

1과목 : 커피학 개론

1. 다음의 커피나무에 관한 내용 가운데 옳은 내용은?

- ① 체리는 익어감에 따라 빨간색이나 노란색에서 초록색으로 변해 간다.
- ② 커피나무는 체리를 맺기 시작하면 5년 정도 지나야 수확이 안정되며, 경제성 있게 수확할 수 있는 기간은 20~30년이라고 보아야 된다.
- ③ 아라비카 종 커피는 일 년 내내 온도 차이가 크지 않은 고지대에 재배하기 때문에 꽃 피는 시기가 일정하다.
- ④ 커피나무에 꽃이 피었다가 지고 체리가 맺히기 시작하면, 이로부터 6~8주 지나야 수확이 가능하다.

2. 다음의 커피체리(Coffee cherry)에 대한 설명 중 틀린 것은?

- ① 커피체리는 과육, 점액질, 파치먼트, 은피, 생두의 구조로 이루어져 있다.
- ② 일반적으로 정상적인 체리 안에는 생두가 2개가 들어 있다.
- ③ 커피체리는 커피종자에 따라 성장속도가 다르다.
- ④ 커피 꽃이 지고 체리가 맺혀서 수확될 때 까지 기간이 아라비카 종이 로부스타 종 보다 길다.

3. 커피의 단계별 명칭으로 옳지 않은 것은?

- ① 커피 씨앗을 건조시킨 것 - Whole Bean
- ② 건식법에 의해 건조된 체리 - Dry coffee cherry
- ③ 커피 열매의 정제된 씨앗 - Green Bean
- ④ 원두를 분쇄한 것 - Ground Coffee

4. 유전적 원인으로 인해 한 개의 체리 안에 세 개의 씨앗이 들어 있는 기형의 생두를 무엇이라 부르는가?

- ① 트리오 빈(Trio bean)
- ② 쓰리 빈(Three bean)
- ③ 트라이앵글러 빈(Triangular bean)
- ④ 트리플 빈(Triple bean)

5. 원산지 에디오피아로부터 최초로 커피가 전파되어 경작된 나라는?

- ① 인도
- ② 인도네시아
- ③ 예멘
- ④ 브라질

6. 식물학적으로 본 커피 품종에 대한 내용이다. 설명 중 틀린 것은?

- ① Coffee Arabica는 주로 타가 수분(Cross-pollination)을 하며, 대표적인 품종에는 티피카(Typica), 버번(Bourbon) 등이 있다.
- ② HdT(Hibrido de Timor)는 아라비카와 로부스타의 교배종이다.
- ③ 커피나무는 꼭두서닛(Rubiaceae) 과(科) 코페아(Coffea) 속(屬)에 속하는 다년생 상록 쌍떡잎식물이다.
- ④ 코페아 카네포라(Coffea Canephora)는 흔히 로부스타(Robusta)라고 한다.

7. 아라비카 종에서 티피카(Typica) 종과 카티모르(Catimor) 종에 대한 설명으로 맞는 것은?

- ① 티피카 종은 밀도가 강하다.
- ② 카티모르 종이 티피카 종보다 훨씬 가볍다.

- ③ 동일한 장소에 보관 시 카티모르 종이 색상 변화가 빠르다.

- ④ 자마이카 블루마운틴(Blue Mountain)과 하와이 코나(Kona)는 티피카 종이다.

8. 아라비카 커피 품종 중 카투아이(Catuai) 종 생두에 대한 설명이 틀린 것은?

- ① 문도 노보(Mundo-Novu)와 카투라(Caturra)의 자연 교배종이다.
- ② 생산량이 많고 환경적응력이 높다.
- ③ 커피나무의 수명이 타 품종에 비해 짧은 단점이 있다.
- ④ 매년 생산이 가능하며 나무 키가 다른 품종에 비해 작다.

9. 다음은 몬순커피(Monsooned coffee)에 관한 설명이다. 바르지 않은 것을 고르시오.

- ① 건식법(Natural processing)으로 가공한 생두를 창고에 두고 계절풍(몬순)을 약 2~3주 정도 씌어 주면 풍미의 변화를 가져 온다.
- ② 신맛이 강해지고 단맛은 적게 느껴진다.
- ③ 독특한 향미와 강한 바디(body)를 느낄 수 있다.
- ④ 유명한 몬순 커피는 인도의 말라바르(Malabar)이다.

10. 커피나무의 생육 조건에 대한 설명으로 맞는 것은?

- ① 아라비카 종은 로부스타 종에 비해 뿌리가 깊어 가뭄에 더 강하다.
- ② 커피벨트(커피 존)는 위도를 중심으로 한 남, 북위 40° 사이 이다.
- ③ 일반적으로 저지대에서 재배되는 커피나무일수록 생산량이 적다.
- ④ 커피 재배에 적합한 토양은 배수가 잘 되는 약 알칼리성 토양이 적합하다.

11. 아라비카 종 커피에 관한 내용 중 사실과 다른 것은?

- ① 아라비카 종 커피는 로부스타 종에 비해 고형성분의 함유량이 더 많다.
- ② 아라비카 종 커피는 연간 기온차가 적은 고도 800m 이상의 고지대에서 주로 재배한다.
- ③ 커피나무는 5℃ 아래로 내려가면 냉해를 입게 되므로 온난한 곳에서 재배된다.
- ④ 평균기온이 약 20℃로 연간 큰 기온 차가 없으면서 평균 강우량은 1,500~2,000mm 정도 되는 곳이 좋다.

12. 커피나무의 경작에 보편적으로 이용되고 있는 방법은?

- ① 조직배양법
- ② 파치먼트커피 파종법
- ③ 원목에 접붙이는 법
- ④ 분근법(分根法)

13. 커피체리를 수확하는 방법 중 스트리핑(Stripping)에 대한 설명이 틀린 것은?

- ① 핸드 피킹(Hand-picking) 방법보다 수확 시간을 단축할 수 있다.
- ② 핸드 피킹(Hand-picking) 방법에 비해 인건비 부담이 적다.
- ③ 나뭇잎, 나뭇가지 등의 이물질이 섞일 가능성이 크다.
- ④ 습식 가공 방식 커피(Washed coffee)를 생산하는 지역에서 주로 사용하는 수확 방법이다.

14. 다음 건식법의 가공과정에 대한 설명 중 틀린 것은?

- ① 습식법 생두에 비해 신맛이 더 강하고 단맛은 약하게 느껴진다.
 ② 물 공급이 어려운 브라질, 인도네시아 등에서 사용하는 가공법이다.
 ③ 50℃의 열풍에서 약 3일간 건조하는 기계건조(Machine dry) 방식도 병행한다.
 ④ 체리의 수분이 20%이하가 될 때까지 햇볕에 건조하며 건조일수는 익은 정도에 따라 다르다.
15. 다음의 커피를 분류하는 기준 중 재배지역의 표고에 의한 분류법이 아닌 것은?
 ① AA ② SHB
 ③ EGW ④ PW
16. 다음의 커피 건조과정에 대한 설명이 틀린 것은?
 ① 파치먼트나 체리를 건조시키는 장소를 파티오(Patio)라고 부른다.
 ② 균일한 건조가 이루어지도록 파치먼트나 체리를 자주 뒤집어 주는 것이 중요하다.
 ③ 테이블 드라이나 머신 드라이(Machine dry)는 파치먼트보다 체리 건조에 주로 쓰인다.
 ④ 테이블 드라이(Table dry) 방식은 통풍이 잘 되고 오염을 막을 수 있으나 보다 많은 노동력을 필요로 한다.
17. 가공과정 중 잘못된 탈곡(Hulling) 과정에서 주로 발생하는 결점두(Defect bean)는?
 ① Black Bean ② Sour Bean
 ③ Dried Pod ④ Floater
18. SCAA 분류법 중 Specialty Grade의 등급기준에 해당하지 않는 것은?
 ① 350g 안에 결점수(Full defect)가 5 이내이며 Primary defects는 허용되지 않는다.
 ② 생두의 허용 함유율은 10~13% 이내이다.
 ③ Body, Flavor, Aroma, Acidity 등의 특성을 가지고 있어야 한다.
 ④ 퀘이커(Quaker)는 로스팅 된 커피 100g 중 3개까지 허용된다.
19. 다음은 생두의 품질을 평가하는 기준을 설명한 것이다. 틀린 내용은?
 ① 색상은 청록색(Blue green)을 띠수록 고급이다.
 ② 결점수가 작을수록 고급이다.
 ③ 평탄하고 온난한 지역에서 자란 커피가 고급이다.
 ④ 생두는 일반적으로 클수록 고급이고 가격도 비싸다.
20. 커피 생두의 수확연도를 기준으로 2년 이상 된 생두에 붙이는 분류법은?
 ① Old crop ② New crop
 ③ Current crop ④ Past crop
21. 다음은 콜롬비아 커피의 주요 산지를 나열한 것이다. 틀린 것은?
 ① 아르메니아(Armenia) ② 메델린(Medellin)
 ③ 세하도(Cerrado) ④ 마니잘레스(Manizales)
22. 다음 중 커피 생산국의 분류 기준이 잘못 연결된 것은?

- ① 과테말라 - G1 ② 코스타리카 - SHB
 ③ 멕시코 - SHG ④ 온두라스 - SHG
23. 모카(Mocha)의 의미로 적당치 않은 것을 고르시오.
 ① 예멘과 에티오피아에서 생산되는 커피의 총칭
 ② 초콜릿 혹은 초콜릿이 들어간 음료에 붙이는 이름
 ③ 예멘의 항구 이름
 ④ 인도네시아 자바에서 생산된 커피
24. 다음은 세계 커피 시장에 관한 내용이다. 설명이 바르지 않은 것을 고르시오.
 ① 한국은 커피 소비 11위 국가로 연간 8만 톤 이상을 소비한다.
 ② 국민 1인당 커피를 가장 많이 마시는 나라는 핀란드로 연간 약 12kg 이상을 소비한다.
 ③ 일본 인스턴트 커피시장은 증가하고 원두커피와 스페셜티 커피의 소비는 계속 감소하고 있는 추세이다.
 ④ 스페셜티 커피(Specialty coffee)는 미국 시장에서 금액으로 전체 커피 시장의 약 50% 정도를 차지하며 지속적인 성장세에 있다.
25. 우유를 40℃ 이상으로 가열할 때 만들어지는 표면의 얇은 피막의 성분은?
 ① 베타-락토글로불린 ② 카제인
 ③ 칼슘 ④ 알파-락트알부민
26. 우유를 가열함으로써 일어나는 변화 중에서 틀리게 설명한 것은?
 ① 우유에 가스가 더 많이 발생한다.
 ② 칼슘의 일부는 용액상태에서 콜로이드 상태로 이전된다.
 ③ 효소가 불활성화 된다.
 ④ 황화수소가 발생한다.
27. 색소에 대한 설명 중 옳지 않은 것은?
 ① β카로틴은 체내에서 분해되어 비타민 A로 전환된다.
 ② 클로로필은 테트라피롤(Tetrapyrrole) 구조를 가진다.
 ③ 카로티노이드(Carotinoid)는 우유, 난황, 당근 등에 존재한다.
 ④ 안토시아닌(Anthocyanin)은 산성에서 청색으로 변화한다.
28. 식기, 기구의 소독에 이용되는 '자외선 살균' 등 소독법에 대한 설명에 해당되는 것은?
 ① 자외선은 물질의 표면과 내면을 투과한다.
 ② 살균력은 균의 종류에 상관없이 동일하다.
 ③ 대부분의 미생물에 대해 효과가 있다.
 ④ 살균력이 가장 강한 3,500Å 자외선을 이용한 살균이다.
29. 바리스타는 커피와 같은 식음료의 품질관리 차원에서 HACCP 제도에 대한 지식이 갖추어져야 한다. 이 제도에 대한 설명으로 옳은 것은?
 ① 식품과 음료를 대상으로 대장균이 증식하는 정도를 측정하는 제도
 ② 식품의 위해 요소를 미리 확인, 예방함으로써 식품의 안전성을 관리하는 위생 제도
 ③ 유해한 미생물이 손, 기구, 용기 등에 전이되는 정도를 분석하는 제도

- ④ 소비자들에게 공중 보건 상 건강을 해칠 수 있는 요인들을 공지하는 제도

30. 커피 서비스 방법에 대한 설명 중 틀린 것은?

- ① 고객의 오른쪽에서 제공하고 시계방향으로 서비스한다.
 ② 고객에게 커피를 서비스할 때 먼저 미소를 띠고 인사를 한다.
 ③ 고객의 왼쪽에서 제공하고 여성에게 우선 서비스한다.
 ④ 커피를 제공할 때 커피가 흘러넘치지 않도록 한다.

2과목 : 로스팅과 향미 평가(커피 배전)

31. 동일한 생두를 동일한 배전도로 배전 시 높은 온도로 짧은 시간에 로스팅한 경우를 A, 보다 낮은 온도로 긴 시간에 로스팅한 경우를 B라 하면 배전 결과에 대한 아래 설명 중 옳은 것은?

- ① A가 B보다 원두의 부피가 더 커진다.
 ② B가 A보다 원두의 부피가 더 커진다.
 ③ A, B 둘 다 원두의 부피가 동일하다
 ④ A가 부피가 더 커질 수도 있고 B가 더 커질 수도 있다.

32. 커피생콩의 지질 각 부위에 함유되어 있는 지방산 중 가장 많이 함유되어 있는 것은?

- ① Oleic acid, Linolenic acid
 ② Palmitic acid, Linoleic acid
 ③ Stearic acid, Arachidonic acid
 ④ Behenic acid, Arachidic acid

33. 세포벽의 파쇄가 일어나고 배전에 의하여 생긴 커피콩 안의 공간에 갇혀 있던 오일이 흘러나와 표면으로 스며 나오는 단계에 해당하는 배전도는?

- ① 시티 로스트(City roast)
 ② 풀시티 로스트(Full city roast)
 ③ 이탈리아 로스트(Italian roast)
 ④ 프렌치 로스트(French roast)

34. 배전도를 달리한 원두 중에서 L값(명도)이 가장 높은 원두에 해당하는 배전도는?

- ① 풀시티 로스트(Full city roast)
 ② 미디엄 로스트(Medium roast)
 ③ 라이트 로스트(Light roast)
 ④ 프렌치 로스트(French roast)

35. 다음은 로스팅에 의한 커피콩의 변화를 설명한 것이다. 틀린 내용은?

- ① 수분함량이 감소한다. ② 밀도가 커진다.
 ③ 갈변화가 일어난다. ④ 부피가 늘어난다.

36. 다음은 커피의 향미를 표현하는 용어이다. 옳지 않은 것을 고르시오.

- ① Mellow ② Carbony
 ③ Baked ④ Greenish

37. 일반적으로 약 1~4분 만에 배전을 하는 방식을 급속배전(Fast Roasting)이라 하는데, 이는 지난 20여 년 동안 커피 산업체에 많이 받아들여지기도 하였다. 일반 배전과 비교하

여 급속 배전에 따른 커피콩에 대한 설명 중 옳은 것은?

- ① 원두의 크기는 커지고, 밀도는 작아지며 수용성 물질의 추출이 더 용이하다.
 ② 원두의 크기와 밀도는 커지고, 수용성 물질의 추출이 더 용이하다.
 ③ 원두의 크기와 밀도는 작아지고, 수용성 물질의 추출은 동일하다.
 ④ 일반 배전과 같이 원두의 크기, 밀도, 수용성 물질 추출이 동일하다.

38. 볶은 커피에서 느낄 수 있는 향기는 생두에 있던 향기와, 당의 갈변 반응(Sugar browning)에 의해서 생성되는 향기, 건열 반응(Dry distillation)에 의해서 생성되는 향기로 분류할 수 있다. 다음 향기들 가운데 생두에는 없던 향기는?

- ① Herby ② Floral
 ③ Caramelly ④ Berry-type

39. 커피 맛을 표현하는 용어 중 향기로 지각할 수 있는 용어의 총칭으로 사용되는 것은?

- ① Aroma ② Bouquet
 ③ Flavor ④ Fragrance

40. 다음 배전 중의 커피콩의 향기 성분 변화에 대한 설명 중 적절한 것은?

- ① 커피 중량의 5% 미만인 7,000~25,000ppm으로 다소 적은 양이나 주요한 품질 요소이다.
 ② 프렌치, 이탈리아 로스트로 배전이 진행될수록 향기 성분이 증가한다.
 ③ 당분, 아미노산, 유기산 등이 배전과정을 거치며 갈변 반응을 통해 향기성분으로 바뀐다.
 ④ 아라비카 종보다 로부스타 종에서 더 많이 생성된다.

41. 다음 커피콩의 배전 후의 변화에 대한 설명 중 적절하지 않은 것은?

- ① 생두의 당분, 단백질, 유기산이 갈변 반응을 통해 가용성 성분으로 변화한다.
 ② 생두 1g당 약 2~5ml의 가스를 발산하며 중량이 감소한다.
 ③ 수분 함량이 11%에서 1~5%로 감소한다.
 ④ 가스의 87%는 질소와 이황화가스로 고온의 열로 인한 건열반응에 의해 생성된다.

42. 배전과정 중 커피생두에 함유된 트리코넬린(Trigonelline)의 변화에 대하여 바르게 설명한 것은?

- ① 트리코넬린은 배전과정 중 향기성분으로 변화된다.
 ② 트리코넬린은 배전과정 중 갈색색소 성분으로 변화된다.
 ③ 열에 불안정하며, 배전이 진행됨에 따라 함량이 급속히 증가된다.
 ④ 트리코넬린은 배전과정 중 Nicotinic acid 및 Niacin 등의 비타민으로 변화된다.

43. 원두에서 가장 많이 발생하는 가스의 주성분은?

- ① 탄산가스(CO2) ② 질소가스(N2)
 ③ 일산화탄소(CO) ④ 산소(O2)

44. 배전과정 중 발생하는 캐러멜 화(Caramelization)에 대해 바르게 설명한 것은?

- ① 생콩에 함유된 환원당과 아미노산에 의하여 향기를 나타

내는 성분이 생성되는 반응이다.

- ② 생공에 함유된 Glucose 및 Sucrose에 의하여 향기를 나타내는 성분이 생성되는 반응이다.
- ③ 생공에 함유된 환원당과 아미노산에 의하여 갈색을 나타내는 Furan polymer가 생성되는 반응이다.
- ④ 생공에 함유된 Glucose 및 Sucrose에 의하여 갈색을 나타내는 Furan polymer가 생성되는 반응이다.

45. 커피 생공의 배전과정 중 Nonphenolic carbonic acid 성분으로 변화되는 것으로 추정되는 생공의 성분은 무엇인가?

- ① Sucrose 등 탄수화물
- ② Caffeine 및 Trigonelline
- ③ 유리 아미노산
- ④ Chlorogenic acid류

3과목 : 커피 추출

46. 커피의 포장방법에서 가장 오래 동안 보관할 수 있는 포장법은?

- ① 질소 가압 포장 ② 진공 포장
- ③ 밸브 포장 ④ 지퍼 백 포장

47. 에스프레소 기구와 배큐엄 브루워(Vacuum brewer, 사이펀)는 투과 원리와 침지 원리 가운데 어떤 추출 원리를 채용한 기구에 속하는가?

- ① 전자는 침지 원리이고 후자는 투과 원리이다.
- ② 전자는 투과 원리이고 후자는 침지 원리이다.
- ③ 둘 다 침지 원리를 채용한 기구이다.
- ④ 둘 다 투과 원리를 채용한 기구이다.

48. 여러 가지 추출방법에 대한 설명으로 틀린 것은?

- ① 모카 포트(Moka pot) - 이탈리아 가정에서 많이 사용되며 수증기압을 이용하여 추출한다.
- ② 핸드 드립(Hand drip) - 드립퍼(Dripper)와 종이 필터를 사용하는 추출 방법이다.
- ③ 프렌치 프레스(French press) - 저온으로 커피를 추출하는 방식으로 카페인이 용해되기 어렵다.
- ④ 배큐엄 브루워(Vacuum brewer) - 진공식 추출방법으로 향미 성분을 추출하는 방법이다.

49. 수동식 드립퍼(Dripper)에서 일정한 속도와 양의 물을 부었을 경우, 물이 빠져나가면서 추출이 진행되는 속도에 관여하는 인자가 아닌 것은?

- ① 커피 분쇄도 ② 필터의 재질
- ③ 물의 온도 ④ 리브(Rib)의 높이

50. 프렌치 프레스를 사용할 때의 요령에 관하여 가장 올바른 것은?

- ① 이 기구는 침출식 추출기구이므로 커피를 굵게 분쇄하는 것이 좋다.
- ② 추출 시간은 3분 정도여야 한다.
- ③ 추출 온도는 88℃ 정도가 적당하다.
- ④ 커피의 상태에 따라 분쇄도를 달리하고 그에 따라 추출 시간도 조절하는 것이 좋다.

51. 한잔의 에스프레소를 추출하기 위한 기준으로 다음 중 틀린 것은?

- ① 추출하는 물의 온도 : $70 \pm 5^\circ\text{C}$
- ② 추출 시간 : $30 \pm 5\text{초}$
- ③ 추출 압력 : $9 \pm 1\text{bar}$
- ④ 분쇄된 커피의 양 : $7 \pm 1.0\text{g}$

52. 에스프레소 추출에 따른 물과 비교한 물리적 변화이다. 틀린 것은?

- ① 점도가 낮아진다. ② 전기 전도도가 높아진다.
- ③ 밀도가 높아진다. ④ 표면 장력이 감소한다.

53. 에스프레소 추출에 대한 설명 중 틀린 것은?

- ① 추출은 커피의 가용성 물질의 용출 현상이다.
- ② 입자간 액체투과 현상도 일어난다.
- ③ 케이크(Cake, 분쇄커피 입자의 집합체)를 통한 액체의 흐름이다.
- ④ 입자간 내부 확산을 통한 용출이다.

54. 에스프레소 추출시 데미타세(Demitasse)나 카푸치노용 잔에 대한 설명이다. 틀린 것은?

- ① 잔을 두껍게 제작하는 것은 보온성 때문이다.
- ② 재질은 사기잔이나 유리잔 또는 동으로 만들어진 것이 좋다.
- ③ 외부 컬러는 다를 수 있으나 안쪽은 화이트 색으로 처리된 것이 좋다.
- ④ 외부 형태는 다를 수 있으나 안쪽은 U자형으로 곡선 처리된 것이 좋다.

55. 에스프레소 커피의 추출 시 커피의 분쇄나 탬핑 등의 문제로 발생할 수 있는 과소추출(Under extraction) 또는 과잉추출(Over extraction)에 대한 설명으로 옳은 것은?

- ① 과소 추출 - 커피 분쇄도가 매우 굵거나 탬핑이 약하다.
- ② 과소 추출 - 커피 분쇄도가 매우 굵거나 탬핑이 매우 강하다.
- ③ 과잉 추출 - 커피 분쇄도가 매우 굵거나 탬핑이 약하다.
- ④ 과잉 추출 - 커피 분쇄도가 매우 굵거나 탬핑이 매우 강하다.

56. 다음 예문 가운데 가장 이상적으로 추출된 에스프레소의 모습은?

- ① 30ml 정도 되는 커피에 검은 테두리가 넓게 깔린 황금색 크레마가 전체 추출액의 1/7 정도 덮여 있다.
- ② 30ml 정도 되는 커피에 약간 붉은 빛이 도는 고운 황금색 크레마가 고르게 덮여 있으면서 크레마의 중앙에 하얀 무늬가 1/3 정도 나타나 있다.
- ③ 25ml 정도 되는 커피에 은은한 붉은 빛이 도는 고운 황금색 크레마가 전체 추출액의 1/7 정도 덮여 있다.
- ④ 25ml 정도 되는 커피에 바깥쪽으로는 검은 테두리가 넓게 둘러 싸고 있고 안으로는 하얀 무늬의 크레마가 표면의 1/3 정도를 덮고 있다.

57. 에스프레소 머신의 발전 단계로 올바른 것은?

- ① 증기압 방식 - 진공 추출방식 - 피스톤 방식 - 전동펌프 방식
- ② 진공 추출방식 - 피스톤 방식 - 증기압 방식 - 전동펌프 방식
- ③ 증기압 방식 - 피스톤 방식 - 진공 추출방식 - 전동펌프 방식

- ① 진공 추출방식 - 증기압 방식 - 피스톤 방식 - 전동펌프 방식

58. 다음은 에스프레소 메뉴에 관련된 용어들이다. 바르게 설명된 것은?

- ① 데미타세(Demitasse) - 더블 에스프레소를 지칭하는 이태리어이다.
 ② 프로스(Froth) - 스팀을 이용해 낸 촘촘하면서도 두터운 우유 거품을 말한다.
 ③ 도피오(Doppio) - 한 입에 들이킬 정도로 '작은 잔의 커피'라는 뜻의 프랑스 용어이다.
 ④ 리스트레토(Ristretto) - 시간을 길게 주어 추출한, 쓴 맛을 더 강조한 에스프레소이다.

59. 에스프레소 추출 시 펌프 압력이 올라가지 않을 때의 원인이 아닌 것은?

- ① 물 온도가 낮은 상태에서 작동 했을 때
 ② 전압이 낮을 때
 ③ 펌프 내부의 카본 실린더에 이물질이 많이 끼었을 때
 ④ 콘덴서에서 방전이 이루어지지 않을 때

60. 에스프레소용 커피의 크기에 대한 설명이다. 틀린 것은?

- ① 분쇄커피의 굵기는 추출 시간과 밀접한 관계가 있다.
 ② 흐린 날은 기준보다 조금 굵게, 맑은 날은 기준보다 조금 가늘게 갈아 준다.
 ③ 밀가루보다 굵게, 설탕보다 가늘게 분쇄하는 것이 일반적 기준이다.
 ④ 일반적으로 그라인더의 숫자는 높을수록 입자가 가늘게 갈린다.

전자문제집 CBT PC 버전 : www.comcbt.com

전자문제집 CBT 모바일 버전 : m.comcbt.com

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