

조주기능사 시험 특강

SIHOT

안정석

Whiskey Base Cocktail



**Manhattan
(Whiskey)**

build



**Rusty Nail
(Scotch Whiskey)**

Whiskey Base Cocktail



Rob Roy
(Whiskey)



Godfather
(Whiskey)

Whiskey Base Cocktail



Irish Coffee
(Irish Whiskey+Sugar Rim)

build



Old Fashioned
(Bourbon Whiskey)

Gin Base Cocktail

build



Negroni
(Gin+Campari+S Vermouth)



Long Island Iced Tea
(Gin/Vodka/Tequilla/Rum)

Gin Base Cocktail (Sweet)



Tom Collins (Gin)

build



Gin Fizz (Gin)

Gin Base Cocktail (Sweet)



Gimlet
(Gin)



Million Dollar
(Gin + Egg White)

Gin Base Cocktail (Dry)



Gin Rickey
(Gin)



Gibson
(Gin & Dry Vermouth)

Gin Base Cocktail

build



Singapore Sling
(Gin)



Pink Lady
(Dry Gin+ Sugar rim)

Vodka Base Cocktail



Dry Martini
(Vodka)

build



Black Russian
(Vodka)

Vodka Base Cocktail



Screwdriver
(Vodka)



Cosmopolitan
(Vodka)

Vodka Base Cocktail

build



Kiss of fire
(Vodka+ Sugar Rim)



Bloody Mary
(Vodka)

Rum Base Cocktail



Piña Colada
(Rum)



Mai Tai
(Rum)

Rum Base Cocktail

build



Cuba Libre
(Rum)



Daiquiri
(Rum)

Brandy Base Cocktail



Alexander
(Brandy+Creme de cacao)



Stinger
(Brandy)

Brandy Base Cocktail



Sidecar
(Brandy+Sugar rim)



B&B
(Brandy/Benedictine)

Brandy Base Cocktail



Honeymoon
(Apple Brandy+Benedictine
Triple Sec + Lemon Juice)



Apricot
(Apricot Brandy/Dry Gin
+ Lemon or Lime Juice)

Tequila Base Cocktail

build



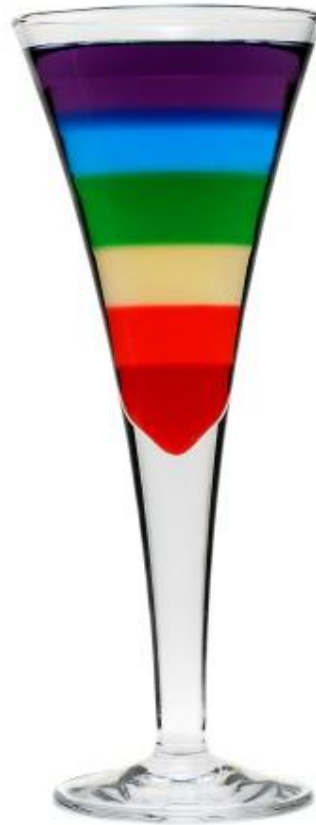
**Ambassador
(Tequila)**



**Margarita
(Tequila+Salt rim)**



**Long Island Iced Tea
(Tequila)**



Grasshopper
(Creme de menthe/
Creme de cacao)

Pousse Cafe
(Brandy 1/6)

Angel's Tip
(Brown cacao+Milk)

Strainer



Pourer



Jigger



Bar Spoon



Mixing Glass

Muddler





Glass Rimmer



Zester





Guinness

**Jameson
Irish Whiskey**

**Baileys'
Irish Cream**





문배주



경주법주



한산 소곡주



紹興酒(소흥주)



두견주 (진달래꽃술)



이강주



죽력고(대나무 발효증류주)





Rob Roy (Whiskey)



스코트랜드의 로빈후드

Rob Roy



Ingredients

2 ounces blended Scotch whisky

3/4 ounce Italian vermouth

1 dash Angostura bitters

Directions

In a shaker filled with ice, pour in all the ingredients and shake well until chilled. Pour into a chilled cocktail glass with a cherry.





**Sour
glass**



**Irish coffee
glass**



**Coupette
glass**



**Hurricane
glass**



**Brandy
Snifter
8oz**



**Shot
Glass
1 oz**



**Old Fashioned
Glass
(6~8 oz)**



**Highball
Glass
(6~10oz)**



**Cocktail
Glass
(4.5/5/6oz)**



Collins Glass
(12~14 oz)



Pilsner
Glass



Footed
Pilsner



Straight up

Shot glass: 1~2 oz



On the rock

Old Fashioned glass: 6~8 oz



Snifter Glass



Chartreuse



Stopper



Coaster



Stirring



Blending



Shaking



Float



Layering

Frosting

글라스의 Rim(림: 가장자리)에 소금이나 설탕을 묻히는 방법



Irish Coffee
(Irish Whiskey+Sugar Rim)



Pink Lady
(Dry Gin+ Sugar
rim)



Kiss of fire
(Vodka+ Sugar
Rim)



Build



Standard	Magnum	2x Magnum	Jeroboam	Methusaleh	Salamanzar	Balthazar	Nebuchadnezzar
0.75 L	1.5 L	3.0 L	4.5 L	6.0 L	9.0 L	12.0 L	15.0 L

Regular bottle size: 750ml

Magnum size: 1.5L

Pinot Noir

Merlot

Cabernet Sauvignon

Shiraz



HOW BOLD IS MY WINE?



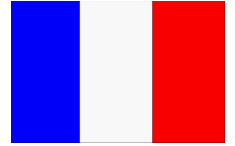
Shaved Ice
(눈꽃 빙수)



Crushed Ice
(옛날 빙수)

Fortified Wine (주정 강화 와인)

Vin Doux Liqueure (뱅 드 리큐르)-프랑스

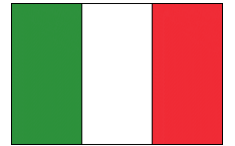
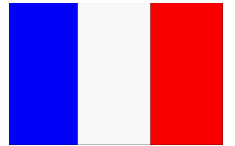


Port Wine (포트 와인)-포르투갈



Madeira (마데이라)-포르투갈

Vermouth (베르무트)-프랑스/이태리
(Dry-V: Italy/Sweet-V: France)



Marsala (마살라)- 이태리

Sherry Wine (쉐리 와인)-스페인



식사용도에 따른 와인의 분류

1) Aperitif Wine (아페리티프: 식전주):

Dry Sherry(드라이 셰리), champagne(샴페인),
Vermouth (베르무트)

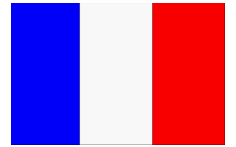
2) Table Wine(테이블와인): Red Wine/White Wine

3) Dessert Wine(디저트 와인):

Port Wine(포트와인), Cream Sherry(크림셰리),
Sauternes(소테른), Barsac(바작), Auslese(아우스레제),
Trockenbeerenauslese(트로켄베렌아우스레제),
Eiswein(아이스바인), Ice Wine

Sparkling Wine (발포성 와인)

Cremant (크레망)-프랑스

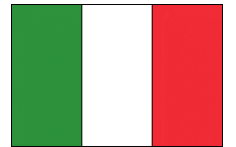


Vin Mousseux (뱅무췌)-프랑스

Sekt (젝트)-독일



Spumante (스푸만테)-이태리

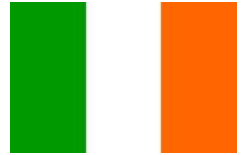


Cava (카바)- 스페인



Whiskey or Whisky(위스키)

Irish Whiskey (아이리쉬 위스키)



Scotch Whisky (스카치 위스키)



American Whiskey (아메리칸 위스키)



Canadian Whisky (캐나디안 위스키)





Scotch Whisky (스카치 위스키)

Ballantine's (발렌타인), Johny Walker (조니워커)
Cutty Sark (커티 삭), Chivas Regal (시바스 리걸)
Royal Salute(로얄 살루트), The Glenlivet (더 글렌리벳)





Irish Whiskey (아이리쉬 위스키)

John Jameson (존 제임슨)
Old Bushmills (올드 부시밀)



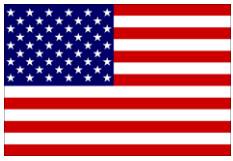


American Whiskey (아메리칸 위스키)

Bourbon Whiskey (버번 위스키)

Jim Beam (짐빔), Old Grand Dad (올드 그랜 대드)
Wild Turkey (와일드 터키), I.W. Harper (아이 더블유 하퍼),
Seagram's 7 Crown (씨그람 7크라운)





American Whiskey (아메리칸 위스키)

Tennessee Whiskey (테네시 위스키)

Jack Daniel's (잭 다니엘):

1. 사탕단풍나무목탄으로 여과시켜 숙성시킨 위스키로서
2. 부드럽고 향이 뛰어나 미국의 위스키를 대표하는 상표로서 널리 쓰이고 있다.





Canadian Whisky (캐나다인 위스키)

Canadian Club (캐나다인 클럽)

Seagram's V.O. (씨그램스 V.O.)

Crown Royal (크라운 로얄)



브랜드 숙성 등급 기준

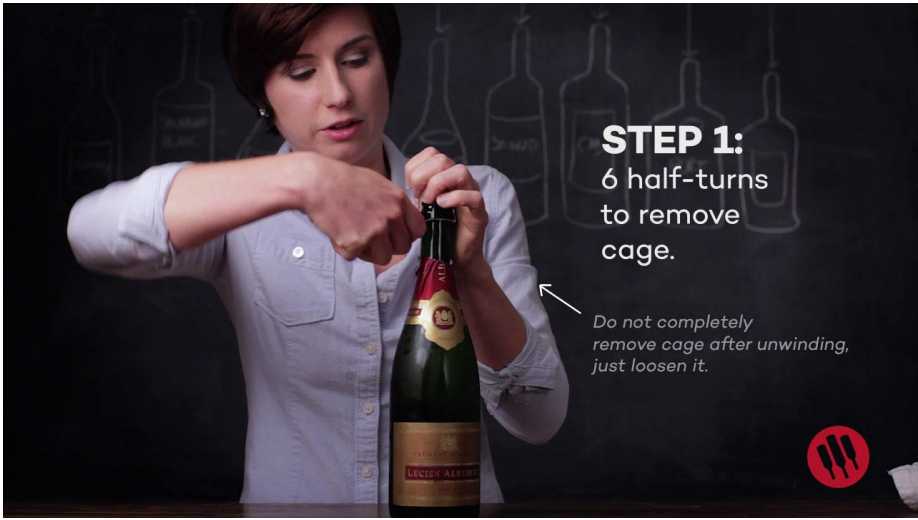
3star: 5년

V.S.O. (Very Special Old): 15~25년

V.S.O.P. (Very Superior Old Pale): 25~30년

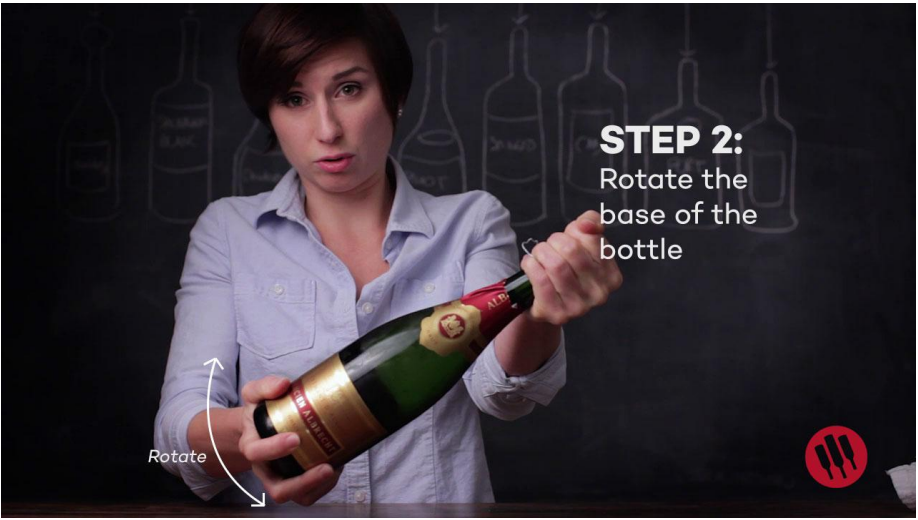
X.O: 45년 이상

EXTRA: 70년 이상

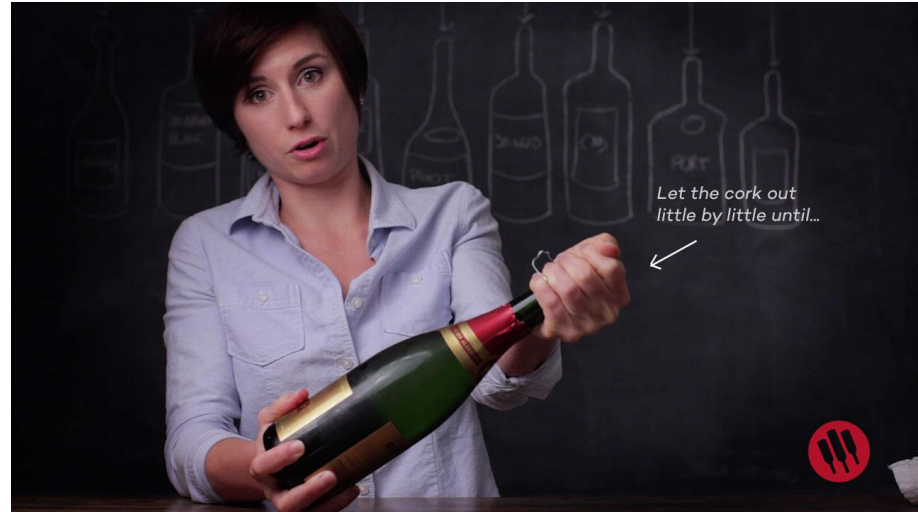


STEP 1:
6 half-turns
to remove
cage.

*Do not completely
remove cage after unwinding,
just loosen it.*



STEP 2:
Rotate the
base of the
bottle



*Let the cork out
little by little until...*



STEP 3:
FSSZZzzz..

*No spilling –even after
shaking the bottle.*



구 분	프랑스	이탈리아	독 일
특별와인	없 음	DOCG	QmP
고급와인	AOC VDQS	DOC	QbA
지역와인	Vin de Pays	IGT	Landwein
기본와인	Vin de Table	Vino da Tavola	Tafelwein

샴파뉴 지방의 당분함량 표기

Extra Sec(엑스트라 섹): Extra Dry 1~2%

1liter 당 12~20g 이하

Brut (브뤼): 당분 함유량이 0~1%로 Very Dry

1liter 당 15g 이하

Sec (섹): 당분 함유량이 3~6%로 Medium Dry

1liter 당 17~35g 사이

Demi Sec (드미 섹): 당분 함유량이 5~10%로 Sweet

1liter 당 33~50g

Doux (듀): 당분 함유량이 10~15%로 Very Sweet

위스키 (Whisky or Whiskey)

보리(Barley)



밀(Wheat)



귀리(Oats)



옥수수(Corn)



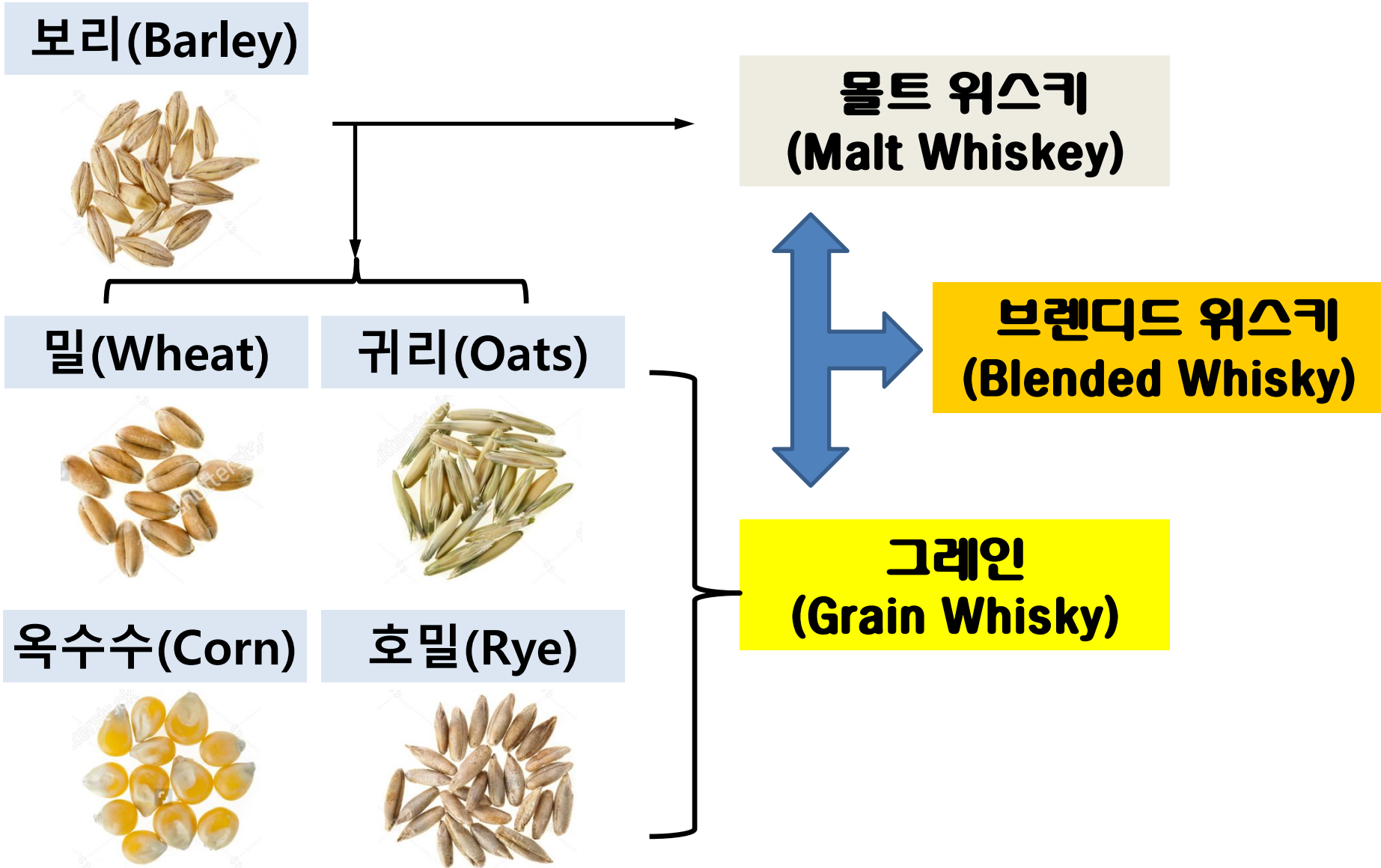
호밀(Rye)



몰트 위스키
(Malt Whiskey)

브렌디드 위스키
(Blended Whiskey)

그레인
(Grain Whiskey)



위스키 (Whiskey)의 어원

Vin Brulle (뱅블루레)

11세기 수도사들의 와인을 증류 태운 와인

Aqua Vitae(아쿠아비테)

흑사병에 걸리지 않는다 하여 라틴어로 "생명의 물"이라 불림

Usge Beatha(우쉬기바하)

"생명의 물"을 스코틀랜드 게일어

Usque Baugh(우스개베이야)

"생명의 물"을 아일랜드 게일어

Usky(우스키)

'우스개베이야'가 가락화되어

Whisky or Whiskey



**Blood Mary
(Vodka)**

발효 공법에 따른 맥주 분류



요즘 유행하는 유럽 맥주는
대다수가 상면발효 방식
호박 빛을 띄는 영국의 에일(Ale),
독일 밀맥주 바이젠, 아일랜드 흑맥주 스타우트

발효 공법에 따른 맥주 분류



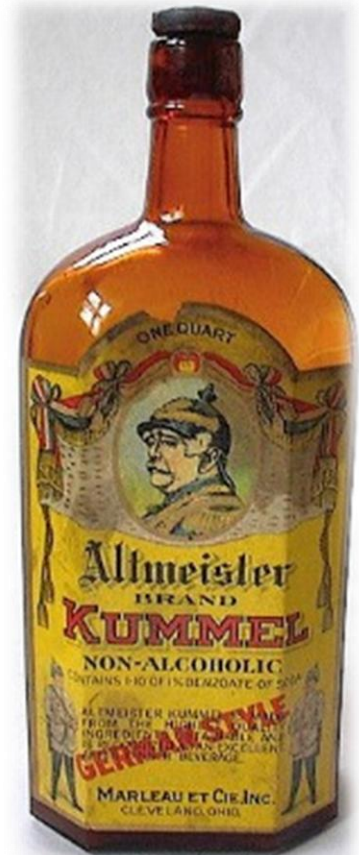
흔히 라거(Lager)로 불림
상면발효 맥주에 비해 대량생산과 보관을
쉽게 할 수 있는 것이 큰 장점
미국 버드와이저, 일본 아사히,
네덜란드 하이네켄, 체코 필스너
페일(Pale) 라거, 다크 라거(동켈) 등



Galliano
(orange & vanilla)



Kümmel
(Caraway seed, cumin, fennel)





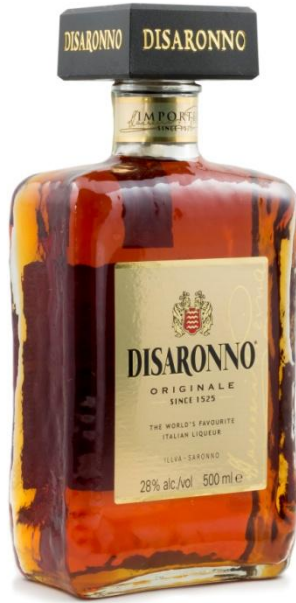
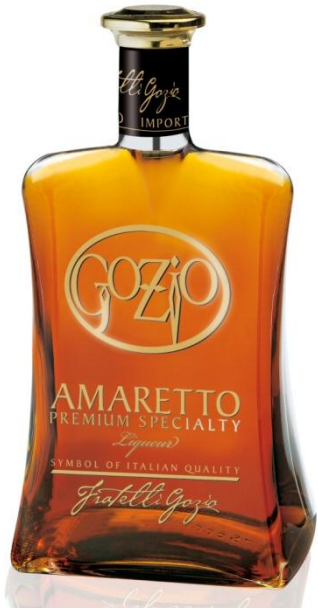
Benedictine (DOM)

"Deo Optimo Maximo"
("To God, most good, most great").



Drambuie

(Scotch whisky, Honey, herbs)



Amaretto
(살구씨 리큐르)



Curacao
(Orange Flavored Liqueur)

Tia Maria
(Jamaican Coffee Flavored Liqueur)



Grand Marnier



Curacao



**Clement
Liqueur Creole**



Galliano



Cointreau



Triple Sec



Naranja

Coffee Flavored Liqueur



Tia Maria



Kahlúa



Avion



**Baileys'
Irish Coffee**

Bitters



Campari



Jagermeister



Angostura

계량단위

1 oz = 28.35g (무게중심)/
29.57ml = 30ml (부피중심)

Dash: 맛과 향이 강한 Bitter(비터)류를 사용할 때 쓰는 단위
1 dash = 5~6 drop(방울)/ 1/32oz

1 jigger(지거) = 45ml

1 shot(샷) = 1oz

1 Pony(포니) = 1oz = 30ml = 1 shot

1 Pint(파인트) = 16oz = 480ml



**Light Rum
(White Rum)**



**Medium Rum
(Gold Rum)**



**Heavy Rum
(Dark Rum)**



Sangria





Grendaine Syrup
(석류)



Maple Syrup
(사탕단풍 수액)

Cocktail Decanter

독한 술을 마시고 입가심으로
마시는 음료인 체이서(Chaser)를
담아 나갈 때 사용하는 기물



Cocktail 만들 때 주의사항

- 1. Glass**
- 2. Method (How to make)**
- 3. Base (Rum/Vodka/Tequilla/Whisky/Brandy)**
- 4. Second Ingredients**
- 5. Garnish**

판매가격

$$\text{판매가격} = \frac{\text{총 식자재 비용}}{\text{식자재 목표원가}} \quad \text{원가율} = \frac{\text{원가}}{\text{판매가}}$$

2011년 5회 48번 문제:

스카치 위스키 1잔 (1 shot = 1oz = 30ml)
1병 (750ml) = 25잔

1잔당 원가는 $10,000\text{원}/25\text{잔} = 4,000\text{원}/\text{잔}$

따라서 판매가격 = $4,000\text{원}/0.2 = 20,000\text{원}$

판매가격

$$\text{판매가격} = \frac{\text{총 식자재 비용}}{\text{식자재 목표원가}} \quad \text{원가율} = \frac{\text{원가}}{\text{판매가}}$$

2012년 1회 49번 문제:

애플 마티니 원가율 = 20%

재료비 (원가) = 1,500원

따라서 판매가격 = 1,500원 / 0.2 = 7,500원

판매가격

$$\text{판매가격} = \frac{\text{총 식자재 비용}}{\text{식자재 목표원가}} \quad \text{원가율} = \frac{\text{원가}}{\text{판매가}}$$

2012년 2회 50번 문제:

진: $25\text{oz} / 2\text{oz} = 12.5\text{잔} \Rightarrow 20,000\text{원} / 12.5 = \underline{1,600\text{원}}$

베르무트: $25\text{oz} / \frac{1}{4}(0.25)\text{oz} = 100\text{잔}$

$\Rightarrow 10,000\text{원} / 100 = \underline{100\text{원}}$

총재료비 = 1,600원 + 100원 + 100원 = 1,800원

즉, 드라이 마티니를 10,000원에 판매했을 때 재료비는 1,800원이므로 원가율을 18%이다.

F&B 용어

Wine Master: 와인의 제조 및 저장관리를 책임지는 사람

Wine steward (=Sommelier): 와인 셀러를 담당하는 사람으로 레스토랑에서 와인 담당 웨이터

Brew Master: 맥주 제조에 필요한 원료관리, 발효, 숙성, 품질관리 등 맥주제조 전 과정을 관리하는 사람

Dom Pérignon®



알코올성 음료

1. 양조주 (Fermented Liquor)

과일(Fruit) - 포도(Wine), 기타 과실(Fruit Wine)

곡류(Grain) - 맥주(Beer), 청주, 막걸리, Sake

2. 증류주 (Distilled Liquor)

과일(Fruit) - 포도(Wine) : Brandy, Cognac, Armagnac,

기타과실 : Fruit Brandy, Apple(Calvados),
Cherry(Kirsch)

곡류(Grain) - Whisky, Gin, Vodka

기타 - 당밀 : Rum, Agave - Tequila

3. 혼성주 (Compounded Liquor)

과일, 과실 (Fruits & Berry)

약초, 향초 (Herb & Spice)

콩자 (Beans & Nuts)

비알코올성 음료

1. 청량음료 (Soft Drink)

탄산음료(Carbonated) - Cola, Soda, Gingerale, Tonic Water

무탄산음료(Non Carbonated) - 물, 광천수(Mineral Water, Evian, Vichy, Seltzer등)

2. 영양음료 (Nutritious)

주스류 - Fruit Juice(Orange, PineApple, Lemon, Lime),
Vegetable Juice(Tomato, Assorted Vegetables)

우유류 - Light Cream(지방함량 36% 이하), Heavy Cream
(지방함량 36% 이상)

3. 기호음료 (Fancy Taste)

커피류 - Regular, Decaffeinated, Espresso, Capuccino

차류 - 홍차(Black Tea), 녹차(Green Tea), 인삼차(Ginseng Tea)

와인용어

Trocken(트로켄): Dry(달지 않다)의 뜻

Brut(브뤼): Very Dry(아주 달지 않다)

Cru(크뤼): 재배 or 포도원

Extra Sec(엑스트라 섹): Dry

Sec(섹): Medium Dry

Demi Sec: Sweet 달다

Doux(듀스) = Very Sweet(달다)

Dulce(둘체) = Sweet(달다)

전문용어

Grill(그릴: 호텔 전문식당): 고객이 자신의 기호에 맞는 음식을 자유로이 선택할 수 있는 장점이 있지만 가격이 정식에 비해 비싸다.

Dining Room(다이닝룸): 조식을 제외한 점심과 저녁을 판매하는 고급식당 *eg) Sol Pine, Sol Korean*

Cafeteria(카페테리아): 요금을 지불하고, 진열되어 있는 음식을 손님이 직접 가져다 먹을 수 있거나 자신이 선택한 음식의 요금을 지불하고 직접 가져다 먹는 셀프서비스 형식의 식당 *eg) Sol Dori*

전문용어

Delicatessen(델리카트슨): 간단한 샌드위치, 샐러드, 빵, 케익, 햄, 소시지, 초콜릿 등을 준비하여 판매하는 곳
eg) Starrico

와인 보관 온도

White Wine: 7~10°C

Young Red Wine: 12~14°C

Aged Red Wine: 15~19°C

혼성주의 제조 방법

1) 침지법(Infusion)

증류주에 과일이나 향초 등을 침지하여 향기나 맛을 내는 방법이다. 리큐르 제조법 중에서 가장 오래 전부터 사용되어 온 방법이다.

2) 에센스법(Essence)

증류주에 에센스를 첨가해 향을 내는 방법이다. 증류법이나 침지법 등으로 만든 리큐르에다 에센스법을 사용하여 향이나 맛을 보충하기도 한다.

3) 증류법(Distill)

증류주에 과일이나 향초 등을 침적하여 함께 증류하는 방법이다. 일반적으로 리큐르의 제법은 한 가지 방법으로만 만들지 않고, 대부분 두 가지 이상을 병용해서 만든다.

포트와인 양조 용어

Maceration(마세라시옹): 침용, 담그기로 포도를 껍질과 씨앗, 과즙에서 색소와 타닌(Tannin)성분이 우러나오도록 과피를 침지시키는 과정

Chaptalisation(샹딸라시옹): 와인에 설탕을 섞는 보당하는 과정.

Cask(캐스크): 알코올을 넣는 나무로 된 큰 통 (=Barrel(배럴))



Lagar(라가르): 포트와인 양조 시 포도의 색과 탄닌을 빨리 추출하기 위해 포도를 넣고 발로 밟는 화강암 통

