

1과목 : 커피학 개론

- 커피의 과실을 형태학적으로 분류하면 무엇인가?
 ① 장과(漿果) ② 핵과(核果)
 ③ 견과(堅果) ④ 건과(乾果)
- 다음의 커피 종류 중 종자가 다른 것은?
 ① 타이피카(typica) ② 버본(Bourbon)
 ③ 카투라(Caturra) ④ 코닐론(Conillon)
- 피베리(Peaberry)에 대한 설명으로 바르지 못한 것은?
 ① 스페인어로 카라콜리로(Caracolillo)라고 하며 달팽이 모양의 콩이라는 뜻이다.
 ② 아라비카종의 열매 안에는 대체로 두 개의 콩이 자리잡고 있으나, 간혹 한 개의 콩만 들어 있는 경우가 있는데 이러한 생두를 지칭한다.
 ③ 주로 가지 끝에 열린 체리에서 쉽게 발견할 수 있는데 모양이 아주 동글어 육안으로 식별이 가능하다.
 ④ 커피 열매에 콩이 하나만 들어있어 저급커피로 인식되며, 유통되고 있지 않다.
- 생산국에 따른 유명한 커피가 옳게 짝지어진 것은?
 ① 코스타리카 - 블루마운틴
 ② 과테말라 - 코나커피
 ③ 브라질 - 안티구아
 ④ 인도 -monsooned Bean
- 생두를 얻기 위해 커피 과육에서 껍질을 벗겨내는 가공 방식에 해당하지 않는 것은?
 ① 자연건조법 ② 세척법(워시드)
 ③ 세미워시드 ④ 자연가공법
- 로부스타종 커피식물의 특징이 아닌 것은?
 ① 아프리카 가봉에서 처음 발견되어 카네포라의 한 변이종이 되었다.
 ② 나무의 높이가 10m 이상으로 아라비카종과 리베리카종의 중간성질을 가지고 있다.
 ③ 세계 각지에 70여종의 많은 재배 변이종이 분포되어 있다.
 ④ 곰팡이병에 저항성이 강하며, 인도네시아 등에 넓게 재배되고 있다.
- 우리나라에서 처음 커피를 마신 사람은 고종(高宗)이다. 고종은 덕수궁 내에 우리나라 최초의 로마네스크풍의 건물을 지어 이곳에서 커피와 다과를 즐겼다고 한다. 이곳은?
 ① 밀다원 ② 카페 세실
 ③ 정관헌 ④ 난다랑
- 커피에 쓴맛을 부여하는 알칼로이드 물질은?
 ① 테오브로민 ② 나린진
 ③ 휴물론 ④ 카페인
- SCAA 분류법 중 Specialty Grade의 등급기준에 해당하는 것은?
 ① 300g 안에 10개 이내의 Full-Defects가 있으나 Primary-Defects는 허용하지 않는다.

- 생두의 크기는 50% 이상이 15 스크린 이상이어야 한다.
- 생두의 허용 함수율은 9~13% 이내 이다.
- Body, Flavor, Aroma, Acidity 등의 4가지의 특징 중 4가지를 다 가지고 있어야 한다.
- 우유의 영양적 가치를 설명한 것 중 맞는 것은?
 ① 칼슘이 풍부하게 들어있다.
 ② 비타민 D가 풍부하다
 ③ 철분이 풍부하다.
 ④ 유당이 적게 함유되어 있다.
- 커피의 맛과 향을 표현한 용어에 대한 설명 중에 틀린 것은?
 ① Spicy : 강하고 자극적인 맛과 향
 ② Nutty : 견과류에서 나는 고소한 냄새
 ③ Rich : 풍부하고 진한 맛과 향
 ④ Grassy : 달콤한 꽃잎 향기
- 커피콩의 구입시 포장에 명시된 상품명인 [Brazil Santos NO,2 ? screen 19?strictly soft] 에서 screen 19의 의미는?
 ① 결점두의 혼입량
 ② 커피콩의 크기에 의한 분류
 ③ 투명도의 정도에 의한 분류
 ④ 커피콩의 형태에 의한 분류
- 커피의 향미를 평가하는 순서로 가장 적당한 것은?
 ① 향기, 맛, 촉감 ② 색깔, 촉감, 맛
 ③ 촉감, 맛, 향기 ④ 맛, 향기, 촉감
- 맛있는 커피를 만들기 위한 조건이 아닌 것은?
 ① 갓 볶은 신선한 원두
 ② 커피를 뽑는 사람의 기술
 ③ 볶음도에 알맞은 추출기구
 ④ 광물질이 풍부하게 함유된 경수
- 다음 커피의 등급에 관한 단어들 중, 커피의 품질 정보와 관계가 없는 것은?
 ① 품종 ② 향미
 ③ 결점도 ④ 색도
- 카푸치노에 첨가하는 거품우유(Steaming milk)를 만들 때 주의해야 할 내용과거리가 먼 것은?
 ① 우유에 스팀노즐을 넣을 때 우유에 닿기는 노즐의 깊이를 적절히 조절한다.
 ② 거품 만들기에 사용하는 우유는 신선하고 차가운 것을 준비한다.
 ③ 피쳐(Pitcher)는 도자기, 유리, 스테인리스 스틸 등의 재질로 만든 것이 좋다.
 ④ 거품을 만들 때 스팀노즐을 우유 표면인 위쪽에 두면 거품생성이 잘 되지 않는다.
- 아래 보기의 조건으로 만들어진 커피를 무엇이라고 부르는가?

green bean 상태의 커피콩을 증기로 찌, 수분률이 50-60%가 되게 한다. 솔벤트, 물 CO₂ 등을 사용하여 커피와 카페인을 분리한다. 다시 커피성분을 넣고 열풍 건조시켜 수분률을 다시 13%로 맞춘다.

- ① 맥심(Maxim)커피
 - ② 인스턴트(Instant)커피
 - ③ 헤이즐넛(Hazel Nut)향커피
 - ④ 디카페인(Decaffeinated)커피
18. 우유 단백질에 속하는 성분이 아닌 것은?
- ① 카제인 ② 베타-락토글로불린
 - ③ 오브알부민 ④ 락토페린
19. 다음은 커피 발전과정에 관한 내용들이다. 이 중 사실과 다른 것은?
- ① 네덜란드인이 커피나무를 자바와 서인도 섬에 재배를 시작한 시기는 12세기 말경 이다.
 - ② 한국의 최초 커피하우스는 손탁호텔이었다.
 - ③ 17세기 말경 미국은 영국 홍차 대신 커피 마시기를 독립운동으로 권장하였다.
 - ④ 커피 문화가 급속도로 확산된 17세기부터 19세기에는 프랑스의 계몽 운동과 이탈리아 르네상스 운동이 싹튼 시기로서, 커피 하우스는 사회 여론을 모으고 여과하는 장소로서 적합했다.
20. 인도네시아에서 커피를 경작하여 대규모 커피경작의 역사를 연 나라는?
- ① 포르투갈 ② 네덜란드
 - ③ 프랑스 ④ 영국
21. 세계의 커피 재배 적지라고 불리어지는 "커피벨트(coffee belt)"는 어느 지역인가?
- ① 북위 25도 와 남위 25도 사이를 말한다.
 - ② 북위 20도 와 남위 20도 사이를 말한다.
 - ③ 북위 25도 와 남위 20도 사이를 말한다.
 - ④ 북위 20도 와 남위 25도 사이를 말한다.
22. 커피 생콩에 함유된 caffeine에 대하여 잘못 설명한 것은?
- ① 커피 생콩의 purine 염기류에 속하며, 품종 및 재배지에 따라서 함량 차이가 크다.
 - ② Caffeine 함량이 아라비카종은 로부스타종에 비하여 약 2 배 이상 함유되어 있다.
 - ③ Caffeine 이외의 theobromine 등은 로부스타종 미숙과에서만 함유되어 있다.
 - ④ 커피나무의 종자뿐만 아니라 잎에서도 소량 함유되어 있다.
23. 터키 사람들이 커피를 끓여 마시는 기구를 무엇이라 부르는가?
- ① ibrik ② Melior
 - ③ Kopel ④ Percolator
24. 다음 중 Cappuccino Con Panna의 재료로서 적당한 것은?
- ① 에스프레소 1½ shot, 거품낸 우유 4.5 oz, 휘핑크림

- ② 에스프레소 1 shot, 거품낸 우유 4.5 oz, 레몬슬라이스
 - ③ 에스프레소 1 shot, 우유거품 1oz
 - ④ 에스프레소 1 shot, 휘핑크림
25. 아라비카 커피(Coffea Arabica)의 원산지로 알려진 나라는?
- ① 우간다 ② 케냐
 - ③ 에티오피아 ④ 콩고
26. 수세식 공정 순서가 바른 것은?
- ① 수확→선별→세척(이물질 분리)→과육제거→파치먼트 선별→발효조→수세→건조 →창고
 - ② 수확→선별→과육제거→수조→파치먼트 선별→발효조→수세→건조 →창고
 - ③ 수확→선별→과육제거→수조→발효조→파치먼트 선별→수세→건조 →창고
 - ④ 수확→선별→세척(이물질 분리)→과육제거→발효조→수세→건조→파치먼트 선별→창고
27. 커피생두의 질(Quality)에 영향을 미치는 요소 중 틀린 것은?
- ① 자연환경 ② 재배가공의 선/후진성
 - ③ 기술, 장비부족 ④ 정치적 요인
28. 커피 전문점 관리에 있어서 바람직하지 못한 것은?
- ① 연령, 소득 등에 따라 목표고객을 분석한다.
 - ② 가장 바쁜 시간의 영업량을 미리 예측한다.
 - ③ 동일 상권에 있어 경쟁업체를 수시로 파악한다.
 - ④ 업장의 형태와 크기는 가능한 최대로 확보한다.
29. 바람직한 바리스타(Barista) 상이 아닌 것은?
- ① 영업장 내에 필요한 물품재고를 항상 파악한다.
 - ② 일일 판매할 재료가 적당한지 확인한다.
 - ③ 영업장의 환기 및 기물 등의 청결을 깨끗이 유지관리 한다.
 - ④ 커피 제조시 계량법을 지키지 않는다.
30. 다음은 커피 서비스 방법을 설명한 것이다. 틀린 것은?
- ① 커피를 고객에게 제공할 때는 맛과 향기가 있도록 세심한 주의를 요한다.
 - ② 커피를 서브할 때 한잔의 양은 100ml 정도가 적당하다.
 - ③ 커피를 서브할 때에는 커피 컵은 뜨겁게 보관되어져 있어야 하며, 크림은 너무 차갑게 제공되지 않아야 한다.
 - ④ 커피의 적정온도는 120℃ 이상이 적당하다.

2과목 : 로스팅과 향미 평가(커피 배전)

31. 커피 배전시 일어나는 물리적 현상으로 옳지 않은 곳은?
- ① 온도의 상승으로 원두와 실버스킨이 분리됨
 - ② 수분이 증발하고 내부 조직이 팽창되면서 1차 크랙 발생
 - ③ 1차 크랙 발생 후 2차 크랙 발생
 - ④ 원두의 크기에 변화가 없다
32. 배전도에 대한 설명 중 틀리게 설명한 것은?
- ① 배전도는 배전과정의 가열온도와 시간에 의하여 결정된다.

기들 가운데 생공에는 없던 향기는?

- ① 캐러멜 향 ② 꽃향기
- ③ 베리향기 ④ 허브향기

3과목 : 커피 추출

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

가정식 에스프레소커피 추출기구로 끓는 물의 증기압력에 의해 상단으로 물이 올라가는 과정에서 커피층을 통과하여 커피가 추출되는 원리로 "스토브 탑(Stove-Top)"이라고 부른다.

- ① 모카포트 ② 사이펀
- ③ 게츠베 ④ 프렌치프레스

47. 다음 추출 방식 중 투과법에 해당하지 않는 것은?

- ① 용드립 ②페이퍼드립
- ③ 에스프레소 ④ 사이폰

48. 신선한 커피를 핸드 드립으로 추출하면 표면이 부풀어 오르거나 추출액 표면에 거품이 생기는 이유는 커피에 함유된 어떤 성분에 의한 것일까?

- ① 탄산가스 ② 유기산
- ③ 아미노산 ④ 당

49. 다음의 드립퍼 중 다른 드립퍼보다 물이 떨어지는 속도가 늦기 때문에 드립퍼의 경사면이 큰 것이 특징이고, 1907년 독일에서 발명된 드립퍼는?

- ① 사이폰 ② 카리타
- ③ 더치커피 ④ 메리타

50. 배전한 커피콩을 구입하여 핸드 드립식으로 커피를 추출할 때 커피콩의 신선도여부는 육안으로 어떻게 알 수 있나?

- ① 신선한 커피콩은 물을 부으면 부풀어 오르지 않고 쉽게 통과한다.
- ② 신선한 커피콩은 물을 부으면 커피입자에 작은 기포가 생기지 않는다.
- ③ 신선한 커피콩은 물을 부으면 커피가루의 표면이 둥글게 부풀어 오른다.
- ④ 신선한 커피콩은 물을 부으면 커피입자에 큰 기포들이 형성된다.

51. 다음 중 에스프레소 추출속도에 영향을 미치는 요인이 아닌 것은?

- ① 분쇄된 원두의 입자크기 ② 탬핑의 강도
- ③ 분쇄된 원두의 양 ④ 물의 양

52. 추출시간을 짧게 잡아서 만든 농축된 커피로서 커피가 가장 농후하게 나오는 피크시점 직후에서 추출을 끊어 만든 이태리식 커피는?

- ① 롱고 ② 에스프레소
- ③ 리스트레토 ④ 도피오

53. 커피를 뽑아서 잔에 담아 낼 때, 잔의 세척이 불완전하여 세제가 남아 있을 때 나타날 수 있는 향미의 결함은?

- ① 비린내 ② 흙냄새

- ③ 누린내 ④ 곰팡내

54. 에스프레소에 관한 내용 중 옳바르지 않은 것은?

- ① 에스프레소는 원두에 뜨거운 물을 통과시켜서 만든 진한 원액으로, 강한 압력을 이용해서 힘 있게 커피가루를 눌러주는 원리를 이용한다.
- ② 섭씨 93~96도의 온도와 중력의 8~10배의 높은 압력을 가진 증기가 약20~30초 동안 통과하여 추출된다.
- ③ 그라인더에서 분쇄된 커피를 필터홀더에 담게 되면 커피가 한쪽으로 치우치게 되므로 수평이 되도록 태핑한다.
- ④ 에스프레소 커피 분쇄 원리는 고(高)농도의 향미 성분을 빠르게 추출하는 것이 목적이므로 다른 추출법보다 분쇄입도를 굵게 하는 편이 바람직하다.

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

- ① 도피오(Doppio): 한 입에 들이킬 정도로 '작은 잔의 커피'라는 의미의 프랑스용어이다.
- ② 데미타쎄(Demitasse): 더블 에스프레소를 지칭하는 이태리어이다.
- ③ 리스트레토(Ristrotto): 시간을 길게 주어서 추출하여 쓴맛을 더 강조한 에스프레소이다.
- ④ 프로스(Froth): 스팀을 이용해 낸 솜솜하면서도 두터운 우유 거품을 말한다.

56. 에스프레소 머신을 이용하는 조건 중 틀린 것은?

- ① 추출하는 물의 온도: 90℃-95℃
- ② 카푸치노의 온도 : 60℃-65℃
- ③ 서브되는 에스프레소의 온도 : 70℃-75℃
- ④ 보일러 스팀의 온도 : 115℃-120℃

57. 에스프레소용 커피입자 크기에 대한 설명이다. 틀린 것은?

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

58. 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

59. 다음은 커피장비의 관리 지침이다. 매일 해야 하는 일은?

- ① 보일러의 압력, 추출압력, 물의온도 체크
- ② 그라인더 칼날의 마모 상태
- ③ 연수기의 필터 교환
- ④ 그룹헤드의 개스킷 교환

60. 에스프레소 추출에 따른 물과 비교한 물리화학적 변화이다. 틀린 것은?

- ① 굴절률이 증가한다 ② 표면장력이 증가한다
- ③ 전기전도도가 높아진다 ④ pH가 낮아진다

| | | | | | | | | | |
|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 |
| ② | ④ | ④ | ④ | ④ | ③ | ③ | ④ | ③ | ① |
| 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 | 18 | 19 | 20 |
| ④ | ② | ① | ④ | ① | ③ | ④ | ③ | ① | ② |
| 21 | 22 | 23 | 24 | 25 | 26 | 27 | 28 | 29 | 30 |
| ① | ② | ① | ① | ③ | ④ | ④ | ④ | ④ | ④ |
| 31 | 32 | 33 | 34 | 35 | 36 | 37 | 38 | 39 | 40 |
| ④ | ③ | ① | ② | ② | ① | ② | ② | ④ | ③ |
| 41 | 42 | 43 | 44 | 45 | 46 | 47 | 48 | 49 | 50 |
| ① | ③ | ② | ① | ① | ① | ④ | ① | ④ | ③ |
| 51 | 52 | 53 | 54 | 55 | 56 | 57 | 58 | 59 | 60 |
| ④ | ③ | ① | ④ | ④ | ③ | ④ | ④ | ① | ② |