

1과목 : 커피학 개론

1. 다음은 커피의 품종에 관하여 설명한 것이다. 바르게 연결된 것을 고르시오.

세계에는 60여 종의 커피가 있는데, 그 중 가장 많이 재배되고 있는 것이 (A)종과 (B)종이다. (A)종은 전 세계 커피 생산의 약 75%를 차지하며, 아로마(aroma), 바디(body), 부드러움(smooth), 새콤함(acidity), 초콜렛 맛(chocolate taste)이 다른 종에 비해 풍부하다. (B)종은 강한 생명력을 가진 품종으로서 병의 저항력이 강하고 거칠고(harsh), 쓴맛(bitter)이 강하며, 대부분 인스턴트 커피에 많이 사용된다.

- ① A-아라비카, B-로부스타
- ② A-아라비카, B-리베리카
- ③ A-리베리카, B-로부스타
- ④ A-로부스타, B-아라비카

2. 생두의 등급 분류 기준에 대한 설명으로 옳지 않은 것은?

- ① SCAA 분류법은 외형적 결점 사항만을 고려하여 분류한다.
- ② 브라질, 뉴욕 분류 기준은 결점도와 불순물을 블랙빈의 수량으로 환산한 점수로 기준을 잡는다.
- ③ 케냐 분류법은 생두의 크기와 결점생두, 이물질의 혼합률을 기준으로 한다.
- ④ 과테말라 분류법은 생두의 경작 고도에 의해 품질을 분류한다.

3. 커피과실에서 생콩(green beans)을 꺼내는 과정을 정제(精製)라고 하는데, 습식법을 이용한 정제과정에 대하여 틀리게 설명한 것은?

- ① 물이 풍부한 중남미 지역에서 아라비카 종에서 주로 이용된다.
- ② 수확한 과실을 침수시키면 완숙과는 수면으로 뜨고, 미숙과는 침전한다.
- ③ 발효조에서 24~34시간 정도 발효시키면 pH가 3.8~4 범위로 저하한다.
- ④ 저장성을 유지하기 위하여 생콩의 수분을 13% 이하로 건조한다.

4. 커피 생두의 등급분류를 위해 고려되어야 하는 조건이 아닌 것은?

- ① 커피생두의 크기      ② 생두의 밀도
- ③ 생두의 함수율      ④ 생두의 수확시기

5. 생두(Green Bean)을 평가하는 방법 중 틀린 것은?

- ① 생두는 색깔과 크기가 균일 할수록 좋은 등급으로 친다.
- ② 국가에 따라 300g중 결점두수에 따라 등급이 정해지기도 한다.
- ③ 청결도(은피 제거여부)는 가장 중요한 평가요소이다.
- ④ 미성숙두(Immature Bean)는 평가항목에서 제외시킨다.

6. 장기 저장한 생 커피가 수년간의 숙성과정을 거치면서 유기화합물이 소실되거나타나는 맛의 결함은?

- ① 나무맛(Woody)      ② 리오 취(Rioy)
- ③ 풀냄새(Grassy)      ④ 고무냄새(Rubbery)

7. 수확한 체리의 건조 방법으로 올바른 설명은?

- ① 수확한 커피의 가공방식은 크게 건식법(Dry Method)과 자연 건조법(Natural Method)이라고도 불리는 습식법(Wet Method)이 있다.
- ② 체리가 최적상태인 11~12.5% 정도의 수분량이 될 때까지 2~3주간 말리는데, 햇볕이 약하거나 습도가 높은 지역에선 4주까지도 말린다.
- ③ 습식법(Wet Method)은 수확한 체리를 몇 번의 세척과정을 거쳐 먼지, 흙, 나뭇가지 등 이물질을 바람에 날려 제거하고, 돛자리나 평상에 펼쳐놓고 고추 말리듯 자꾸 뒤집어 가며 햇볕에 말린다.
- ④ 건식법(Dry Method)은 특별히 고안된 기계와 많은 양의 물이 들어 비용이 높은 습식법(Wet Method)보다 훨씬 경제적이고, 원두 훼손율이 적을 뿐만아니라 브라질의 아라비카 전체 생산량의 95%가 건식법(Dry Method)을 쓴다.

8. 특정 원두에는 ‘shade grown’이라는 명칭이 붙게 되는데 그 의미는 무엇인가?

- ① 작은 커피 묘목의 일조량 조절을 목적으로 그늘막을 설치하였다.
- ② 커피종자 씨앗을 삼베포, 짚 등으로 덮어 그늘을 유지하였다.
- ③ 커피나무의 개량 및 다수확을 목적으로 일정기간 그늘막을 설치하였다.
- ④ 커피나무의 일조시간을 줄이기 위해 키 큰나무들의 그늘 아래에서 경작되었다.

9. 생두의 밀도에 대한 설명 중 옳게 설명한 것은?

- ① 밀도가 높을수록 커피의 맛과 향이 풍부하다.
- ② 생두 크기가 클수록 밀도가 높다.
- ③ 고지대에서 재배된 커피나무는 저밀도의 생두를 생성한다.
- ④ 생두의 밀도가 높을수록 커피 로스팅은 쉬워 진다.

10. 다음 커피 꽃에 관한 내용 중 맞는 것은?

- ① 연분홍 커피꽃은 높이가 1cm정도이며, 자스민 닮은 달콤한 향기가 있어서 아라비아의 자스민이라고 불린다.
- ② 꽃잎은 아라비카종 4장, 로부스타종 5장, 리베리카종 7장인데, 꽃이 핀 지 2~3일이면 처버린다.
- ③ 아라비카 종은 암수한몸이어서 오랜 세월 그다지 큰 변화없이 재배되어 왔다.
- ④ 암수딴몸인 로부스타 종의 꽃가루는 바람에 날리기 쉽다.

11. 다음 중 다른 세 가지와 종자가 다른 커피는?

- ① 인도네시아인 EK-1      ② 인도네시아인 AP-1
- ③ 카멜룬 Superior      ④ 에티오피안 짐마 G5

12. 다음은 커피를 수확하는 핸드 픽킹(Hand-Picking)방식을 설명한 것이다. 옳지 않은것을 고르시오.

- ① 잘 익은 체리만을 손으로 직접 따는 방법으로 selective picking이라고 한다.
- ② 익지 않은 체리는 남겨두었다가 다 익으면 다시 수확하는데 보통 1주일 간격을 두고 시행한다.
- ③ 노동력 손실이 많다는 단점은 있으나 고품질의 커피를 생산할 수 있다는 면에서 바람직하다.
- ④ 브라질에서 주로 사용하고 한 나무에 체리가 약 75% 정도 익었을 때 한꺼번에 수확한다.

13. 커피 맛에서 과실수의 풍미와 생산지의 토질감을 느낄 수 있고 바다가 목격하다는 평가를 받으며 natural coffee라고도 불리는 커피의 가공 방식은?  
 ① Wet-Processing                      ② Dry-Processing  
 ③ Semidry -Processing              ④ Washed-Processing
14. 커피 생콩의 배전에 의하여 열분해되어 볶음으로 인한 취미(臭味)와 vitamin인 niacin이 생성되는 것으로 알려져 있는 성분은?  
 ① Cafestol                              ② Chlorogenic acid류  
 ③ Trigonelline                        ④ Caffeine
15. 커피 생콩의 단백질과 유리아미노산에 대한 설명 중 바르게 설명한 것은?  
 ① 유리아미노산은 로부스타종에 비하여 아라비카종에 더 많이 함유되어 있다.  
 ② 커피 미숙콩에 비하여 완숙콩에 더 적게 함유되어 있다.  
 ③ 배전콩의 향기성분 형성에 전혀 관여하지 않는다.  
 ④ 전체 단백질은 로부스타종에 비하여 아라비카종에 더 많이 함유되어 있다.
16. Decaffeinated 커피의 개발 이후 그 생산량이 급격히 증가하고 있다. 다음 중카페인 추출 방법이 아닌 것은?  
 ① 용매추출법                      ② 물 추출법  
 ③ 초임계 추출법                  ④ 증류추출법
17. 다음 중 커피의 쓴맛 성분이 아닌 것은?  
 ① quinnic acid                      ② trigonelline  
 ③ caffeine                            ④ glucose
18. 커피에 함유된 카페인역의 역할이 아닌 것은?  
 ① 중추신경계의 자극을 통한 각성 효과  
 ② 신장의 혈액량 증가에 의한 이뇨효과  
 ③ 위액분비 저하 효과  
 ④ 피로회복 효과
19. 메일러드(Maillard)반응에 의해 갈색을 나타내는 식품이 아닌 것은?  
 ① 커피                                  ② 홍차  
 ③ 위스키                                ④ 흑사탕
20. 커피가 공기 중의 산소와 반응하여 변패되는 현상을 자동산화라 한다. 아래성분 중에서 자동산화반응을 일으키는 커피의 성분은?  
 ① 포화지방산                      ② 불포화지방산  
 ③ 아미노산                            ④ 카페인
21. 커피콩의 등급 분류 중 specialty coffee라(NYBT)함은 생두 ( )g중 결점수 ( )이하인 커피를 말한다에 맞는 것은?  
 ① 300, 5                              ② 300, 86  
 ③ 500, 5                              ④ 500, 86
22. 다음 향기의 강도를 표현하는 영어 용어 중 맞는 것은?  
 ① flat:풍성하다. 풍부하고 강하다는 의미.  
 ② full:풍부하다. 다양한 경우, 농도가 중요한 것은 아니다.  
 ③ rich:무난하다. 강하지도 다양하지도 않다.

- ④ rounded:빈약하다. 약하다. 이도 저도 부족한 경우.  
 23. 다음은 커피의 품질을 평가하기 위한 Cupping에 관한 절차이다. 바른 순서대로 나열되어 있는 것을 고르시오.

A. Cupping을 하기 위해서는 평가하고자 하는 생두를 약하게 볶은 후 가는 입도로 분쇄한다.  
 B. 물의 온도가 약 55~65℃ 정도 되면 스푼으로 6~8ml 정도 떠서 입안으로 강하게 흡입(slurping)하며 혀 전면에 골고루 퍼지게 한다.  
 C. 92~95℃의 물 150ml를 컵에 붓고 약 1분 정도가 지나면 커피가 적당히 우려나는데 이 때 저으면서 코를 가까이 대고 추출 커피의 향기(Wet Aroma)를 평가한다.  
 D. 5분 정도 경과하면 가루는 가라앉는다. 가라앉지 않고 떠 있는 커피와 거품을 걷어낸다.  
 E. 6온스의 컵에 분쇄 커피 8.25g을 부은 후, 코를 가까이 대고 볶은 커피 향기(Aroma)의 속성과 강도를 평가한다.  
 F. 3~5초 머금으면서 혀를 입 천장에 굴려 향기, 맛, body 등을 평가하고 기록한다.

- ① A - B - C - D - E - F  
 ② A - E - C - D - B - F  
 ③ B - A - C - D - E - F  
 ④ C - B - A - D - E - F
24. 커피의 향미를 평가하는 순서로 가장 적당한 것은?  
 ① 향기, 맛, 촉감                      ② 색깔, 촉감, 맛  
 ③ 촉감, 맛, 향기                      ④ 맛, 향기, 촉감
25. 커피의 품질변화와 상미기한(賞味期限)에 영향을 주는 포장재료의 중요한 인자가 아닌 것은?  
 ① 방습성(防濕性)                      ② 방풍성(防風性)  
 ③ 보향성(保香性)                      ④ 차광성(遮光性)
26. 우유를 약간 데워주면서 교반시키면 거품이 일어난다. 이와 관련된 현상 중에서 맞게 설명한 것은?  
 ① 우유를 데워 주면 우유의 표면 장력이 높아진다.  
 ② 우유는 순수한 물보다 표면장력이 높다.  
 ③ 탈지유는 전유보다 거품이 더 잘 일어난다.  
 ④ 우유 단백질의 일종인 카제인은 거품의 형성을 용이하게 한다.
27. 우유에 함유되어 있는 고형물 중에서 가장 많이 함유된 성분이 유당(젖당)이다. 유당을 설명한 것 중 맞는 것은?  
 ① 유당은 모유보다 우유에 더 많이 함유되어 있다.  
 ② 유당은 설탕보다 달지 않으며 상대적 감미도는 설탕의 약 1/6정도이다.  
 ③ 유당은 모든 포유동물의 젖에 함유되어 있다.  
 ④ 유당은 소화가 잘 되는 성분이다.
28. 식품의 부패 현상을 가장 잘 설명한 것은?  
 ① 단백질 식품의 혐기적 분해  
 ② 단백질 식품의 호기적 분해  
 ③ 지방질 식품의 혐기적 분해  
 ④ 지방질 식품의 호기적 분해

29. 다음 식자재의 관리 중 가장 기본이 되는 방법은?

- ① 먼저 들어온 식 자재를 먼저 사용한다.
- ② 비싼 식 자재를 먼저 사용한다.
- ③ 가능한 남기는 것이 없도록 철저히 계량하여 사용한다.
- ④ 유통기간이 가까워지는 식 자재는 냉동 보관 후 필요한 만큼만 해동하여 사용한다.

30. Glass를 잡을 때 어느 부분을 잡아야 가장 위생적으로 할당 한가?

- ① 글라스의 상단
- ② 글라스의 입술 닿는 가장 자리
- ③ 글라스의 하단
- ④ 글라스의 전 부분

2과목 : 로스팅과 향미 평가(커피 배전)

31. 다음 중 커피의 갈색색소의 형성 반응이 아닌 것은?

- ① 생공에 5~10% 함유된 sucrose의 caramelization.
- ② 아미노산 및 환원당 사이의 maillard reaction.
- ③ 단백질, 다당류 혹은 chlorogenic acid류, trigonelline 분 해물질들이 결합된 고분자혼합물.
- ④ 커피생공에 함유된 불포화지방산의 자동산화반응.

32. 다음 중 열풍형 배전에 의한 급속배전의 특성이 아닌 것은?

- ① 직화형 배전에 비하여 배전공의 비중이 높아진다.
- ② 배전공 세포의 침투성이 좋아진다.
- ③ 순환열풍에 의하여 커피공을 유동화하여 균일하게 배전 한다.
- ④ 동일한 배전도에서 배전시간이 짧을수록 배전공의 가용 성 고형분 함량이 증가된다.

33. 다음은 로스팅에 관한 내용이다. 바르게 설명된 것은?

- ① 생두가 열을 계속 흡수하면 조직이 수축하고 색상은 푸 른색으로 변한다.
- ② 생두의탄수화물,지방,단백질,유기산등은화학반응을일으켜 커피의 맛과향기 성분으로 변화된다.
- ③ 프렌치 로스팅은 원두가 계피색을 띄며 신맛이 뛰어나 다.
- ④ 일반적으로 맛에 힘을 주는 강한 커피를 원하면 약하게 로스팅을 하고, 맛의미묘한 변화와 감미로운 향미의 조 합을 원한다면 강하게 로스팅한다.

34. 다음은 로스팅(Roasting)에 의한 커피공의 변화를 설명한 것이다. 틀린내용은?

- ① 갈 변화가 일어난다.
- ② 부피가 늘어난다.
- ③ 밀도가 커진다.
- ④ 수분 함량의 감소.

35. 로스팅 후 향기가 없고 풋내와 누른내가 생성되는 이유는?

- ① 저온에서 장시간 볶아 향기가 생성되지 못했기 때문이 다.
- ② 저온에서 단시간 볶아 제대로 향기가 생성되지 못했기 때문이다.
- ③ 크기와 수분 함량, 밀도 등이 고르지 않은 커피 공을 볶 아서 이다.
- ④ 너무 고온에서 단시간 볶았기 때문이다.

36. 로스팅에 대한 설명 중 틀린것은?

- ① 로스팅은 생두를 선택하여 볶는 일련의 과정을 지칭하는 말로서 볶는 방식에 따라 직화식, 반열풍식, 열풍식으로 크게 나눌 수 있다.
- ② 로스팅을 마친 후 즉시 공기나 물을 이용해 가능한 빨리 냉각을 시켜 주어야한다.
- ③ 로스팅 과정 중 생두 표면에 묻어있던 은피는 열분해가 일어나면서 분리된다.
- ④ 로스팅 과정 중 생두는 화학적인 반응을 일으키는데 로 스팅 초기에는 발열반응이 나타나며 점차 로스팅이 진행 되면서 흡열반응이 순차적으로 진행된다.

37. 다음 커피 향미 성분 중 Roasting 과정 중에 생성되는 향이 아닌 것은?

- ① 고소한 향
- ② 캐러멜 향
- ③ 과일 향
- ④ 초코릿 향

38. 덤퍼의 역할과 관계없는 것은?

- ① 드럼내부의 공기 흐름을 조절하는 역할
- ② 드럼내부의 열량을 조절하는 역할
- ③ 은피를 배출하는 역할
- ④ 흡열과 발열 반응을 조절하는 역할

39. 로스팅 전 로스터가 생각하지 않아도 되는 것은?

- ① 로스터기의 용량과 생두 투입량에 맞는 투입온도 결정
- ② 올바른 Green Bean의 평가
- ③ 로스팅 포인트 즉 Roasting Target의 결정
- ④ 원두 부피의 감소율

40. 다음은 커피에 쓴맛을 부여하는 트리코넨린에 대한 설명이 다. 틀린 내용은?

- ① 카페인의 약 1/4정도의 쓴 맛을 나타낸다.
- ② 트리코넨린은 N-methyl betaine이라고도 한다.
- ③ 로스팅 과정 중에 거의 분해되며 커피에 탄냄새를 나타 낸다.
- ④ 아라비카 종보다 로부스타 종의 생두에 더 많이 함유되 어 있다.

41. 볶기의 3대 과정의 올바른 순서는?

- ① 건조-냉각-열분해
- ② 냉각-열분해-건조
- ③ 열분해-건조-냉각
- ④ 건조-열분해-냉각

42. 커피를 볶을 때 일어나는 화학적 변화는 커피공의 당분이 나, 단백질, 유기산등이 갈변반응을 일으키면서 가용성 성분 으로 바뀌는 일이라 할 수 있다. 이때 나타나는 일반적 함 량의 변화가 아닌 것은?

- ① 일반적으로 로부스타 종은 아라비카 종보다 가용성 성분 이 많다.
- ② 볶음도가 갈을 경우, 고온 단시간에 볶으면 저온 장시간 볶은 것에 비해 가용성 성분이 많다.
- ③ 온도를 높게 하여 단시간에 볶았다 해도 지나치게 강하 게 볶으면 가용 성분이 적어진다.
- ④ 볶음도가 갈을 경우, 고속 열풍식 로스터로 볶으면, 가용 성 성분은 줄어드나부피는 더 커진다.

43. 로스팅 방식에 대한 설명 중 맞게 연결된 것은?

로스팅 방식은 크게 3가지로 분류할 수 있습니다.  
(ㄱ) 가스불의 열량이 드럼내부의 온도와 드럼 외부의 구멍을 통해 직접 드럼 속의 커피와 열이 통하는 방식을 ( )식이라 한다. (ㄴ) 가열된 공기가 드럼 뒤 쪽 구멍을 통해 드럼으로 들어가게 되고 데워진 드럼의 온도에 의해서 로스팅 되는 것을 ( )식이라 한다.  
(ㄷ) 화력이 드럼 밑에 붙어있는 형태가 아니라 기계 뒷부분에 부착되어 있어 250도 화력을 미용해 순수한 뜨거운 바람으로 균일한 로스팅과 로스팅 시간을 단축할 수 있는 방식을( )식이라 한다.

- ① ㄱ.직화식 ㄴ.반열풍식 ㄷ.열풍식
- ② ㄱ.열풍식 ㄴ.반열풍식 ㄷ.직화식
- ③ ㄱ.반열풍식 ㄴ.직화식 ㄷ.열풍식
- ④ ㄱ.반열풍식 ㄴ.열풍식 ㄷ.직화식

44. 로스팅 진행 방법에 대한 설명 중 틀린 것은?

- ① 생두의 세포벽이 열을 받아 서서히 수분의 증발이 이루어진다.
- ② 로스팅 초기엔 수분이 증발하면 생두조직이 팽창한다
- ③ 원두내부까지 열전달이 이루어지면 유지성분이 용해되기 시작한다.
- ④ 발열반응이 시작되면 원두의 조직은 급격히 팽창한다.

45. 선택된 생두를 따로 로스팅 한 후 정해진 비율에 맞게 혼합하는 방법을 단종 로스팅이라 부른다. 단종 로스팅에 대한 설명 중 틀린 것은?

- ① 생두 각각의 특징에 맞게 로스팅이 가능하다.
- ② 로스팅 작업시간을 단축할 수 있다.
- ③ 수분 함량에 맞는 로스팅이 가능하다.
- ④ 재고관리에 어려움이 있다.

3과목 : 커피 추출

46. 에스프레소 커피제조시 과소추출(Underextraction)의 결과에 해당되는 현상은?

- ① 짙은 갈색띠가 3~4 mm 정도 형성된다.
- ② 거품의 입자가 매우 미세하며 굵다.
- ③ 크레마의 거품이 빠르게 사라진다.
- ④ 향기롭고 짙은 감칠 맛이 난다.

47. 다음은 커피를 추출하는 물에 대한 내용이다. 바르게 설명된 것은?

- ① 물에 녹아 있는 철이나 동 같은 금속 성분은 커피의 맛을 한층 풍부하게 해준다.
- ② 경도가 높은 물에 녹아 있는 칼슘염, 수돗물에 소독제로 들어 있는 염소는 커피의 성분과 반응하여 맛과 향기를 한층 더해준다.
- ③ 칼슘염은 유기산과 결합하여 커피의 단맛을 더해준다.
- ④ 카페에서 수돗물을 추출기에 직접 연결하여 쓸 때는 반드시 중간에 정수 장치를 연결하여 염소, 유기물, 칼슘 등을 제거한다.

48. 커피를 분쇄(grinding)하는 이유 중 가장 타당한 것은?

- ① 필터홀더에 채우는 커피의 양을 늘리기 위하여

- ② 커피 유용 물질의 추출을 위한 물과의 접촉을 늘리기 위하여
- ③ 커피의 추출을 위한 도징(dosing)을 용이하게 하기 위하여
- ④ 커피의 향미성분(아로마, 플레버)을 증가 시키기 위하여

49. 에스프레소 기계, 드립퍼(Dripper), 사이폰(Syphon) 등의 사용하는 커피기구에 따라 커피 분쇄도를 다르게 하는 이유는?

- ① 커피 분말입자의 크기에 따라 미분의 생성도가 달라지므로
- ② 추출시 필요한 커피의 용량을 정확히 측정할 수 있으므로
- ③ 커피 분말입자의 크기에 따라 뜨거운 물이 접촉하는 표면적이 달라지므로
- ④ 커피 분말입자의 크기를 다르게 하여 많은 양의 커피를 추출하기 위하여

50. 추출을 위한 분쇄 방법 중 틀린 설명은?

- ① 선택한 추출방법에 알맞은 분쇄 입자를 선택해야 한다.
- ② 분쇄 입자의 크기가 균일해야 양질의 성분을 일정하게 추출할 수 있다.
- ③ 미분이 많이 함유되어 있을 때 좋은맛의 커피를 추출할 수 있다.
- ④ 적합한 분쇄는 양질의 원두, 적절한 로스팅, 올바른 추출 방법과 함께 좋은 커피를 얻기 위한 중요한 요소이다.

51. 에스프레소용 커피의 추출에 관여하는 수학적 인자에 관한 것 중 틀린것은?

- ① 커피케익 내부의 온도
- ② 수리학적 저항치
- ③ 커피케익 표면과 내부의 압력차
- ④ 커피케익의 부피

52. 에스프레소 머신의 증기압력을 만드는 부품은?

- ① 급수펌프
- ② 보일러
- ③ 분사필터
- ④ 압력 게이지

53. Solenoid Valve(전자밸브)의 역할은 다음 중 무엇인가?

- ① 온도를 감지
- ② 물의 흐름을 통제
- ③ 물 양 감지
- ④ 압력 조절

54. 다음 중 커피를 추출하는 방식 중 Boiling법에 해당하는 것은 ?

- ① 에스프레소
- ② 페이퍼드립
- ③ 프렌치 프레스
- ④ 이브릭

55. 커피의 추출방법과 이에 관련되는 보기가 적절하게 연결되지 않은 것은?

- ① 가압추출법-에스프레소 커피
- ② 여과법-핸드 드립
- ③ 우려내기-프렌치 프레스
- ④ 달임법-프렌치 커피

56. 다음은 핸드 드립에 사용되는 도구들에 관한 설명이다. 바르지 못한 것을 고르시오.

- ① 드리퍼(Dripper)는 플라스틱, 도기, 금속 등 다양한 재질

이 사용된다.

- ② 드립포트(Drip Pot)는 물의 배출구 부분이 굵고 짧을수록 바람직하다.
- ③ 필터(Filter)는 주로 종이가 사용된다.
- ④ 용드립의 경우, 필터로 플란넬이 사용되는데 걸쭉하면서 부드러운 맛을 낸다.

57. 펌프의 압력을 조절 시 가장 적합한 것은 어느 것인가?

- ① 커피 추출 버튼을 작동 시켜 놓은 상태에서 펌프 압력을 조절 한다.
- ② 펌프 압력을 먼저 조절 후 추출 버튼을 작동해서 확인 한다.
- ③ 오른 쪽으로 돌리면 압력이 낮아진다.
- ④ 펌프 모터는 압력 조절을 할 필요가 없다.

58. 에스프레소 추출 전 “물 흘려보내기” 동작에 대한 내용이다 틀린 것은?

- ① 샤워망에 묻어 있을 수 있는 찌꺼기를 제거하기 위한 동작이다.
- ② 머신의 정상 작동여부를 확인하는 동작이다.
- ③ 과열되어 있을 수 있는 추출수를 제거하기 위한 동작이다.
- ④ 드립트레이(Drip tray)를 씻어내어 잔 밑부분의 청결을 유지하기 위한 동작이다.

59. 추출된 에스프레소의 평가시 관능적(Sensory)평가에 대한 설명으로 틀린 것은?

- ① 크레마의 컬러는 붉은색이 감도는 브라운색이 좋다
- ② 크레마는 지속력과 복원력이 높을수록 좋다고 평가한다.
- ③ 신맛, 쓴맛 그리고 짠맛이 균형 잡힌 에스프레소를 훌륭하다고 평가한다.
- ④ 에스프레소의 body감이 높을수록 훌륭하다고 평가한다.

60. 그라인더에 적절한 굵기의 커피를 분쇄하여 배출레버의 동작에 의해 일정한 양의 커피가 배출 되도록 하는 일련의 행위를 무엇이라 하는가?

- ① Grinding                      ② Cupping
- ③ Packaging                    ④ Dosing

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