

■ Primer Examen

【Ejemplo 1】 Ejemplos acerca de los requisitos necesarios para un Kikisake-shi.

- (1) Explica por qué un Kikisake-shi (sumiller de sake) debe tener perspicacia.
- (2) Elige una frase correcta para describir el entrenamiento necesario para un Kikisake-shi entre las opciones siguientes y marca la letra correspondiente.

A: Entrenamiento para adquirir conocimiento sobre modales, etiqueta y mentalidad de hospitalidad es indispensable.

B: Se debe dar prioridad al entrenamiento para adquirir conocimiento sobre productos.

【Ejemplo 2】 Ejemplos sobre las características de los productos de alimentos y bebidas.

- (1) Elige una frase errónea para describir las características de la comida y de la bebida entre las opciones siguientes y marca la letra correspondiente.

A: El precio se incrementa en función del valor de los productos.

B: Tiene un gusto muy fuerte.

C: La manera de conservar y mantener afecta el aroma y sabor de los productos.

【Ejemplo 3】 Ejemplos con respecto a la fermentación.

- (1) Elige una frase correcta para describir los productos alimenticios fermentados entre las opciones siguientes y marca la letra correspondiente.

A: Sustancias químicas son los principales ingredientes.

B: El almidón y la proteína son los principales ingredientes.

- (2) Elige un grupo correcto de productos alimenticios fermentados entre las opciones siguientes y marca la letra correspondiente.

A: Pasta, mermelada, leche, uva seca

B: Queso, pan, yogurt, Salsa de soja

C: Miso, manequilla, chocolate

- (3) Escribe dos materias primas de bebidas alcohólicas cuyos procesos es de fermentación sencilla.

- (4) Elige dos bebidas alcohólicas producidas a través de un proceso de fermentación múltiple paralela entre las opciones siguientes y marca la letra correspondiente.

A: Sake

B: Vino

C: Mead

D: Shochu

【Ejemplo 4】 Ejemplos sobre conocimientos básicos de cada tipo de bebidas alcohólicas.

- (1) Elige una frase correcta para describir las bebidas fermentadas entre las opciones siguientes y marca la letra correspondiente.

A: El vino y la cerveza corresponden.

B: La ginebra y el sake japonés corresponden.

- (2) Elige una época en la que se cree que originó la bebida fermentada más antigua del mundo entre las opciones siguientes y marca la letra correspondiente.

A: Hace unos 10,000 años

B: Hace unos 5,000 años

C: Hace unos 2,000 años D: Hace unos 1,000 años

(3)Escribe el punto de ebullición del alcohol.

【Ejemplo 5】 Ejemplos sobre las características de los productos de bebidas alcohólicas.

(1)Elige una frase correcta para describir las características del sake japonés entre las opciones siguientes y marca la letra correspondiente.

A:En general, el costo de los ingredientes es bajo.

B:En general, el costo de los ingredientes es alto.

(2)Elige una frase correcta para describir las características del sake japonés entre las opciones siguientes y marca la letra correspondiente.

A:En general, la calidad cambia fácilmente.

B:En general, la calidad no cambia fácilmente.

(3)Elige una frase correcta para describir las características del vino entre las opciones siguientes y marca la letra correspondiente.

A:Tiene una larga historia.

B:No tiene una larga historia.

(4)Elige una frase correcta para describir las características del Shochu entre las opciones siguientes y marca la letra correspondiente.

A: En Japón, se suele tomar sólo sin acompañamiento.

B: En Japón generalmente se toma durante la comida.

【Ejemplo 6】 Ejemplos sobre gestión de almacenamiento de bebidas alcohólicas.

(1)Elige una bebida alcohólica que debe ser mantenida a una humedad apropiada para su conservación entre las opciones siguientes y marca la letra correspondiente.

A: Cerveza

B: Vino (con tapón de corcho)

C: Sake

D: Whisky

■ Segundo Examen

【Ejemplo 1】 Ejemplos referentes a la historia de las bebidas alcohólicas en Japón.

(1)Elige un origen del sake japonés entre las opciones siguientes y marca la letra correspondiente.

A: Hace unos 500 años B: Hace unos 1000 años

C: Hace unos 1500 años D: Hace unos 2000 años

(2)¿En qué época se cree que se empezó a utilizar arroz koji (la malta de arroz) en la producción del sake? Elige de las opciones siguientes y marca la letra correspondiente.

A: El periodo Nara(710-794) B: El períodos Sengoku y Azuchimomoyama(1573-1603)

C: El período Edo(1603-1868) D: El períodos Meiji y Taisho(1868-1926)

(3) Elige una frase correcta para referirse a un suceso ocurrido en el período Meiji (1868-1913) entre las opciones siguientes y marca la letra correspondiente.

A: La isshoubin fue desarrollada.

B: La adición del alcohol destilado compenzó.

C: El kimoto jikomi se desarrolló.

D: Comenzó el uso del arroz koji.

(4) Escribe tres métodos para la producción del sake japonés que se establecieron en el período Edo (1603-1868) y que siguen empleándose hoy.

【Ejemplo 2】 Ejemplos referentes a los ingredientes del sake japonés.

(1) Elige un tipo de las plantas de arroz que se utiliza para la producción del sake entre las opciones siguientes y marca la letra correspondiente.

A: Arroz índica B: Arroz japónica C: Arroz javánica

(2) Describe el nombre japonés de la parte central, blanca opaca del arroz.

(3) Elige una región en donde crece mejor el Miyama Nishiki que es un shuzo-kotekimai entre las opciones siguientes y marca la letra correspondiente.

A: Hokkaido B: Nagano C: Niigata D: Hyogo

(4) Elige una frase correcta para describir el kojikin (hongo koji) entre las opciones siguientes y marca la letra correspondiente.

A: Conversión del ácido acético en alcohol
B: Conversión del azúcar en alcohol y dióxido de carbono
C: Conversión del almidón en azúcar
D: Prevención de la generación de bacterias

【Ejemplo 3】 Ejemplos referentes a los métodos para la producción del sake japonés.

(1) Escribe qué porcentaje del arroz está pulido al referirse al 60% de seimaibuai (grado de pulido del arroz).

(2) Escribe el nombre del arroz al vapor utilizado para elaborar koji.

(3) Elige un porcentaje del arroz generalmente utilizado para el koji en la totalidad del arroz entre las opciones siguientes y marca la letra correspondiente.

A: Unos 20% B: Unos 30% C: Unos 60% D: Unos 80%

(4) Elige un proceso de producción principalmente destinado al aumento de la levadura entre las opciones siguientes y marca la letra correspondiente.

A: kimotojikomi B: fabricación de moromi
C: fabricación de koji D: fabricación de shubo

(5) Elige una técnica idéntica a la del Shizuku-sake entre las opciones siguientes y marca la letra correspondiente.

A: Fukuro-tsuri B: Arabashiri C: Orizake D: Muroka

【Ejemplo 4】 Ejemplos referentes al etiquetado del sake japonés.

(1) Elige un nombre oficial del sake japonés según la ley japonesa del impuesto sobre alcoholes y bebidas alcohólicas entre las opciones siguientes y marca la letra correspondiente.

A: Junmai-shu B: Seishu C: Vino de arroz D: Honjoushushu

(2) ¿En cuántos tipos el tokutei meishoushu está dividido? Elige entre las opciones siguientes y marca la letra correspondiente.

A: 6 tipos B: 7 tipos C: 8 tipos D: 9 tipos

(3) Elige una correcta regulación sobre el ratio de pulido del arroz del junmaishu entre las opciones siguientes y marca la letra correspondiente.

A: No hay regulación

B: 70% o menos

C: 60% o menos

D: 50% o menos

(4) Elige una frase correcta para describir el nihonshu-do (valor en el medidor de sake) entre las opciones siguientes y marca la letra correspondiente.

A: El valor que muestra el contenido del alcohol del sake japonés.

B: El valor que muestra la gravedad específica del azúcar contenido en el sake japonés.

Se indica con + y -.

C: El valor que muestra la cantidad de ácidos orgánicos como el ácido láctico, el ácido málico, etc.

D: El valor que muestra la cantidad de aminoácidos contenidos en el sake japonés.

■ Tercer Examen

【Ejemplo 1】 Ejemplos referentes a la evaluación de la “apariencia” en la cata del sake japonés.

(1) Escribe una frase adecuada para evaluar la claridad del sake de prueba A en la columna de respuestas.

(2) Escribe una frase adecuada para evaluar el color concreto del sake de prueba A en la columna de respuestas.

(3) Elige una evaluación adecuada sobre la viscosidad del sake de prueba A entre las opciones siguientes y marca la letra correspondiente.

A: Bajo

B: Un poco bajo

C: Mediano

D: Un poco alto

E: Alto

【Ejemplo 2】 Ejemplos referentes a la evaluación del “aroma” en la cata del sake japonés.

(1) Elige una evaluación adecuada sobre la intensidad del sake de prueba A entre las opciones siguientes y marca la letra correspondiente.

A: Débil

B: Un poco débil

C: Mediano

D: Un poco fuerte

E: Fuerte

(2) Describe tres elementos que consisten en el aroma (que se perciben con intensidad) del sake de prueba A, con los ejemplos de comidas, hierbas, flores, etc.

(3) Elige una evaluación adecuada sobre la complejidad del sake de prueba B entre las opciones siguientes y marca la letra correspondiente.

A: Simple

B: Un poco simple

C: Mediano

D: Un poco complejo

E: Complejo

【Ejemplo 3】 Ejemplos referentes a la evaluación del “sabor” en la cata del sake japonés.

(1) Elige una evaluación adecuada sobre el ataque del sake de prueba A entre las opciones siguientes y marca la letra correspondiente.

A: Débil

B: Un poco débil

C: Mediano

D: Un poco fuerte

E: Fuerte

(2) Escribe una frase adecuada para evaluar la textura del sake de prueba A en la columna de respuestas.

(3) Elige una evaluación adecuada sobre el cuerpo del sake de prueba A entre las opciones siguientes y marca la

letra correspondiente.

- A: Ligero B: Un poco ligero C: Mediano
D: Un poco completo E: Completo

【Ejemplo 4】 Ejemplos referentes a la evaluación la “impresiones” en la cata del sake japonés.

(1) Describe dos características generales del sake de prueba A.

(2)¿A qué clasificación el sake de prueba A corresponde entre las cuatro clasificaciones de sake? Elige una respuesta entre las opciones siguientes y marca la letra correspondiente.

- A: Kun-shu B: So-shu C: Jun-shu D: Juku-shu

【Ejemplo 5】 Ejemplos referentes a la cata del sake japonés.

(1)Escribe tres objetivos de la cata como un Kikisake-shi.

(2)Elige un sake que se caracteriza por su aroma afrutado y sabor fresco de sus cuatro clasificaciones entre las opciones siguientes y marca la letra correspondiente.

- A:Kun-shu B:So-shu C:Jun-shu D:Juku-shu

【Ejemplo 6】 Ejemplos referentes al servicio del sake japonés.

(1)Escribe la cantidad correspondiente al “Yongo-bin” que es un volumen empleado para el Sake, según la unidad en la columna de respuestas.

(2)Escribe tres razones por las que el sake adquiere color.

(3)Elige un vaso o recipiente más apropiado para el kun-shu entre las opciones siguientes y marca la letra correspondiente.

- A: Copa de vino de Bordeaux B: Copa de vino de Borgoña (Burgundy)
C: Copa de brandy D: Copa flauta

(4)Elige un sake que armoniza bien con sukiyaki, anguila asada con salsa, fois gras salteado, y pato laqueado de Pekín en la descripción del maridaje entre el sake y la cocina entre las opciones siguientes y marca la letra correspondiente.

- A: Kun-shu B: So-shu C: Jun-shu D: Juku-shu

(5)Escribe una promoción de ventas del sake de prueba A según el formato. La promoción debe estar dirigida a **【los iniciados (personas que han tomado sake algunas veces, pero no tienen mucho conocimiento ello)】** y debe elegir un rol entre **【el personal de servicio de un restaurante y el vendedor de una licorería*】** . Se deben incluir también los vasos o recipientes para sake, temperaturas y comidas.

*La selección del rol es libre.