

1과목 : 커피학 개론

1. 나라에 따라 커피 어원(語源)이 다르게 전해져 왔는데, 다음 내용 중 그 연결이 옳게 짝지어진 것은 어느 것인가?

가) Turkey - Cezve 나) Arabia - Qahwah
다) Ethiopia - Kaffa 라) Greece - Briki

- ① 가), 나) ② 가), 다)
③ 나), 다) ④ 나), 라)

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

- ① 커피체리는 커피종자에 따라 성장속도가 다르다.
② 커피 꽃이 지고 체리가 맺혀서 수확할 때까지의 기간은 아라비카 종이 로부스타 종보다 길다.
③ 커피체리는 외피, 과육, 점액질, 파치먼트, 은피, 생두의 구조로 이루어져 있다.
④ 일반적으로 정상적인 체리 안에는 생두가 2개 들어 있다.

3. 체리 속 생두는 보통 두 개가 서로 마주보고 있다. 이 경우 서로 마주보는 방향은 평평한데 이런 형태의 생두를 무엇이라고 하는가?

- ① 피베리(Peaberry)
② 트라이앵글러 빈(Triangular bean)
③ 홀 빈(Whole bean)
④ 플랫 빈(Flat bean)

4. 다음 스페셜티 커피(Specialty coffee)에 대한 설명 중 가장 거리가 먼 것은?

- ① 이상적인 커피재배 기후 조건에서 생산된 아주 뛰어난 품질의 커피를 말한다.
② 1974년에 Erna Knutsen이 처음 언급한데서 비롯되었다고 한다.
③ 미국의 전체 커피 시장은 수 십 년째 정체 상태이나 스페셜티 커피 분야는 지속적인 성장을 하고 있다.
④ 커피(Cupping) 결과 100점 만점에 70점 이상을 획득한 커피를 의미한다.

5. 다음 중 아라비카 종 커피가 아닌 것은?

- ① Brazil Santos No.2 ② Kenya AA
③ Indonesia WIB ④ Colombia Supremo

6. 다음은 커피 생산국가의 하나인 코스타리카(Costa Rica)에 대한 설명이다. 옳바르게 기술된 항목을 고르시오.

가) 생산고도에 따라 분류가 이루어지는데 가장 높은 지대에서 생산된 커피를 S.H.B라 부른다.
나) 가공은 대부분 건식법을 사용하여 향미가 뛰어나다.
다) 유명한 커피 산지는 Tarrazu와 Antigua 등이다.
라) 아라비카 커피가 주로 생산되며 로부스타의 생산은 법으로 금지되어 있다.

- ① 가), 나) ② 가), 라)
③ 다), 라) ④ 나), 라)

7. 다음은 아라비카 종과 로부스타 종에 관한 내용이다. 가장 거리가 먼 것은?

- ① 아라비카 종의 적정 경작 고도는 800m 이하이나 로부스

타 종의 경우는 고도와 상관없이 경작될 수 있다.

- ② 아라비카 종은 로부스타 종에 비해 상대적으로 병충해에 약하다.
③ 아라비카 종은 연간 약 15-24℃를 유지해야 재배될 수 있다.
④ 아라비카 종은 주로 원두커피용으로 사용되며, 로부스타 종에 비해 향미가 뛰어나다.

8. 다음의 건조과정에 대한 설명으로 틀린 것은?

- ① 파치먼트나 체리를 건조시키는 장소를 파티오(Patio)라고 부른다.
② 테이블 드라이(Table dry) 방식은 통풍이 잘되고 오염을 막을 수 있으나 보다 많은 노동력을 필요로 한다.
③ 테이블 드라이나 머신 드라이(Machine dry)는 파치먼트보다 체리 건조에 주로 쓰인다.
④ 균일한 건조가 이루어지도록 파치먼트나 체리를 자주 뒤집어 주는 것이 중요하다.

9. 아라비카 원종에 가장 가까운 품종으로서 콩의 모양은 긴 편이며 좋은 향과 신맛을 가지고 있으나 그늘 경작법(Shading)이 필요하며 생산성이 낮은 품종은?

- ① 카투라(Caturra) ② 문도 노보(Mundo-Novo)
③ 켄트(Kent) ④ 티피카(Typica)

10. 습식법(Wet processing)을 이용한 가공과정에 대하여 틀리게 설명한 것은?

- ① 물이 풍부한 중남미 지역에서 아라비카 종 생산 시 주로 이용된다.
② 수확한 체리는 물을 이용하여 가벼운 체리(Floater)와 무거운 체리(Sinker)로 분리한다.
③ 건식법에 비해 생산단가가 싸고 친환경적이다.
④ 발효조에서 16-36시간 정도 발효시키면 pH가 3.8-4.0 범위로 내려간다.

11. 다음 커피나무의 생육과 수확에 대한 설명 중 옳은 것은?

- ① 수령이 30~40년 이상 된 나무는 베어내고 새 나무를 키워 5년 이상 성장 후 수확하는 재배 방법도 있다.
② 커피 파치먼트는 반드시 물속에서 발아하여 흙에 옮겨 심는다.
③ 대개의 커피나무는 품종이 우수한 나무를 선택하여 일반 커피나무에 접붙이기하여 재배 후 수확한다.
④ 수세식으로 수확한 체리는 숙성을 위해 체리 상태로 1주일 이상 상온 보관 후 발효과정을 거쳐 수세 건조한다.

12. 커피나무를 재배하기 위한 적절한 지역 조건에 대한 내용 중 옳은 것은?

- ① 연간 평균기온이 약 20℃로 큰 기온 차가 없고, 평균 강우량은 2500~3000mm 정도 되는 곳이 커피나무 재배지로 좋다.
② 아라비카종 나무는 연교차가 적은 해발 1200m 이상의 고지대에서만 재배한다.
③ 커피나무는 5℃ 이하에서 재배하면 생육하지 못하므로 따뜻한 곳에서만 재배할 수 있다.
④ 아라비카종 나무는 30℃ 이상에서 성장할 수 없으며, 이런 날씨가 이를 이상 계속된다면 나무 성장에 치명적일 수 있다.

13. 체리에서 생두를 분리하는 방법 중 습식법(Wet processing)에만 있는 공정은?

- ① 건조 ② 발효
③ 탈곡 ④ 선별

14. 내추럴 커피(Natural coffee)와 워시드 커피(Washed coffee)의 특성에 대한 설명이 잘못된 것은?

- ① 내추럴 커피(Natural coffee)는 생산단가가 싸고 친환경적이다.
② 워시드 커피(Washed coffee)는 품질이 높고 균일하다.
③ 내추럴 커피(Natural coffee)는 단맛과 쓴맛이 좋으며 복합적인 맛을 느낄 수 있다.
④ 워시드 커피(Washed coffee)는 신맛이 좋으며 향이 좋고 바디(Body)가 강하다.

15. 커피열매의 습식법(Wet processing) 가공방법에 대한 공정 순서가 바른 것은?

- ① 열매수확 → 이물질 제거 및 분리 → 건조 → 탈곡 → 분류 및 선별 → 포장 → 보관
② 열매수확 → 이물질 제거 및 분리 → 펄핑(pulping) → 건조 → 탈곡 → 포장 → 보관
③ 열매수확 → 이물질 제거 및 분리 → 펄핑(pulping) → 발효(fermentation) → 세척 → 건조 → 탈곡 → 분류 및 선별 → 포장 → 보관
④ 열매수확 → 이물질 제거 및 분리 → 발효(fermentation) → 펄핑(pulping) → 세척 → 건조 → 탈곡 → 분류 및 선별 → 포장 → 보관

16. SCAA 기준에 의한 결점두(Defect bean)들의 발생 원인이 잘못 연결된 것은?

- ① Shell - 불완전한 탈곡과정
② Black bean - 늦은 수확, 흙과의 장시간 접촉
③ Withered bean - 발육 기간 동안 수분 공급 부족
④ Unripe bean - 미성숙 채리의 수확

17. 브라질 커피 생산에 대한 다음 설명 중, 거리가 가장 먼 것은?

- ① 생두 등급은 생두 크기에 따라 NY2, NY3, NY4 등으로 구분된다.
② 세계 커피 생산량 1위로서 총 생산의 30% 이상에 해당되고, 기후가 좋아 다양한 방법으로 커피를 수확한다.
③ 건식법으로 가공한 내추럴 커피가 대표적이며, 펄프드 내추럴 및 워시드 가공법에 의해서도 생산 가능한 나라이다.
④ 주요 생산지역은 미나스제라이스(Minas Gerais), 상파울로(Sao Paulo), 이스프리투 산투(Espirito Santo), 바이아(Bahia), 파라나(Parana) 주 등이다.

18. 커피 생산국가와 지역, 생두 분류기준에 대한 설명이다. 잘못 연결된 것은?

- ① 멕시코 - 오악사카 - SHG
② 에티오피아 - 시다모 - G4
③ 콜롬비아 - 메델린 - Supremo
④ 인도네시아 - 세하도 - HB

19. 생두의 등급 분류 기준에 대한 설명으로 옳지 않은 것은?

- ① SCAA 분류법은 외형적 결점 사항만을 고려하여 분류한다.
② 브라질, 뉴욕 분류 기준은 결점두와 불순물을 디펙트(Defect)로 환산한 점수를 기준으로 잡는다.

③ 케냐 분류법은 생두의 크기를 기준으로 한다.

④ 과테말라 분류법은 생두의 재배 고도에 의해 품질을 분류한다.

20. 다음은 커피의 센터컷에 대한 설명이다. 맞는 것으로 묶인 것은?

가) 아라비카인지 로부스타인지 구별할 수 있다.
나) 밀도와 품질을 알 수 있다.
다) 로스팅을 하면 수확 방법을 알 수 있다..
라) 선의 굵기로 맛과 향을 알 수 있다.

- ① 가), 나) ② 나), 다)
③ 다), 라) ④ 가), 다)

21. 생두(Green bean)를 평가하는 방법 중 틀린 것은?

- ① 생두는 색깔과 크기가 균일할수록 좋은 등급으로 친다.
② 청결도(은피 제거 여부)는 가장 중요한 평가요소이다.
③ 국가에 따라 300g중 결점두 수에 따라 등급이 정해지기도 한다.
④ 결점두 수가 적을수록 좋은 커피로 평가된다.

22. 좋은 생두의 조건을 나열한 괄호 안의 옳은 내용은 무엇인가?

- 좋은 생두는 일반적으로 크고, 밀도가(), 색은(), 수분함량이() 정도인 것이 고급으로 분류된다. 그러나 크기가 크다고 꼭 좋은 생두는 아니다.
- 주로 고지대에서 자라나는 커피열매는 밀도가(), 맛과 향이 깊고 풍부하다.

- ① 낮으며, 어두운 갈색, 12%, 낮으며
② 높으며, 밝은 청록색, 12%, 높으며
③ 높으며, 어두운 갈색, 30%, 높으며
④ 낮으며, 밝은 청록색, 12%, 낮으며

23. 다음은 디카페인 커피의 제조과정을 설명한 내용인데, 어떤 종류의 추출법을 설명한 것인가?

가) 추출속도가 빨라 회수 카페인의 순수도가 높다.
나) 가장 많이 사용되는 디카페인의 제조 과정이다.
다) 용매가 직접 생두에 닿지 않아 안전하고 경제적인 방법이다.

- ① 물 추출법 ② 초임계 추출법
③ 증류 추출법 ④ 용매 추출법

24. 우유를 높은 온도에서 가열할 때 생기는 가열취(加熟臭; Cooked flavor)의 원인이 되는 유청단백질은 무엇인가?

- ① 카제인 ② 락토페린
③ 알파-락트알부민 ④ 베타-락토글로불린

25. 우유 가열 시 가열취(Cooked flavor)는 다음 어느 것에 기인하는가?

- ① 유당의 산화 ② 지방의 산패
③ 변성단백질의 황화수소 ④ 단백질의 가수분해

26. 스팀밀크를 만드는 과정에서 우유의 단백질 외에 거품의 안정성에 중요한 역할을 하는 성분은?

- ① 칼슘 ② 유당

- ③ 인 ④ 지방
27. 커피전문점에서 사용되는 식재료의 저장을 위한 방법 중 부적당한 것은?
- ① 낮은 온도에서 저장 ② 식품 내 효소 활성화
- ③ 햇빛 노출 최소화 ④ 진공 포장
28. 다음은 커피에 함유된 폴리페놀 성분에 대한 설명이다. 틀린 것은?
- ① 콜레스테롤이 소화관으로 흡수되는 것을 막아 주기 때문에 혈중 콜레스테롤의 수치를 낮게 해 주는 작용도 한다.
- ② 중추신경을 자극하여 정신을 맑게 한다.
- ③ 헬리코박터 균을 박멸하며 충치억제에도 효과가 있다.
- ④ 항산화제로서 노화방지에 탁월한 효과를 나타낸다.
29. 커피 제조 시 바리스타가 지켜야 할 위생관리로서 적절한 것은?
- ① 행주와 수건은 40℃ 이상 온수에 중성세제 세척 후, 100℃ 이상 5분간 열탕 소독한다.
- ② 커피잔, 유리컵 및 커피 관련기물은 세제를 사용하지 않고 찬물로 깨끗이 씻어 둔다.
- ③ 커피제조 작업대는 1일 1회 정도 세척, 청소 관리한다.
- ④ 재료와 기구 보관고는 분기별로 1회 이상 청소 관리한다.
30. 스탠더드 레시피(Standard recipe)를 설정하는 목적에 대한 설명 중 틀린 것은?
- ① 원가계산을 위한 기초를 제공한다.
- ② 품질과 맛을 유지시킨다.
- ③ 노무비를 절감할 수 있다.
- ④ 바리스타에 대한 의존도를 높여 준다.

2과목 : 로스팅과 향미 평가(커피 배전)

31. 커피를 로스팅할 때 발생하는 화학적 변화 중 틀린 내용은?
- ① 가용성 성분이 증가한다.
- ② 향기 성분이 탄산가스보다 더 많이 생성된다.
- ③ 가용성 당 및 휘발성 가스가 증가한다.
- ④ 카페인의 양에는 거의 변화가 없다.
32. 로스팅에 관한 아래 설명 중 옳은 것은 어느 것인가?
- ① 생두는 로스터 내부에서 100-180℃의 열풍으로 가열된다.
- ② 흡열반응은 2차 팽창 후에 일어난다.
- ③ 생두의 탄수화물, 지방, 단백질, 유기산 등이 분해되기 시작하는 온도는 200℃이후부터 이다.
- ④ 생두조직의 내부 온도가 160℃정도에서 수분의 증발이 끝나고, 색상이 황색으로 변하기 시작한다.
33. 생두를 로스팅할 때 일어나는 과정을 잘못 설명한 것은?
- ① 커피의 로스팅 초기에는 수분이 증발하고 신맛이 증가하나 진행이 오래될수록 쓴맛이 점차 증가한다.
- ② 커피 생콩을 로스팅할 때는 1차 크랙-수분의 증발에 의한, 2차 크랙-이산화탄소의 생성에 의한 팽창으로, 두번의 크랙이 일어난다.

- ③ 커피를 로스팅할 때는 수분 증발, 무게 감소, 향미 물질 방출, 부피 감소, 밀도 감소의 현상이 일어난다.
- ④ 로스팅은 수분의 증발, 흡열과 발열반응, 그리고 냉각의 세 단계로 분류할 수 있다.
34. 커피에서 느낄 수 있는 향기는, 휘발성 유기화합물들의 휘발성의 차이에 따라 아래의 네 가지로 분류할 수 있다. 다음 중 가장 먼저 느껴지는 특성은?
- ① Dry aroma(분쇄 커피 향)
- ② Aftertaste(뒷맛)
- ③ Cup aroma(추출 커피 향)
- ④ Nose(마시면서 느끼는 향)
35. 로스팅에서 생두에 열이 전달되는 방식이 아닌 것은?
- ① 전도 ② 방사
- ③ 대류 ④ 복사
36. 블렌딩(Blending)에 관한 내용이다 옳은 것은?
- ① 로스팅 후 블렌딩 시 각각 원두의 로스팅 정도를 일치시키는 것이 좋다.
- ② 블렌딩 시 커피의 향미 상승을 위해 아라비카 종만으로 블렌딩 한다.
- ③ 정해진 비율에 따라 생두를 미리 혼합한 후 로스팅 하지는 않는다.
- ④ 향미가 우선시 되므로 블렌딩 시 단가는 계산하지 않는다.
37. 커피를 볶을 때 기본적인 세 가지 단계에 속하지 않는 것은?
- ① 건조(Dry) ② 열분해(Pyrolysis)
- ③ 냉각(Cooling) ④ 포장(Packing)
38. 댐퍼(Damper)의 역할로 관계없는 것은?
- ① 흡열과 발열 반응을 조절하는 역할
- ② 드럼내부의 열량을 조절하는 역할
- ③ 은폐를 배출하는 역할
- ④ 드럼내부의 공기 흐름을 조절하는 역할
39. 커피를 로스팅할 때 일어나는 성분의 양적 변화가 다른 하나는?
- ① Chlorogenic acid ② Free sugar
- ③ Caffeine ④ Trigonelline
40. 커피생두에 함유된 트리코넨린(Trigonelline)에 대하여 잘못 설명한 것은?
- ① 카페인의 약 25%의 쓴맛을 나타내는 성분이다.
- ② 커피 생두의 로스팅 과정에서도 거의 열분해 되지 않고 남아있다.
- ③ 아라비카 종에서는 로부스타 종 및 리베리카 종에 비하여 비교적 많이 함유되어 있다.
- ④ 커피뿐만 아니라 어패류 및 홍조류 등에서도 다량 함유되어 있다.
41. 커피가 가지고 있는 향기는 커피의 품종과 산지의 지역적 특성에 따라 나타나는 그 커피만의 고유 향기라고 할 수 있다. 다음에 예시하는 향기 성분들 가운데 휘발성이 가장 강한 향기는?

- ① Spicy(향신료 향) ② Nutty(고소한 향)
③ Chocolaty(초콜릿 향) ④ Flowery(꽃 향)

42. 다음은 Coffee Mouthfeel(커피 촉각)의 정도에 대한 용어이다. 이 중 고형성분의 양에 따른 정도를 표시하는 용어가 아닌 것은?

- ① Thick ② Heavy
③ Thin ④ Smooth

43. 다음은 커피의 어떤 성분을 설명한 것인가?

가) 생두 0.3~0.8% 로서 원두 향기 형성의 중요한 성분
나) 미 중의 일부 성분은 쓴맛 성분과 결합해서 갈색 색소의 성분으로 변화
다) 미 성분은 로스팅에 의해 급격히 소실
라) 당과 반응해서 멜라노이딘 및 향기 성분으로 변화

- ① 탄수화물의 다당류
② 단백질의 유리아미노산
③ 탄수화물의 유리당
④ 지질의 불포화지방산

44. 다음은 커피의 쓴맛에 대한 설명이다. 틀린 내용은?

- ① 생두를 로스팅하면 새로운 쓴맛 성분이 생성된다.
② 카페인은 커피 쓴 맛의 1/10을 넘지 않는다.
③ 디카페인 커피는 쓴 맛을 나타내지 않는다.
④ 카페인은 커피에 쓴 맛을 부여한다.

45. 커피를 약한 화력에 너무 오래 로스팅해서, 캐러멜화가 충분히 진행되지 않아 나타나는 향미의 결함은?

- ① Baked ② Green
③ Tipped ④ Woody

3과목 : 커피 추출

46. 드립 여과(Drip filtration) 방식의 커피추출에서 커피에 수분과 열을 주어 세포를 팽창시켜 성분이 추출되기 쉬운 상태로 만들기 위한 작업은?

- ① 진액 추출 ② 뜸들이기
③ 스프링 주입 ④ 추출

47. 다음 중 커피 원두 보관에 관한 설명으로 바르지 않은 것은?

- ① 추출할 수 있는 분량만큼만 구입하여 보관하는 것이 바람직하다.
② 공기와의 접촉을 차단하고 적정습도를 유지하는 것이 바람직하다.
③ 햇빛이 잘 드는 곳에 보관한다.
④ 갈지 않은 상태에서 보관하는 것이 바람직하고, 추출할 때마다 조금씩 원두를 갈아서 사용한다.

48. 필터드립 추출 커피에 대한 설명으로 거리가 먼 것은?

- ① 커피의 추출 수율은 18~22%가 이상적이다.
② 물의 온도, 드리퍼의 종류는 추출농도와 무관하다.
③ 농도계와 산도계, 추출차트를 이용하여 커피 추출을 테스트 할 수 있다.

스트 할 수 있다.

- ④ 원두의 양과 입자를 조절해야 원하는 농도를 추출할 수 있다.

49. 에스프레소 블렌딩의 목적으로 잘못된 것은?

- ① 카페인을 줄이기 위해서
② 비용의 절감을 위해서
③ 자기만의 특징 있는 에스프레소를 만들기 위해서
④ 한 종류의 커피로 '조화로운'맛을 만들기 어려워서

50. 에스프레소머신에 있어서 추출 압력 범위는 어느 정도인가?

- ① 0.5~1bar ② 1~1.5bar
③ 2~3bar ④ 8~10bar

51. 에스프레소 추출에서 추출되는 커피의 품질에 영향을 미치는 다음 인자 중 관계가 가장 적은 것은?

- ① 추출온도 ② 추출압력
③ 필터의 재질 ④ 추출시간

52. 일반적인 에스프레소 추출에 대한 설명이다. 올바른 것은?

- ① 분쇄 입자의 크기가 클수록 과다추출이 일어난다.
② 크레마의 주성분은 아교질을 포함한 지방질의 유제(Emulsion)로 이루어진다.
③ 추출 시간이 길어질수록 향기롭고 고소한 맛의 에스프레소가 추출된다.
④ 에스프레소 추출 과정은 침투→분리→용해의 과정을 거친다.

53. 에스프레소 머신의 스팀 작동 시 수증기보다 물이 많이 나오는 현상의 원인은?

- ① 보일러 안에 물이 80% 이상 차 있을 때
② 스팀의 노즐이 막혔을 때
③ 보일러의 물이 너무 뜨거울 때
④ 기압이 너무 높을 때

54. 그룹헤드의 개스킷(Gasket)의 교환 시기 설명 중 잘못된 것은?

- ① 필터 홀더를 정면에서 90도가 되게 돌릴 때 탄력이 느껴지지 않을 때
② 필터 홀더를 정면에서 돌릴 때 90도를 넘을 때
③ 커피가 잘 나오지 않을 때
④ 커피 추출 시 옆으로 물이 새어 나올 때

55. 에스프레소 추출 시 분쇄작업에 대한 설명 중 올바른 것은?

- ① 입자 굵기는 원두 종류와 투입량에 따라 달라질 수 있다.
② 에스프레소에 알맞은 입자가 정해져 있으므로, 바리스타는 세팅된 그라인더를 자주 조절하면 안 된다.
③ 추출현상이 빠르면 입자를 굵게 조절하고, 추출현상이 느리면 입자를 미세하게 조절한다.
④ 매장의 피크타임을 고려하여, 여러 잔을 추출할 수 있는 양을 미리 분쇄해 둔다.

56. 다음은 커피에 관련된 용어이다. 내용이 옳지 않은 것은?

- ① 크레마(Crema)-에스프레소 머신으로 추출한 커피 위에 덮이는 적갈색 거품을 말한다.

- ② 디카페인(Decaffeine)-커피에 함유되어 있는 카페인 성분을 제거한 커피를 말한다.
- ③ 도피오(Doppio)-더블 에스프레소를 지칭하는 이탈리아어이다.
- ④ 프렌치 프레스(French press)-커피 추출 기구 중 하나로 가정용 에스프레소 머신이라고 할 수 있다.

57. 에스프레소 추출 시 형성되는 크레마(Crema)의 설명 중 틀린 것은?

- ① 높은 압력의 물이 커피 가루와 접촉하면서 원두의 불용성 오일(Insoluble oil)이 유화상태로 함께 추출되어 형성되는 것이다.
- ② 크레마의 색은 붉은 색 또는 진한 갈색이 섞이지 않은 깨끗한 헤이즐넛 색으로 추출된 것이 좋다.
- ③ 에스프레소를 시음하기 전에 크레마의 시각적인 요소로 에스프레소의 품질을 판단한다.
- ④ 영어로 크림(Cream)을 의미하며, 다른 추출방법과 달리 에스프레소는 풍성한 갈색의 거품 층이 형성된다.

58. 에스프레소 추출에 관한 다음의 내용 중 옳은 것만으로 짝지어진 것은?

가) 머신의 성능은 에스프레소의 향미에 직접적인 영향이 없다.
 나) 탬핑을 반드시 하지 않더라도 커피층의 밀도를 형성시킬 수 있다면 좋은 추출을 할 수 있다.
 다) 그라인더의 성능은 에스프레소 향미에 직접적인 영향을 준다.
 라) 우수한 성능의 머신을 사용하면 커피종류에 관계없이 같은 방법으로 추출해도 상관없다.

- ① 가), 나) ② 가), 다)
- ③ 다), 라) ④ 나), 다)

59. 탬핑(Tamping)을 하는 가장 큰 요인은?

- ① 필터에 커피를 잘 채우기 위해
- ② 커피 케이크의 고른 밀도 유지를 통한 물의 균일한 통과를 위해
- ③ 두꺼운 크레마를 얻기 위해
- ④ 물과의 접촉 면적을 늘리기 위하여

60. 커피매장에서는 에스프레소 추출량을 메모리하기 위해 메모리 버튼을 기억시킨다. 기억시키는 방법 중 틀린 것은?

- ① 추출량을 측정하기 위해 눈금이 있는 비커를 사용한다.
- ② 메모리 후에는 새로운 커피를 투입하여 추출량을 다시 테스트해야 한다.
- ③ 커피는 투입하지 않고 추출량을 비커에 맞춘다.
- ④ 커피의 분쇄입자와 추출시간을 맞추어 추출량을 메모리한다.

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