

1과목 : 주류학개론

1. 살구의 냄새가 나는 달콤한 증류주는 어느 것인가?

- ① Apricot Brandy      ② Anisette
- ③ Cherry Brandy      ④ Amer

2. 칵테일의 기능에 따른 분류 중 롱드링크(Long drink)가 아닌 것은?

- ① 피나콜라다(Pina Colada)      ② 마티니(Martini)
- ③ 톰칼린스(Tom Collins)      ④ 치치(Chi-Chi)

3. 생강을 주원료로 만든 것은?

- ① 진저엘      ② 토닉워터
- ③ 소다수      ④ 파워에이드

4. Creme De Cacao로 만들 수 있는 칵테일이 아닌 것은?

- ① Cacao Fizz      ② Mai-Tai
- ③ Alexander      ④ Grasshopper

5. 위스키가 기주로 쓰이지 않는 칵테일은?

- ① 뉴욕(New York)      ② 로브 로이(Rob Roy)
- ③ 블랙러시안(Black Russian)      ④ 맨하탄(Manhattan)

6. 스팅거(Stinger)라는 칵테일(Cocktail)의 주재료와 부재료는 각각 무엇인가?

- ① Brandy와 Mint      ② Gin과 Vermouth
- ③ Brandy와 Cacao      ④ Whisky와 Cream

7. 영국에서 발명한 무색투명한 음료로서 레몬, 라임, 오렌지, 키니네 등으로 엑기스를 만들어 당분을 배합한 것으로 열대 지방에서 일하는 노동자들의 식욕부진과 원기를 회복하기 위해 제조되었던 것이며, 제 2차 세계대전 후 진(gin)과 혼합하여 진토닉을 만들어 세계적인 음료로 환영받고 있는 것은?

- ① 미네랄수(Mineral Water)
- ② 사이다(Cider)
- ③ 토닉수(Tonic Water)
- ④ 칼린스 믹스(Collins Mix)

8. 아쿠아비트(Aquavit)에 대한 설명 중 틀린 것은?

- ① 감자를 당화시켜 연속증류법으로 증류한다.
- ② 마실 때는 차게 하여 식후주에 적합하다.
- ③ 맥주와 곁들여 마시기도 한다.
- ④ 진(Gin)의 제조 방법과 비슷하다.

9. 꼬냑은 무엇으로 만든 술인가?

- ① 보리      ② 옥수수
- ③ 포도      ④ 감자

10. 적색 포도주(Red Wine)병의 바닥이 요철로 된 이유는?

- ① 보기 좋게 하기 위하여
- ② 안전하게 세우기 위하여
- ③ 용량표시를 쉽게 하기 위하여
- ④ 찌꺼기가 이동하는 것을 방지하기 위하여

11. 양조주가 아닌 술은?

- ① 소주      ② 적포도주
- ③ 맥주      ④ 청주

12. 크림이나 계란의 비린 냄새를 제거하는 용도로 사용하는 칵테일 부재료는 무엇인가?

- ① 클로브(Clove)
- ② 타바스코 소스(Tabasco Sauce)
- ③ 너트맥(Nut meg)
- ④ 페퍼(Pepper)

13. 칵테일 부재료로 사용되고 매운 맛이 강한 향료로서 주로 토마토 주스가 들어가는 칵테일에 사용되는 것은?

- ① 너트맥(Nut meg)
- ② 타바스코 소스(Tabasco sauce)
- ③ 민트(Mint)
- ④ 클로브(Clove)

14. 다음 품목 중 청량음료(Soft Drink)에 속하는 것은?

- ① 탄산수(Sparkling Water)      ② 생맥주(Draft Beer)
- ③ 톰칼린스(Tom Collins)      ④ 진 휘즈(Gin Fizz)

15. 계란, 밀크, 시럽 등의 부재료가 사용되는 칵테일을 만드는 방법은?

- ① Mix      ② Stir
- ③ Shake      ④ Float

16. 오렌지를 주원료로 만든 술이 아닌 것은?

- ① Triple Sec      ② Tequila
- ③ Cointreau      ④ Grand Marnier

17. 혼합하기 어려운 재료를 섞거나 프로즌 드링크를 만들 때 쓰는 기구 중 가장 적합한 것은?

- ① 셰이커      ② 브랜더
- ③ 믹싱글라스      ④ 믹서

18. 다음 중 조선시대에 대표적인 술이 아닌 것은?

- ① 오가피주      ② 백하주
- ③ 죽통주      ④ 도화주

19. 일반적으로 양주병에 80proof라고 표기되어 있는 것은 알콜도수 몇 도에 해당하는가?

- ① 주정도 80%(80°)라는 의미이다.
- ② 주정도 40%(40°)라는 의미이다.
- ③ 주정도 20%(20°)라는 의미이다
- ④ 주정도 10%(10°)라는 의미이다.

20. 진(Gin)에 대한 설명 중 틀린 것은?

- ① 진의 원료는 보리, 호밀, 옥수수 등 곡물을 주원료로 한다.
- ② 무색투명한 증류주이다.
- ③ 증류 후 1~2년간 저장(Age)한다.
- ④ 두송자(Juniper berry)를 사용하여 착향 시킨다.

21. 경북 안동의 전통주로 한가위 차례상에서 빼 놓을 수 없는 제수품이며 조상께 올리는 술로 오랜 세월을 이어오며 조상

2과목 : 주장관리개론

- 의 숨결이 스며있는 전통 민속주는?
- ① 백세주                      ② 과하주  
 ③ 안동소주                    ④ 연엽주
22. 일반적으로 핑크레이디 칵테일에 사용되지 않는 재료는?
- ① 진                            ② 그레나딘시럽  
 ③ 베네딕틴                    ④ 계란흰자
23. 맨하탄(Manhattan)칵테일을 담아 제공하는 글라스로 가장 적합한 것은?
- ① 샴페인 글라스(Champagne Glass)  
 ② 칵테일 글라스(Cocktail Glass)  
 ③ 하이볼 글라스(High-ball Glass)  
 ④ 온드락 글라스(On the Rock Glass)
24. 일반적으로 스테인리스 재질로 삼각형 컵이 등을 맞대고 있으며, 바에서 칵테일 조주시 술이나 주스, 부재료 등의 용량을 재는 기구는?
- ① 바스푼(Bar spoon)                      ② 머들러(Muddler)  
 ③ 스트레이너(Strainer)                    ④ 지거(Jigger)
25. 진(Gin)베이스로 들어가는 칵테일이 아닌 것은?
- ① Gin Fizz                      ② Screw Driver  
 ③ Dry Martini                    ④ Gibson
26. 다음 중 Onion 장식을 하는 칵테일은?
- ① 마가리타(Margarita)                    ② 마티니(Martini)  
 ③ 로브로이(Rob Roy)                      ④ 깁슨(Gibson)
27. 꼬냑의 등급 중에서 최고품은?
- ① V.S.O.P                      ② Napoleon  
 ③ X.O                            ④ Extra
28. 다음 리큐르(Liqueur) 중 그 용도가 다른 것은?
- ① 드람뷔이(Drambuie)                    ② 갈리아노(Galliano)  
 ③ 시나(Cynar)                    ④ 꼬인트루(Cointreau)
29. 칵테일 장식에 대한 설명 중 잘못된 것은?
- ① 어떻게 장식해야 하는 것은 일정한 규정에 따라야 하므로 조주원의 개성을 표현하지 않는다.  
 ② 잘 알려진 칵테일에는 표준 레시피에 어떤 장식을 하라는 지시가 나와 있다.  
 ③ 재료의 배합비율이 같아도 장식에 따라 명칭이 달라지는 것도 있다.  
 ④ 신선한 재료를 청결한 칼로 예쁘게 썰어 칵테일의 분위기를 살린다.
30. 다음은 어떤 위스키에 대한 설명인가?
- 옥수수를 51%이상 사용하고 연속식 증류기로 알콜 농도 40%이상 80%미만으로 증류하는 위스키
- ① 스카치 위스키(Scotch Whisky)  
 ② 버번 위스키(Bourbon Whisky)  
 ③ 아이리쉬 위스키(Irish Whisky)  
 ④ 캐나다인 위스키(Canadian Whisky)

31. 재고 관리상 쓰이는 F.I.F.O란 용어의 뜻은?
- ① 정기 구입                      ② 선입 선출  
 ③ 임의 불출                      ④ 후입 선출
32. 캔에 들은 주스를 사용하고 남았다. 가장 적당한 취급관리 방법은?
- ① 캔에 남은 채로 냉장고에 보관한다.  
 ② 캔에 남은 것은 8℃의 냉장고에 보관한다.  
 ③ 캔에 남은 것은 다른 병에 담아 냉장고에 보관한다.  
 ④ 캔에 남은 것은 다른 스테인리스 용기에 담아 냉장고에 보관한다.
33. 칵테일 조주시 레몬이나 오렌지 등으로 즙으로 짤 때 사용하는 기구는?
- ① 스퀴저(Squeezer)                      ② 머들러(Muddler)  
 ③ 셰이커(Shaker)                      ④ 스트레이너(Strainer)
34. 럼(Rum)의 특징을 설명한 것 중 틀린 것은?
- ① 사탕수수를 압착하여 액을 얻는다.  
 ② 헤비럼(Heavy-rum)은 감미가 높다.  
 ③ 효모(Yeast)를 첨가하여 만든다.  
 ④ 감자로 만든 증류주이다.
35. 혼성주에 대한 설명으로 오렌지 껍질을 원료로 만들어지는 술의 이름은?
- ① 깔루아(Kahlua)  
 ② 크림 드 카카오(Cream de Cacao)  
 ③ 큐라소(Curacao)  
 ④ 드람뷔이(Drambuie)
36. 바(Bar)영업에 있어 필요치 않는 것은?
- ① 냉장시설과 제빙시설                    ② 술 저장 창고  
 ③ 작업공간                      ④ 린넨 창고
37. 칵테일의 기본 기법이 아닌 것은?
- ① 직접 날기(Building)                      ② 휘젓기(Stirring)  
 ③ 띄우기(Floating)                      ④ 플래어(Flair)
38. 주장(Bar)을 의미하는 것이 아닌 것은?
- ① 술을 중심으로 한 음료 판매가 가능한 일정시설을 갖추어 판매 하는 공간  
 ② 고객과 바텐더 사이에 놓인 널판을 의미  
 ③ 프런트 바에서 주문과 서브가 이루어지는 고객들의 이용 장소  
 ④ 조리 가능한 시설을 갖추어 음료와 식사를 제공하는 장소
39. 다음 음료 중 서비스 온도가 가장 낮은 것은?
- ① 백 포도주                      ② 보드카  
 ③ 위스키                          ④ 브랜디
40. 포도주(Wine)의 분류 중 색에 따른 분류에 포함되지 않는 것은?



59. Which cocktail name means "Freedom"?

- ① God mother            ② Cuba libre
- ③ God father            ④ French kiss

60. 다음 ( )안에 들어갈 가장 적당한 표현은?

If you ( ) him, he will help you.

- ① asked                    ② will ask
- ③ ask                      ④ be ask

전자문제집 CBT PC 버전 : [www.comcbt.com](http://www.comcbt.com)  
 전자문제집 CBT 모바일 버전 : [m.comcbt.com](http://m.comcbt.com)  
 기출문제 및 해설집 다운로드 : [www.comcbt.com/x](http://www.comcbt.com/x)

**전자문제집 CBT란?**

종이 문제집이 아닌 인터넷으로 문제를 풀고 자동으로 채점하며 모의고사, 오답 노트, 해설까지 제공하는 무료 기출문제 학습 프로그램으로 실제 시험에서 사용하는 OMR 형식의 CBT를 제공합니다.

PC 버전 및 모바일 버전 완벽 연동  
교사용/학생용 관리기능도 제공합니다.

**오답 및 오탈자가 수정된 최신 자료와 해설은 전자문제집 CBT에서 확인하세요.**

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
①	②	①	②	③	①	③	②	③	④
11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
①	③	②	①	③	②	④	①	②	③
21	22	23	24	25	26	27	28	29	30
③	③	②	④	②	④	④	①	①	②
31	32	33	34	35	36	37	38	39	40
②	③	①	④	③	④	④	④	②	③
41	42	43	44	45	46	47	48	49	50
③	④	①	③	②	②	②	①	①	①
51	52	53	54	55	56	57	58	59	60
④	③	②	①	①	①	②	③	②	③