

F.B.S

Flair bartender's school

B

1 Il cliente	
1) abituale lo serviamo prima degli altri	<input type="checkbox"/> V <input type="checkbox"/> F
2) ama sempre essere consigliato nelle sue scelte	<input type="checkbox"/> V <input type="checkbox"/> F
3) va salutato	<input type="checkbox"/> V <input type="checkbox"/> F
2 La "speed rack"	
1) all'interno di essa vanno sistemati i prodotti classificati ad "alta frequenza"	<input type="checkbox"/> V <input type="checkbox"/> F
2) fa parte della "miscellaneous area"	<input type="checkbox"/> V <input type="checkbox"/> F
3) viene organizzata in maniera convenzionale	<input type="checkbox"/> V <input type="checkbox"/> F
3 Blender	
1) è la tecnica di preparazione dei "frozen"	<input type="checkbox"/> V <input type="checkbox"/> F
2) è il termine inglese usato per indicare il frullatore	<input type="checkbox"/> V <input type="checkbox"/> F
3) è la tecnica usata per preparare il "daquiri frozen"	<input type="checkbox"/> V <input type="checkbox"/> F
4 Dei "working drinks" fanno parte (cocktails di maggiore elaborazione)	
1) le bevande che si preparano nel blender, nella centrifuga, nel mixer	<input type="checkbox"/> V <input type="checkbox"/> F
2) i cocktails on the rocks (build, neat), vini in calice...	<input type="checkbox"/> V <input type="checkbox"/> F
3) le birre alla spina (spillatura bavarese)	<input type="checkbox"/> V <input type="checkbox"/> F
5 La tecnica "shake & strain"	
1) fa sì che i fluidi agitati diventino freddi, chiari e cristallini	<input type="checkbox"/> V <input type="checkbox"/> F
2) assicura una diluizione appropriata e raffredda i prodotti alla temperatura più giusta	<input type="checkbox"/> V <input type="checkbox"/> F
3) viene spesso usata per meglio amalgamare fluidi di diversa densità	<input type="checkbox"/> V <input type="checkbox"/> F
6 Il "grasshopper"	
1) rientra nella categoria "working drinks"	<input type="checkbox"/> V <input type="checkbox"/> F
2) si prepara con: crema cacao scura, crema menta verde e half-half mix o crema di latte	<input type="checkbox"/> V <input type="checkbox"/> F
3) si serve nello "old fashioned"	<input type="checkbox"/> V <input type="checkbox"/> F
7 La guarnizione	
1) dell'alexander è opzionale	<input type="checkbox"/> V <input type="checkbox"/> F
2) è obbligatoria nei long drinks	<input type="checkbox"/> V <input type="checkbox"/> F
3) complementare non è obbligatoria	<input type="checkbox"/> V <input type="checkbox"/> F
8 1- 3/4 oz	
1) è la quantità di gin necessaria per preparare il "martini cocktail"	<input type="checkbox"/> V <input type="checkbox"/> F
2) avendo un metal pour, posso contare fino a 7 (SE)	<input type="checkbox"/> V <input type="checkbox"/> F
3) è pari a 5.25 cl	<input type="checkbox"/> V <input type="checkbox"/> F
9 Le bacche di ginepro sono usate per aromatizzare:	
1) ginger ale	<input type="checkbox"/> V <input type="checkbox"/> F
2) gin	<input type="checkbox"/> V <input type="checkbox"/> F
3) vodka	<input type="checkbox"/> V <input type="checkbox"/> F
10 È un attrezzo da bar:	
1) lo strainer	<input type="checkbox"/> V <input type="checkbox"/> F
2) il muddler	<input type="checkbox"/> V <input type="checkbox"/> F
3) lo smooover	<input type="checkbox"/> V <input type="checkbox"/> F

Cognome e nome

Firma