) 30°C
- b) 40°C
- c) 50°C
- d) 60°C

**Q8** 차갑게 하여 제공하는 것이 좋은 사케는?

- a) 다이긴쵸슈
- b) 준마이슈
- c) 혼쵸조슈
- d) 코슈

**Q9** 고온이나 빛에 의해 사케에 발생하는 현상은?

- a) 색이 진해지고 불쾌한 향이나 쓴맛이 강해진다
- b) 색이 옅어진다
- c) 신맛이 증가한다
- d) 단맛이 감소한다

**Q10** 나마자케의 보관방법으로 적당한 것은?

- a) 5°C 이하의 냉장고에서 보관
- b) 13~15°C 정도의 와인용 저장고에서 보관
- c) 실온에서 보관
- d) 창가에 가깝고 빛이 닿는 곳에서 보관

답변: D1: b, D2: d, D3: a, D4: b, D5: a, D6: a, D7: c, D8: a, D9: a, D10: a