

SZESZKULTÚRA ZÁRTHELYI
„G”

Név:

Neptun Kód:

e-mail:

Legjobb előadó:

Preferencia: Sör

Bor

Pezsgő

Likőr/Párlat

1./ Írja le vázlatosan a sör előállításának lépéseit

2./ Mely szervünkben játszódik le zömében az alkohol lebontása?

3./ Hogyan állították elő régen a pezsgő degorzsálás előtti fagyasztáshoz használatos hűtőközeget.

- a. expanziós hűtéssel b. só-jég hűtőkeverékkel c. negatív Joule-effektussal

4./ Milyen italra hangzott el a mondás, hogy „szódával jobb, mint a whisky, teába jobb mint a rum”?

- a. szatmári szilvapálinka b. calvados c. kecskeméti barackpálinka d. armagnac

5./ Mikor alakult Magyarországon az első Pezsgőgyár?

- a. 1825 b. 1899 c. 1882 d. 1933

6./ Milyen anyagot kell tartalmazzon az alkoholgyártáshoz használatos kiindulási anyag?

- a./ szénhidrogént b./ cukorrá alakítható szénhidrátot c./ szénkéneget

- 7./ Melyik borvidék képezi a világörökség részét?
a. Burgund b. Napa Valley c. Tokaj d. Villány
- 8./ Mit nevezünk digestifnek?
a./ kétkomponensű koktélt b./ gyomorkeserűt c./ gesztenyebort d./ svájci édes sört
- 9./ Miben különbözik az alsó erjesztésű sör és a felső erjesztésű sör előállítása?
- 10./ Melyik az alkoholból keletkező metabolizációs termék felelős döntően a másnaposságért?
a./ aceton b./ acetaldehid c./ metanol d./ acetecetészter
- 11./ Milyen eljárásokkal készítenek pezsgőt?
a. Methode Promontor b. Methode Traditionelle c. Methode Nouveau d. Methode Niveau
- 12./ Milyen alapanyagokból és hogyan készül a whisky?
- 13./ Milyen ízt érzékelünk a nyelv hegyén?
a. savanyú b. keserű c. egyiket sem d. édes