

理解程度测验

类型和制法

问 1 清酒是用什么制造的？

- a) 苹果
- b) 米
- c) 大麦
- d) 大豆

问 2 日本有多少制造清酒的酿酒厂？

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

问 3 在日本种植最多的酿酒用原料米是什么？

- a) 山多锦
- b) 笹锦
- c) 五百万石
- d) 越光

问 4 吟酿酒的碾米率是多少？

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

问 5 麴是什么？

- a) 是将米浸泡在水里发芽而成的
- b) 是将米蒸煮而成的
- c) 与酵母同类
- d) 是让一种霉菌在米上繁殖而成的

问 6 清酒制造中麴的作用是什么？

- a) 生成酒精
- b) 分解米的淀粉和蛋白质
- c) 生成吟酿酒
- d) 防止酵母繁殖

问 7 山废、生酏的制法特点是什么？

- a) 所用酵母的种类不同
- b) 在短时间内发酵
- c) 使用天然麴菌
- d) 利用乳酸杆菌

问 8 一般清酒的酒精度数是多少？

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

问 9 清酒中的酸的量与白葡萄酒相比怎么样？

- a) 多
- b) 相同
- c) 约一半
- d) 约 1/5

问 10 清酒比白葡萄酒多含有的成分是什么？

- a) 氨基酸
- b) 多酚
- c) 酒石酸
- d) 碳酸气

解答：Q1: b、Q2: c、Q3: a、Q4: d、Q5: d、Q6: b、Q7: d、Q8: c、Q9: d、Q10: a

上酒和使用

问 1 葡萄酒和啤酒中没有的、清酒特有的味道是什么？

- a) 恬静
- b) 美味
- c) 幽雅
- d) 苦味

问 2 清酒的甜度和辣度与什么有关？

- a) 糖类与丹宁的平衡
- b) 糖类与氨基酸的平衡
- c) 糖类与酒精的平衡
- d) 糖类与酸的平衡

问 3 吟酿酒是什么类型的酒？

- a) 有果香味，清澈
- b) 酸味重，酒体浓郁
- c) 呈琥珀色，较甜
- d) 呈琥珀色，较辣

问 4 顾客点味道浓的清酒时应推荐什么清酒？

- a) 吟酿酒
- b) 酸较多的纯米酒
- c) 酸较少的纯米酒
- d) 普通酒

问 5 一次也没有加热过的清酒是什么？

- a) 生酒
- b) 生装酒
- c) 生贮藏酒
- d) 樽酒

问 6 作为长期成熟的古酒的特点，下面哪个是不对的？

- a) 果香味
- b) 呈金色和琥珀色之间的颜色
- c) 焦糖似的甜香味
- d) 味道繁复和有余味

问 7 一般来说酒烫至多少度？

- a) 30℃
- b) 40℃
- c) 50℃
- d) 60℃

问 8 最好在冷的状态下上的酒是什么？

- a) 大吟酿酒
- b) 纯米酒
- c) 本酿造酒
- d) 古酒

问 9 高温和光线会使清酒产生什么现象？

- a) 颜色变深，令人不愉快的香味和苦味增强
- b) 颜色变淡
- c) 酸味增加
- d) 甜味减少

问 10 作为生酒的保存方法，下面哪个是正确的？

- a) 保存在 5℃ 以下的冰箱里
- b) 保存在 13℃~15℃ 左右的葡萄酒酒窖里
- c) 在室温下保存
- d) 保存在离窗户近有阳光照到的地方

解答： Q1: b、Q2: d、Q3: a、Q4: b、Q5: a、Q6: a、Q7: c、Q8: a、Q9: a、Q10: a