

1과목 : 커피학 개론

1. 다음 유럽의 커피 전파와 관련된 역사적 사실이 아닌 것은?

- ① 영국 런던 최초의 커피하우스는 로이드 커피하우스이다.
- ② 프랑스에 커피가 가장 먼저 도입된 도시는 마르세이유이다.
- ③ 독일에서 가장 먼저 커피가 전해진 도시는 함부르크이다.
- ④ 이탈리아에서는 로마보다 베니스에 커피가 더욱 빨리 도입되어 넓게 퍼졌다.

2. 커피나무의 열매를 형태학적으로 분류하면 어떤 종류에 속하는가?

- ① 장과(漿果) ② 핵과(核果)
- ③ 견과(堅果) ④ 건과(乾果)

3. 다음 중 커피 품종이 서로 잘못 연결된 것은?

- ① 버번(Bourbon) - 티피카(Typica)와 함께 아라비카의 대표적 품종
- ② 티피카(Typica) - 아라비카 원종에 가장 가까운 품종
- ③ 카투라(Caturra) - 인도의 고유 품종
- ④ 카티모르(Catimor) - 카투라(Caturra)와 HdT (Hibrido de Timor)의 교배종

4. 커피 재배 방법 중 셰이딩(Shading)에 대한 다음 설명이 사실과 다른 것은?

- ① 셰이딩 재배로 수확 된 커피를 셰이드 그로운 커피(Shade-grown coffee)라 한다.
- ② 셰이딩 재배의 대표적인 나라는 과테말라와 브라질이다.
- ③ SMBC와 Rain Forest Alliance는 셰이딩 커피 인증기관이다.
- ④ 셰이딩은 토양 침식을 막아주는 효과가 있다.

5. 커피나무의 생육 조건에 대한 다음 설명으로 맞는 것은?

- ① 커피벨트(커피 존)는 위도를 중심으로 한 남, 북위 40°사이이다.
- ② 일반적으로 저지대에서 재배되는 커피나무일수록 생산량이 적다.
- ③ 일교차가 작을수록 커피체리의 밀도가 높고 향미가 강한 커피를 생산할 수 있다.
- ④ 일반적으로 생두의 밀도가 높을수록 풍부한 맛과 향을 지닌다.

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

- ① 커피나무는 꼭두서니(Rubiaceae) 과(科) 코페아(Coffea) 속(屬)에 속하는 다년생 상록 쌍떡잎식물이다.
- ② 코페아 아라비카(Coffea Arabica)는 자가 수분(Self-pollination)을 하며, 대표적인 품종에는 티피카(Typica), 버번(Bourbon)등이 있다.
- ③ 코페아 카네포라(Coffea Canephora)는 흔히 리베리카라고 한다.
- ④ HdT(Hibrido de Timor)는 아라비카와 로부스타의 교배종이다.

7. 다음 커피나무 재배 토양에 대한 설명으로 부적합한 것은?

- ① 중미의 고원지대, 남미의 안데스산 지역은 화산회질과 부식토로 질 좋은 커피가 생산된다.

- ② 아라비아고원은 화강암의 풍화에 의해 부식토 함량이 높아 커피재배에 매우 적합하다.
- ③ 유기성이 풍부한 화산회토질이 커피에 좋으며, 적당한 습기가 있으면서도 물 빠짐이 좋은 비옥한 토양이 커피재배에 좋으며, 토질의 차이는 커피 맛의 영향을 준다.
- ④ 브라질의 '테라로사'는 질소, 인산, 석회, 포타슘이 다량 함유된 커피 풍작을 촉진하는 점토성 토양이다.

8. 다음 커피에 관한 여러 설명 중 옳게 설명된 것은?

- ① 습식법과 건식법 모두 가공 시 항상 발효 과정을 거친다.
- ② 로부스타 커피는 모두 건식법(Dry method)으로 가공된다.
- ③ 카투아이(Catuai) 품종은 아라비카와 로부스타의 결합으로 탄생하였다.
- ④ 카투라(Caturra), 문도 노보(Mundo novo), 마라고지페(Maragogype) 품종은 모두 브라질에서 탄생하였다.

9. 워시드 커피(Washed coffee)의 처리방법으로 옳은 것은 다음 중 어느 것인가?

- ① Pulping→Washing→Fermentation→Drying→Hulling →Cleaning→Grading
- ② Pulping→Washing→Fermentation→Drying→Hulling →Grading→Cleaning
- ③ Pulping→Fermentation→Washing→Drying→Hulling→Cleaning→Grading
- ④ Pulping→Fermentation→Washing→Drying→Hulling→Grading→Cleaning

10. 아래 보기는 커피나무의 어떤 질병을 설명한 것인가?

이 병에 걸리면 수확량이 감소하며 나무의 성장을 방해하며 커피나무가 죽을 수도 있다. 지금까지 알려진 커피 질병 중 가장 피해가 큰 것으로 알려져 있다.

- ① Coffee Berry Disease ② Coffee Leaf Rust
- ③ Coffee Ringspot Virus ④ Coffee Wilt Disease

11. 다음은 커피 생산국을 설명한 것이다. 해당되는 국가명은?

생두의 품질 관리가 뛰어나서 고급 아라비카 커피를 수출한다. 생두가 크고, 청록색이며, 습식법(Wet processing)을 사용한다. 신맛이 강하고 향기가 풍부하며 과일 향과 꽃향기가 난다. 품질등급은 AA, AB, C등으로 나뉜다. 영화 '마웃오브 아프리카'의 무대로도 유명하다.

- ① 에티오피아 ② 케냐
- ③ 탄자니아 ④ 짐바브웨

12. 생두의 보관에 대한 다음 설명 중 옳바른 것은?

- ① 생두의 수분함량을 유지하기 위해 적정 습도와 온도가 조절된 곳에 보관한다.
- ② 생두는 볶은 원두와 달리 보관이 용이하기 때문에, 로스팅을 하는 카페에서 장기간 보관해도 문제가 되지 않는다.
- ③ 햇빛이 잘 비치고 통풍이 잘되는 곳에 보관한다.
- ④ 오래 보관할수록 향미가 풍부해진다.

13. 생두 가공방법 중 건식법에 대한 설명으로 옳지 않은 내용은 다음 중 어느 것인가?

- ① 체리를 수확한 후 껍질을 제거하지 않은 열매 상태로 건조한다.
- ② 건조법을 사용하는 대표적인 생산국은 콜롬비아이다.
- ③ 에스프레소 블랜딩에 사용 시 풍부한 바다와 단맛을 형성한다.
- ④ 습도가 높은 생산국에서는 건조 작업 시 발효될 가능성이 높아 사용할 수 없는 가공법이다.

14. 다음 설명하는 생두 가공과정을 거쳐 얻은 커피는 어떤 종류에 해당 하는가?

커피체리 수확 후 껍질을 제거하여 곧바로 건조시키는 가공방법으로, 커피의 점액질이 그대로 생두에 흡수되어 풍부한 단맛을 형성한다. 주로 브라질에서 사용하는 가공방법으로 점차 많이 도입되고 있는 추세이다.

- ① 세미 워시드 커피(Semi-washed coffee)
- ② 내추럴 커피(Natural coffee)
- ③ 워시드 커피(Washed coffee)
- ④ 펄프드 내추럴 커피(Pulped-natural coffee)

15. 커피 체리의 외과피를 벗겨내면 끈적끈적한 점액질이 나오는데, 이것을 무엇이 라고 하는가?

- ① Mucilage ② Outer Skin
- ③ Silver Skin ④ Center Cut

16. 다음 지속가능한 커피(Sustainable Coffee)에 대한 설명으로 옳지 않은 것은?

- ① 공정거래 커피 (Fair Trade Coffee) - 공정거래로 판매한 커피의 수입은 대부분 농민의 삶의 질 향상과 커피의 품질 향상을 위해 사용한다.
- ② 유기농 커피 (Organic Coffee) - 농장은 환경 친화적으로 지속가능한 방식인 재배순환계획을 따라야 하며, 유전자 조작은 허용한다.
- ③ 셰이드 그로운 커피(Shade Grown Coffee) - 커피나무 사이에 여러 가지 다른 품종의 나무들을 심어 그늘을 만들어 주는 재배 방식을 따른 커피다.
- ④ 열대 우림 커피 (Rainforest Alliance Coffee) - 야생의 다양성, 친환경적, 제한된 농약 사용, 생산자와 노동자의 복지 지원 등의 기준을 통과한 커피다.

17. 커피 체리를 수확하는 방식에 대한 다음 설명 중 틀린 것은?

- ① 핸드 피킹(Hand-picking) 방식은 잘 익은 체리만을 선택적으로 수확하는 방법이다.
- ② 스트리핑(Stripping) 방식은 한 번에 모든 체리를 훑어 수확하는 방법이다.
- ③ 핸드 피킹(Hand-picking) 방식으로 수확하는 대표적인 국가는 브라질이다.
- ④ 스트리핑(Stripping) 방식은 핸드피킹에 비해 인건비 부담이 적다.

18. 커피와 관련된 다음 용어 중 핸드 소팅(Hand sorting)은 무엇을 말하는가?

- ① 손을 이용하여 생두의 크기를 측정하는 작업
- ② 생두에 포함된 결점두(Defect bean)를 제거하는 작업
- ③ 생두의 센터 컷(Center cut)의 상태를 조사하는 작업
- ④ 손으로 익은 체리만을 골라 따는 수확방법

19. 다음은 커피 생산국가와 생두 분류 기준에 따른 생두 분류 명칭을 나열한 것이다. 서로 잘못 연결된 것은 어느 것인가?

- ① 콜롬비아 - Armenia No.2
- ② 코스타리카 - Tarrazu SHB
- ③ 인도네시아 - Mandheling G2
- ④ 하와이 - Kona Extra Fancy

20. 건조법(Dry processing)으로 생산된 생두를 창고를 열어 계절풍을 쐬어 가공한 커피로 신맛은 적고 입에서의 느낌이 묵직하고 독특한 향을 느낄 수 있는 인도산 커피는 다음중 무엇인가?

- ① Old Coffee ② Aged Coffee
- ③ Monsooned Coffee ④ Organic Coffee

21. 나라에 따라 생두 등급을 책정하는 기준이 다르다. 다음 중 그 기준에 해당되지 않는 것은?

- ① 재배 고도 ② 생두 크기
- ③ 결점두 수 ④ 생두 수분함량

22. 다음 중 결점두(Defect bean)의 발생 원인이 잘못 연결된 것을 고르시오.

- ① 블랙 빈(Black bean) - 커피가 너무 늦게 수확되었음
- ② 사우어 빈(Sour bean) - 발육 기간 동안의 부족한 수분 공급
- ③ 셸(Shell) - 유전적인 원인
- ④ 브로큰 빈(Broken bean) - 잘못된 탈곡

23. 다음 기구의 명칭은?

해마다 기후 및 환경은 커피 작황에 지대한 영향을 끼치므로, 이에 따른 커피 가격의 폭등 또는 폭락을 막고, 커피생산량과 시장 가격안정을 꾀하기 위한 목적으로 설립된 기구로, 70 여 개국 커피 생산국 중 50개국이 참여하고 있다. 이 기구는 마치 커피계의 OPEC에 비유할 수 있다.

- ① ICO ② SCAA
- ③ SCAE ④ ICA

24. 생두 보관과정 중에 생두가 많은 비에 노출되어 하얀 곰팡이가 생겨 결점두가 되었다. 이와 같은 결점두는 다음 중 어디에 해당되는가?

- ① Quaker ② Husk
- ③ Fungus Damaged ④ Insect Damage

25. 디카페인 커피(Decaffeinated Coffee)에 대한 다음 설명 중 틀린 것은?

- ① 카페인 제거 방식은 독일에서 가장 먼저 개발하였다.
- ② 용매추출법은 카페인 이외의 성분도 추출되는 단점이 있다.
- ③ 초임계 추출법으로 카페인의 선택적 추출이 가능하다.
- ④ 가공 과정에서 생두조직에 손상을 입히기도 하지만, 커피향은 손실되지 않는다.

26. 다음 중 커피 제조에 사용되는 우유의 신선도를 감별할 수 있는 옳은 방법은?

- ① 비중계로 측정 시 15℃에서 비중 2 ~ 5의 범위가 신선

하다.

- ② 우유 지방함량의 측정 시, 규격 성분으로서 1% 이상 포함되어야 한다.
- ③ 신선한 우유는 물이 담긴 컵에 한 방울을 떨어뜨리면 유백색으로 구름처럼 퍼지며 강하한다.
- ④ 우유에 함유된 칼슘(Ca)량이 200ml 당 5% 이상이어야 한다

27. 커피의 항산화 효능에 대한 아래 설명 중 옳은 것은?

- ① 커피의 시트르산, 아세트산 등이 항산화 작용을 한다.
- ② 로스팅 정도가 강할수록 콜롬비아산 아라비카종 커피는 최대 항산화력을 나타낸다.
- ③ 커피의 특정 성분들이 활성산소를 제거하여 산화적 손상 예방 효과가 있다.
- ④ 로스팅 후 생성되는 신생물질은 커피의 항산화 효능을 증진한다.

28. 세계커피선수권대회(World Coffee Championship) 여러 부문 중에서 2012년부터 새로 추가된 대회는?

- ① World Brewers Cup Championship
- ② World Cup Tasters Championship
- ③ World Coffee in Good Spirits Championship
- ④ World Cezve/Ibrik Championship

29. 다음은 우유의 표면장력을 설명한 것이다. 옳은 내용으로 연결된 것은?

가) 우유는 순수한 물보다 표면장력이 높다.
 나) 우유의 온도가 증가하면 표면장력도 증가한다.
 다) 탈지유는 전유보다 표면장력이 높다
 라) 표면장력이 낮으면 거품이 잘 일어난다.

- ① 가, 나 ② 가, 라
- ③ 나, 다 ④ 다, 라

30. 다음 음식물의 보관에 필요한 냉장·냉동고의 적절한 온도 범위는?

- ① 냉장고 : 5℃ 이하, 냉동고 : -18℃ 이하
- ② 냉장고 : 7℃ 이하, 냉동고 : -15℃ 이하
- ③ 냉장고 : 8℃ 이하, 냉동고 : -12℃ 이하
- ④ 냉장고 : 10℃ 이하, 냉동고 : -20℃ 이하

2과목 : 로스팅과 향미 평가(커피 배전)

31. 다음 로스팅에 의한 원두의 물리적 변화에 대하여 틀리게 설명한 것은?

- ① 로스팅이 진행됨에 따라 원두의 비중은 감소된다.
- ② 로스팅이 진행됨에 따라 원두의 용적 증가율은 감소된다.
- ③ 로스팅이 진행됨에 따라 세포내 성분은 겔(Gel)상으로 유동화 된다.
- ④ 로스팅이 진행됨에 따라 원두의 압축강도는 증가된다.

32. 로스팅 단계에 대한 아래 설명 중 옳은 내용이 아닌 것은 무엇인가?

- ① 로스팅 단계는 로스팅과정의 가열온도와 시간에 의하여 결정된다.

- ② 로스팅 단계는 기계적으로 측정된 L값(명도)으로 나타내기도 한다.
- ③ 로스팅이 약할수록 로스팅 단계를 나타내는 L값은 감소한다.
- ④ 원두의 갈색 정도를 표준샘플과 비교해서 로스팅 단계를 정하기도 한다.

33. 다음 중 블렌딩(Blending)을 하는 이유가 아닌 것은?

- ① 새로운 맛과 향을 창조하기 위해
- ② 단종 커피의 특성을 최대한 살리기 위해
- ③ 원가 상승을 낮추기 위해
- ④ 차별화된 커피를 만들기 위해

34. 로스팅 공장에서 커피생두의 '로스팅 후 블렌딩'(Blending after Roasting)하는 방법의 특징을 설명한 것 중 가장 거리가 먼 것은?

- ① 각각의 생두가 수확연도, 밀도 등에서 차이가 없는 경우 적합하다.
- ② 정확한 로스팅 포인트를 맞추지 못하면 블렌딩 후 로스팅(Blending before Roasting)보다 못하다.
- ③ 블렌딩 비율에 준하여 계획적인 로스팅을 하지 않으면 특정 원두만이 남게 되어 경제성에 문제점이 있다.
- ④ 각각의 생두를 따로 로스팅을 하고 난 후 블렌딩을 하는 방법이다.

35. 다음은 커피에 함유되어 있는 지방을 설명한 것이다. 틀리게 설명한 것은?

- ① 커피의 지방은 커피의 전체적인 향기와 맛을 나타내는데 중요한 역할을 한다.
- ② 커피 추출액의 표면에 기름방울이 뜨면 추출액의 표면장력을 감소시켜서 부드럽고 매끄럽게 느끼게 한다.
- ③ 커피 중의 지방은 커피의 향기와 맛을 오염시키는 외부 변패물질들을 운반해 오지 않는다.
- ④ 지방은 커피의 향기와 맛 성분들을 운반한다.

36. 커피가 공기 중의 산소와 반응하여 품질이 열화(劣化)되는 현상을 산화라 한다. 아래 성분 중에서 산화반응을 일으키는 커피의 성분은?

- ① 포화지방산 ② 단백질
- ③ 탄수화물 ④ 불포화지방산

37. 다음 중 커피 추출액에 함유되어 있는 무기질 성분 중에서 가장 많이 함유되어 있는 성분은?

- ① 칼륨 ② 인
- ③ 나트륨 ④ 칼슘

38. 다음 중 커피의 갈색 색소의 형성 반응이 아닌 것은?

- ① 생두에 5~10% 함유된 자당(Sucrose)의 캐러멜화(Caramelization)
- ② 커피생두에 함유된 불포화지방산의 자동산화반응
- ③ 단백질, 다당류 혹은 클로로겐산(Chlorogenic acid)류, 트리코넨린(Trigonelline) 분해물질들이 결합된 고분자 혼합물
- ④ 아미노산 및 환원당 사이의 마이야르 반응(Maillard reaction)

39. 다음 커피의 맛 성분을 나열한 것 중 설명이 부적절한 것은?

- ① 라이트 시나몬 로스트일 때 신맛이 가장 강하게 나타나며 클로로겐산, 옥살산 등 유기산에 의해 나타난다.
- ② 환원당과 카라멜당 등에 의해 나타나는 단맛은 아라비카종이 로부스타 종에 비해 월등히 많이 함유되어 있다.
- ③ 트리코넨린과 카페인, 카페산, 타르타르산, 퀴닉산 등에 의해 나타나는 쓴맛은 유기산 및 페놀릭 화합물에 기인한다.
- ④ 커피의 맛은 주로 가용성으로 끓는 물에서 약 18~22% 추출되는 것이 좋다.

40. 다음 중 생두를 로스팅함으로 현저하게 감소하는 물질이 아닌 것은?

- ① 트리코넨린 ② 수분
- ③ 자당 ④ 카페인

41. 다음은 커피생두에 함유된 무슨 성분에 관한 설명인가?

- 로스팅에 의해 급속히 소실된다.
- 당과 반응해서 멜라노이딘(Melanoidine) 및 향기 성분으로 변화한다.
- 생두에 함량은 0.3-0.8%로서 원두의 향기 형성에 중요한 성분이다.
- 일부 성분은 쓴맛 성분과 결합해서 갈색색소 성분으로 변화한다.

- ① 유리 아미노산 ② 지질
- ③ 탄수화물 ④ 무기질 성분

42. 다음 중 커피의 쓴맛이 생성되는 원인이 아닌 것을 고르시오.

- ① 커피에 들어있는 클로로겐산, 카페산과 같은 특수한 비휘발성 산에 의해 생긴다.
- ② 커피에 들어있는 흰색 결정의 알칼로이드인 카페인과 트리코넨린의 기본 맛이다.
- ③ 아스코르브산이 중성과 알칼리 조건에서 중합 또는 축합 반응을 일으키거나 질소 화합물과 반응하여 갈색 물질을 형성하여 생긴다.
- ④ 진하게 볶는 다크 로스팅에서는 건열 반응(pyrolysis)으로 페놀화합물과 이중환상 화합물들에 의해 생기기도 한다.

43. 커피의 다음 성분들 가운데, 커피를 마시는 순간 커피 추출액의 표면에서 생긴 증기에 의해 입속에서 느껴지는 향의 주된 성분은?

- ① 케톤(Ketone)이나 알데히드(Aldehyde) 계통의 휘발성 성분
- ② 비휘발성 액체 상태의 유기 성분
- ③ 지질 같은 비 용해성 액체와 수용성 고체 물질
- ④ 에스테르(Ester) 화합물

44. 다음은 향기에 대한 원칙이다. 틀린 것은?

- ① 향기는 기체 상태로만 느낄 수 있다.
- ② 향기에 대한 판단은 일반적으로 경험이나 훈련에 의해 쌓인 기억에 의존한다.
- ③ 커피의 향기는 원인요소에 따른 특징과 분자량에 따른 특징에 의한 이중 구조로 파악할 수 있다.
- ④ 분자량에 따른 특징은 일반적으로 분자량이 작을수록 날카롭고 거칠게 느껴진다.

45. 다음 향기 요소들 가운데 로스팅 과정에서 조성되는 향기는?

- ① green ② strawy
- ③ woody ④ grassy

3과목 : 커피 추출

46. 다음 중 커피를 구입할 때 먼저 고려해야 될 사항 두 가지를 꼽는다면 무엇인가?

- ① 제조 회사와 품종
- ② 커피의 품질과 가격
- ③ 커피의 품종과 로스팅도
- ④ 커피의 품질과 신선함

47. 다음 커피에 대한 상식으로 바른 것은?

- ① 커피는 pH가 높은 알칼리성 음료이다
- ② 신선한 커피는 몸에 좋으므로 누구나 많이 마실수록 좋다
- ③ 로부스타 종이나 아라비카 종이나 카페인 함유량의 차이가 없으니 쓴 것을 마시면 된다.
- ④ 냉동고에서 1년 이상 오래 보관했다라도 산패가 되었으면 맛이 떨어진다.

48. 다음은 커피 추출 시 사용하는 물에 관한 내용이다. 바르게 설명된 것은 어느 것인가?

- ① 정수된 물보다는 수도물을 사용하는 것이 바람직하다.
- ② 신선하고 좋은 맛이어야 하며 냄새와 불순물이 없어야 한다.
- ③ 이산화탄소가 남아있지 않은 깨끗한 물이 좋다.
- ④ 100ppm이상의 미네랄이 함유되어 있는 물이 좋다.

49. 다음 중 원두의 품위 유지를 위한 포장기술이 아닌 것은?

- ① 진공 포장 ② 가스치환 포장
- ③ 탈취형 포장 ④ 가스흡수제의 이용

50. 맛있는 커피를 추출하기 위해 분쇄의 과정은 필수이다. 다음 중 분쇄의 조건 중에서 틀리게 설명한 것을 고르시오.

- ① 추출하고자 하는 기구의 특성에 따라 각각 다른 크기로 분쇄하되 로스팅의 정도 또한 감안하며 분쇄도를 정한다.
- ② 분쇄 시 발생하는 미분(微粉)은 원두커피 세포벽이 파편됨으로서 발생하는 것으로 최소화 하여야만 안정된 맛을 낸다.
- ③ 커피의 맛과 향을 변질시키는 그라인더 모터의 발열은 고장의 원인이 되므로 작동 시간의 두 배 이상의 휴식 시간을 갖아야 한다.
- ④ 분쇄 크기의 일정함은 커피 맛의 영향을 끼치는 것은 아니므로 대략적인 분쇄 크기로 늘 동일한 분쇄를 하는 것이 좋다.

51. 다음은 추출 기구에 대한 설명이다. 추출 기구의 명칭은 무엇인가?

1933년 알폰소 비알레티(Alfonso Bialetti)에 의해 개발된 가정식 에스프레소 커피 추출기구로 끓는 물의 증기압력에 의해 상단으로 물이 올라가는 과정에서 커피 층을 통과하며 커피가 추출되는 원리로 '스토브-탑(Stove-Top)'이라고도 부른다.

- ① 모카 포트 ② 사이펀
③ 이브릭 ④ 프렌치프레스

52. 다음 추출에 대한 설명으로 가장 거리가 먼 것은?

- ① 추출하고자 하는 농도에 따라 분쇄도와 추출시간, 로스팅 그레이드와 물의 온도를 고려한다.
② 커피의 여과방식은 커피의 바디 및 맛에 영향을 끼친다.
③ 물의 주입 속도는 물과 커피 가루의 접촉시간에 영향을 주는 요소이다.
④ 추출에 사용하는 물은 순도가 낮을수록 추출시간이 길어져 과다추출이 된다.

53. 다음 에스프레소 추출액을 물과 비교한 물리화학적 변화를 설명한 것 중 틀린 것은?

- ① 표면장력이 감소한다. ② 점도가 낮아진다.
③ 전기전도도가 높아진다. ④ 밀도가 높아진다.

54. 그룹헤드의 스크린 필터(Screen filter)에 대한 다음 설명 중 틀린 것은?

- ① 스테인리스 재질이다.
② 청소를 매일 해주어야 한다.
③ 물을 한 줄기로 모아주는 역할을 한다.
④ 많이 사용하면 교환을 해야 한다.

55. 깊은 산속 지하수를 사용하는 커피전문점에서 에스프레소 머신을 설치하려고 한다. 원 수(물)를 기계에 연결하기 위해서 반드시 설치해야 하는 것으로 짝지어진 것은?

- ① 정수기, 물 온도 측정기 ② 정수기, 가압 펌프
③ 가압 펌프, 연수기 ④ 정수기, 연수기

56. 다음 중 커피를 분쇄해서 배출 레버를 작동하여 일정한 양의 커피가 나오도록 하는 동작을 무엇이라고 하는가?

- ① Tamping ② Cupping
③ Dosing ④ Grinding

57. 다음 중 추출된 에스프레소의 관능적인 평가로 옳바르지 않은 것은?

- ① 크레마 층의 균일한 밀도는 좋은 평가를 받는다.
② 산뜻한 신맛, 감칠맛 나는 쓴맛의 균형 잡힌 맛은 좋은 평가를 받는다.
③ 부드러운 감촉과 긴 여운은 좋은 평가를 받는다.
④ 크레마는 밝은 크림색으로 보일수록 좋은 평가를 받는다.

58. 다음 에스프레소 베이스 음료 중에서 우유의 양이 가장 적게 사용하는 것은 어느 것인가?

- ① 에스프레소 마끼아또 ② 카푸치노
③ 카페 라떼 ④ 카페모카

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

- ① 도피오(Doppio) : 한입에 들어갈 정도로 '작은 잔의 커피'라는 뜻의 프랑스 용어이다.
② 데마타세(Demitasse) : 더블 에스프레소를 지칭하는 이태리어이다.
③ 리스트레토(Ristretto) : 시간을 길게 주어 추출한 쓴맛을 더 강조한 에스프레소이다.
④ 룱고(Lungo) : 에스프레소보다 추출시간을 길게 하여 1oz보다 양이 많게 추출된 에스프레소이다.

60. 에스프레소 추출 시 너무 진한 크레마(Dark crema)가 추출되었다. 다음 중 원인이 될 수 없는 것은?

- ① 물의 온도가 95℃보다 높은 경우
② 커피 케익에 닿는 압력이 높아질 경우
③ 바스켓 필터의 구멍이 너무 큰 경우
④ 물 공급이 제대로 안 되는 경우

전자문제집 CBT PC 버전 : www.comcbt.com
전자문제집 CBT 모바일 버전 : m.comcbt.com
기출문제 및 해설집 다운로드 : www.comcbt.com/xe

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