

Evaluación

Coctelería

Preparar y presentar cócteles y otros combinados

Coctelería

Señale cuál de las siguientes opciones es correcta.

1. ¿Qué es un gotero?

- a. Un recipiente que contiene gotas de diferentes licores.
- b. Un recipiente de cristal con un tapón que deja pasar el contenido gota a gota.
- c. Un vaso donde se echan gotas de licor.
- d. Un vaso para servir combinados.

2. La cristalería más usada para el cóctel es...

- a. Copa globo y copa flauta.
- b. Copa de cóctel y copa flauta.
- c. Copa de cóctel y vaso long drink.
- d. Copa de cóctel y copa globo.

3. ¿Cómo sabemos que el cóctel está listo?

- a. Porque abrimos la coctelera para comprobarlo.
- b. Porque hemos medido el tiempo de agitación con un reloj.
- c. Porque el hielo cambia de sonido y la coctelera se percibe fría al tacto.
- d. Las opciones a y b son correctas.

4. Las normas básicas para la preparación del cóctel son:

- a. Tener los ingredientes a mano y hacerlo lo más deprisa posible.
- b. Realizarlo delante del cliente y siempre adornar el cóctel.
- c. Cuidar la limpieza, realizarlo delante del cliente, respetar las fórmulas y adornar antes de servir.
- d. Todas las opciones anteriores son correctas.

Coctelería

5. ¿Cuál de los siguientes no es un ingrediente fundamental de un eggnog?
- a. Güisqui.
 - b. Leche.
 - c. Huevo.
 - d. Ninguna de las opciones anteriores es correcta.
6. 15 ml equivalen a:
- a. 1 onza.
 - b. 2/3 de onza.
 - c. 1/2 onza
 - d. 2 onzas.
7. A la hora de utilizar frutas para adornar un cóctel o combinado ¿cuáles son los cortes básicos que se suelen hacer?
- a. En cuadraditos.
 - b. Corte de la piel.
 - c. Cortes en rodajas enteras o medias lunas.
 - d. Todas las opciones anteriores son correctas.
8. El _____ es hielo triturado en forma de granizo que enfría muy rápido bebidas que no se mezclan mucho.
- a. *Cobbler*.
 - b. *Fizz*.
 - c. *Pilé*.
 - d. *Fizzer*.
- 9.Cuál de los siguientes adornos no pertenece al grupo de los comestibles, hierbas aromáticas y especias.
- a. Canela.
 - b. Chocolate en virutas y polvo.
 - c. Estrellas.
 - d. Cortezas.

Coctelería

10. Las _____ son bebidas en copa pequeña, los considerados verdaderos cócteles.

- a. *Long drinks*.
- b. *Short drinks*.
- c. *Hot drinks*.
- d. *Cold drinks*.

11. Son tragos largos y refrescantes, que siempre se completan con ginger ale...

- a. Los crestas.
- b. Los cócteles *coolers*.
- c. Los *daisies*.
- d. Los *groggs*.

12. La coctelería (o *bartending*) se divide en dos ramas:

- a. Antigua y postmoderna.
- b. Renacentista y gótica.
- c. Clásica y moderna.
- d. Ninguna de las opciones anteriores es correcta.

13. La copa _____ se utiliza preferentemente para servir martinis, manhattans y cócteles en general.

- a. Sour.
- b. De cóctel.
- c. Globo.
- d. Highball.

14. 5/6 de cóctel equivalen a:

- a. 4 cl.
- b. 3 cl.
- c. 3,7 cl.
- d. 4,1 cl.

Coctelería

15. Los cócteles secos se acompañan con...

- a. Una nuez.
- b. Una aceituna.
- c. Una avellana.
- d. Una alcaparra.

