

理解度測試

類型與製法

Q1 清酒是用什麼釀成的呢？

- a) 蘋果
- b) 米
- c) 大麥
- d) 大豆

Q2 日本有多少家釀造清酒的酒廠呢？

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

Q3 日本栽種最多的釀酒原料米是哪一種呢？

- a) 山田錦
- b) 笹錦
- c) 五百萬石
- d) 越光米

Q4 吟釀酒的精米步合是多少呢？

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

Q5 麴是什麼呢？

- a) 將米浸入水中發芽後的物質
- b) 蒸米後的物質
- c) 酵母的同類
- d) 某種黴菌在米上繁殖後的物質

Q6 麴在清酒釀造中扮演何種角色呢？

- a) 產生酒精
- b) 分解米中的澱粉和蛋白質
- c) 形成吟釀香
- d) 防止酵母的繁殖

Q7 山麴酏與生酏在釀造方法上有何特色呢？

- a) 使用的酵母種類不同
- b) 短期間發酵
- c) 使用天然麴菌
- d) 利用乳酸菌

Q8 一般清酒的酒精濃度是多少呢？

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

Q9 和白葡萄酒相比，清酒的含酸量是？

- a) 多
- b) 相同
- c) 約一半
- d) 約 1/5

Q10 和白葡萄酒相比，清酒中含有較多什麼成份呢？

- a) 氨基酸
- b) 酚
- c) 酒石酸
- d) 二氧化碳

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

供應與處理

Q1 清酒有何種特殊風味是葡萄酒與啤酒所沒有的呢？

- a) 質樸
- b) 甘味
- c) 古雅風趣
- d) 苦味

Q2 清酒的甘口與辛口是取決於什麼呢？

- a) 糖類與單寧的協調性
- b) 糖類與氨基酸的協調性
- c) 糖類與酒精的協調性
- d) 糖類與酸的協調性

Q3 吟釀酒是何種類型的清酒呢？

- a) 具果香味且清爽
- b) 酸味明顯且酒體豐盈
- c) 琥珀色且甘口
- d) 琥珀色且辛口

Q4 若對方指定要有強度的酒時，應該建議哪一款清酒呢？

- a) 吟釀酒
- b) 含酸量高的純米酒
- c) 含酸量少的純米酒
- d) 普通酒

Q5 哪一種酒完全未經低溫殺菌呢？

- a) 生酒
- b) 生詰酒
- c) 生貯藏酒
- d) 樽酒

Q6 哪一項是長期熟成的古酒所未具備的特色呢？

- a) 果實香氣
- b) 色澤介於金色到琥珀色
- c) 焦糖般的甜香
- d) 味道多層次餘韻悠長

Q7 一般溫酒的溫度是幾度呢？

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

Q8 哪一種酒適合冰涼後再端出呢？

- a) 大吟釀酒
- b) 純米酒
- c) 本釀造酒
- d) 古酒

Q9 在高溫與光源照射下清酒會出現何種現象呢？

- a) 顏色變濃，不佳的氣味與苦味增強
- b) 顏色變淡
- c) 酸味增加
- d) 甜味減少

Q10 保存生酒的適當方法是什麼呢？

- a) 保存在 5°C 以下的冰箱中
- b) 保存在 13~15°C 的葡萄酒酒窖中
- c) 保存在室溫中
- d) 保存在窗邊光源照射處

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