

1과목 : 커피학 개론

1. 커피에 관한 식물학적 내용 중 바르게 설명된 것은?

- ① 아라비카 종의 경우 연평균 강우량 1,500~2,000mm의 규칙적인 비와 충분한 햇볕을 받아야 한다.
- ② 커피의 열매는 길이가 약 15~18mm의 타원형으로 파치먼트라고 불린다.
- ③ 아라비카 종은 평균 3%, 로부스타 종은 약 1%의 카페인을 함유하고 있다.
- ④ 커피나무는 꼭두서니과(Rubiaceae)에 속하는 상록수로 브라질이 원산지이다.

2. 커피의 단계별 명칭으로 옳지 않은 것은?

- ① 커피 열매-Cherry
- ② 커피의 씨앗을 건조시킨 것-Whole Bean
- ③ 커피 열매의 정제된 씨앗-Green Bean
- ④ 원두를 분쇄한 것-Ground Coffee

3. 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 Hdt(Hibrido de Timor)는 아라비카와 로부스타의 교배종이다.
- ④ 코페아 카네포라(Coffea Canephora)는 흔히 리베리카라고 한다.

4. 다음 설명하는 커피의 품종은 무엇인가?

주로 고지대에서 재배되며 기후조건에 영향을 많이 받아 재배가 까다로운 반면에 맛과 향이 뛰어나 종자개량과 연구가 활발하게 이루어지고 있으며 세계 커피생산량의 70% 정도 차지하는 커피품종

- ① 아라비카 종 ② 로부스타 종
- ③ 리베리카 종 ④ 카네포라 종

5. 다음의 커피 품종 중 종류가 다른 하나는?

- ① 티피카(Typica) ② 버번(Bourbon)
- ③ 코닐론(Conillon) ④ 카투라(Caturra)

6. 다음 중 커피 품종이 서로 잘못 연결된 것은?

- ① 티피카(Typica)-아라비카 원종에 가장 가까운 품종
- ② 카투라(Caturra)-인도의 고유품종
- ③ 버번(Bourbon)-Bourbon섬(현Reunion섬)에서 발견된 품종
- ④ 카티모르(Catimor)-카투라(Caturra)와 Hdt(Hibrido de Timor)의 교배종

7. 피베리(Peaberry)의 설명으로 바르지 못한 것은?

- ① 스페인어로 카라콜(Caracol, Caracoli)이라고 하며 달팽이 모양의 콩이라는 뜻이다.
- ② 체리 안에 대부분 두 개의 콩이 자리 잡고 있으나, 간혹 한 개의 콩만 들어 있는 경우가 있는데 이러한 생두를 지칭한다.

- ③ 주로 가지 끝에 열린 체리에서 쉽게 발견할 수 있는데 모양이 아주 둥글어 육안으로 식별이 가능하다.

- ④ 커피 체리에 콩이 하나만 들어있어 저급 커피로 인식되고 있다.

8. 커피 재배에 관한 설명으로 바르지 못한 것은?

- ① 커피나무를 키우는 경작지는 배수가 잘되고 미네랄이 적당히 함유된 토양이 좋다.
- ② 바나나등 다른 농작물과 함께 심거나 다른 농작물과 번갈아가며 커피농사를 짓기도 한다.
- ③ 아라비카 종은 열대, 아열대 지역의 고도 약 800~2000m, 연평균 기온 약 15~24℃인 지역에서 재배된다.
- ④ 아라비카 종은 로부스타 종 보다 나쁜 환경에 더 잘 견디고 질병에도 강하여 재배를 위한 유지비용이 많이 든다.

9. 다음 중 아라비카 커피 재배지역에 대한 설명으로 가장 부적합한 지역은?

- ① 적도를 기준으로 남, 북위 25° 사이의 고산지대로 열대 또는 아열대지역
- ② 브라질이나 인도의 몬순지역처럼 건기와 우기가 명확하며 알칼리성 토양 지역
- ③ 연평균 기온이 약 15~24℃ 정도이고, 연평균 강우량은 1,500m-2,000mm 수준인 지역
- ④ 화성암 풍화지대로 토양이 비옥하고 배수가 잘 되는 지역

10. 그늘 경작법(Shading)에 대한 설명 중 틀린 것은?

- ① 앞이 넓은 나무를 심어 햇빛을 완전히 차단하는 방법이다.
- ② 키 큰 나무의 그늘을 이용하여 커피나무의 일조시간을 줄여줌으로써 생두의 밀도를 높여준다.
- ③ 커피나무에 그늘을 만들어 주기 위해 심는 나무를 Shade tree(셰이드 트리) 라고 한다.
- ④ 이 경작방법으로 생산된 원두를 'Shade-grown coffee (셰이드 그로운 커피)' 라고 한다.

11. 커피나무가 이 병에 걸리면 수확량이 감소하고 성장이 방해되어 나무가 죽을 수 있으며, 현재까지 알려진 커피 질병 중 가장 피해가 큰 것으로 보고 되고 있다. 이에 관련되는 질병은 아래의 어느 것인가?

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

12. 커피 체리를 가공하는 방법 중 틀린 설명은?

- ① 커피 체리를 수확한 후 그 상태로 말리는 방법을 건식법(Dry processing)이라 부른다
- ② 건조방식은 햇볕에 직접 말리는 방법과 기계를 이용하는 방식으로 크게 나뉜다.
- ③ 펄프 제거 후 파치먼트 상태로 말리는 커피 수확 방법을 습식가공법(Wet processing)이라 부른다.
- ④ 현재 가장 많이 사용하는 방식은 세미 워시드(Semi washed)방식이다.

13. 생두 가공법 중에 건식법(Dry processing)에 대한 설명으로 옳은 것은?

- ① 수확한 체리를 그대로 건조시킨 후, 건조된 체리로부터 생두를 분리한다.

- ② 수확한 커피 체리에서 과육을 제거한 후 건조시킨다.
- ③ 수확한 커피 체리에서 생두를 분리하여 수분 함량 17-18% 정도로 만든다.
- ④ 덜 익은 커피 체리를 수확하여 저온에서 숙성한 후, 생두를 분리하여 건조 시킨다.

14. 향미가 풍부한 품질 좋은 커피를 생산하기 위한 방법으로 옳바른 것은?

- ① 생두의 수분을 완전히 건조하기 위해 장기간 햇볕에 건조시킨다.
- ② 완전히 익은 붉은 색의 체리를 선별 수확한다.
- ③ 유기농법으로 가공한다.
- ④ 수확 후 커피 체리 껍질은 제거한 다음 건조시켜야 한다.

15. 다음은 생두의 어떤 가공 과정에 대한 설명인가?

커피 체리 수확 후 껍질 제거 후 곧바로 건조시키는 가공방법으로, 커피의 점액질이 그대로 생두에 흡수되어 풍부한 단맛을 형성한다. 주로 브라질에서 사용하는 방법으로 생산량이 늘고 있는 가공법이다.

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

16. 스크리닝(Screening) 작업을 통하여 생두를 분리하는데, 스크린 사이즈(Screen size)가 큰 것부터 작은 순으로 정확하게 나열한 것은?

(가) Good bean
(나) Very Large bean
(다) Bold bean
(라) Extra Large bean

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

17. 커피를 분류하는 기준이 다른 세나라와 다른 국가는?

- ① 콜롬비아 ② 과테말라
- ③ 온두라스 ④ 엘살바도르

18. 다음 중 지역과 커피 생산국이 바르게 연결된 것은?

- ① 남미 커피 생산국: 브라질, 과테말라, 베네수엘라, 페루
- ② 중미 커피 생산국: 과테말라, 콜롬비아, 코스타리카, 도미니카
- ③ 서인도 제도 커피: 자메이카, 쿠바, 아이티, 엘살바도르
- ④ 아프리카 커피 생산국: 에티오피아, 케냐, 탄자니아, 짐바브웨

19. 나라에 따라 생두 등급을 책정하는 기준이 다르다. 다음 중 그 기준에 해당 되지 않는 것을 고르시오

- ① 재배고도 ② 생두 수분함량
- ③ 결점두 수 ④ 생두크기

20. 커피콩의 크기에 대한 품질 평가 기준을 잘못 설명한 것은?

- ① 일반적으로 생두가 클수록 고급으로 여기며, 가격도 비

싸다.

- ② 브라질에서는 1/64 inch 단위로 구멍 크기가 분류된 체(Screener)를 이용하여 생두의 크기 등급을 측정한다.
- ③ 케냐는 AA, A 등급으로, 코트디부아르는 A, B, C, PB 등급으로 표기한다.
- ④ 브라질의 Screen #18은 미국의 7.14mm, 영국의 Large bean에 해당하는 크기다.

21. 정상 생두에 포함된 결점에 대한 다음 정보 중 옳지 않은 것은?

- ① 외부물질인 돌, 나뭇가지 등은 결점에 속하지 않는다.
- ② 벌레가 먹거나, 부서져 모양이 불규칙한 생두이다.
- ③ 검은색, 갈색, 덜 성숙한 듯한 녹색 등으로 색깔이 불규칙한 생두이다.
- ④ 향미에 가장 큰 영향을 미치고, 뉴욕거래소의 NY 등급 기준으로 가장 점수가 높은 결점에는 Black bean 및 Sour bean 등이 있다.

22. 커피의 카페인을 제거하기 위해 사용되는 유기용매가 아닌 것은?

- ① Benzene(벤젠)
- ② Chloroform(클로로포름)
- ③ Dichloromethane(디클로로메탄)
- ④ Hexane(헥산)

23. 좋은 생두의 조건을 나열하면 다음과 같다. 괄호 안에 들어갈 옳은 내용은 어느것 인가?

생두는 일반적으로 크기가 크고 밀도가 (), 색은 ()인 것이 고급으로 분류된다. 크기가 크다고 해서 꼭 좋은 생두로 볼 수 있는 것은 아니며, 함수율은 ()정도가 적당하다. 주로 고지대에서 자라나는 커피열매가 밀도도 (), 맛과 향도 깊고 풍부하다.

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

24. 다음은 디카페인 커피의 제조과정을 설명한 내용인데, 어떤 종류의 추출법을 설명한 것 인가?

- 추출속도가 빨라 회수 카페인의 순수도가 높다.
- 가장 많이 사용되는 디카페인의 제조과정이다.
- 용매가 직접 생두에 닿지 않아 안전하고 경제적인 방법이다.

- ① 초임계 추출법 ② 물 추출법
- ③ 증류 추출법 ④ 용매 추출법

25. 영업장에서 유리잔을 포함한 식기 세척 시, 가장 위생적인 세척순서는?

- ① 비눗물 → 더운물 → 찬물
- ② 더운물 → 비눗물 → 찬물
- ③ 비눗물 → 찬물 → 더운물
- ④ 찬물 → 비눗물 → 더운물

26. 우유 단백질에 속하는 성분이 아닌 것은?

- ① 카제인 ② 베타-락토글로불린
- ③ 오브알부민 ④ 락토페린

27. 우유를 마시면 소화가 잘 되지 않아서 속이 거북해지는 현상을 유당불내증이라고 한다. 유당불내증에 대한 설명 중 틀린 것은?

- ① 유당불내증은 대개 유전적 현상이다.
- ② 한국인의 대부분은 중학교 고학년이 되면 유당불내증이 나타나는 후천성 유당불내증 현상을 보인다.
- ③ 한국인은 우유를 잘 소화시키지 못하는 경향이 많다.
- ④ 백인이나 동양인보다 아프리카인이 우유를 더 잘 소화한다

28. 커피와 같은 식음료 제공 시, 고객 접대 방식이 옳은 것은 어느 것인가?

- ① 커피 잔 손잡이는 고객의 앞쪽을 향하게 제공한다.
- ② 커피스푼은 고객의 오른쪽에 수프 스푼과 함께 세팅한다.
- ③ 레스토랑에서 커피는 고객의 앞쪽에서 제공한다.
- ④ 레스토랑에서 커피주문은 고객의 왼쪽에 서서 받는다,

29. 아래의 내용 공란에 적합한 용어는 무엇인가?

서비스를 제공하는 종업원과 이를 받아들이는 고객 간 원활한 상호작용이 이루어지는 시점을 ()이라 하며, 고객의 만족도는 이 시점에서 최대가 되므로 서비스업은 이에 대한 관리에 최선을 다해야 한다.

- ① 서비스 기대점 ② 서비스 접점
- ③ 서비스 순환점 ④ 서비스 시발점

30. 커피성분 중 지방의 산패에 영향을 미치는 인자에 대한 설명으로 맞는 것은?

- ① 저장온도가 0℃ 이하가 되면 산패가 방지된다.
- ② 광선은 산패를 촉진하나, 그 중 자외선은 산패에 영향을 미치지 않는다.
- ③ 구리, 철은 산패를 촉진하나 납, 알루미늄은 산패에 영향을 미치지 않는다.
- ④ 커피 지방의 불포화도가 높을수록 산패가 활발하게 일어난다.

2과목 : 로스팅과 향미 평가(커피 배전)

31. 커피 로스팅 시 일어나는 물리적 현상으로 옳지 않은 것은?

- ① 온도의 상승으로 원두와 실버스킨의 분리
- ② 수분이 증발하고 내부 조직이 팽창되면서 1차 크랙의 발생
- ③ 원두 부피의 지속적 감소
- ④ 1차 크랙의 발생 후 2차 크랙의 발생

32. 생두를 로스팅 함으로써 가장 현저하게 감소되는 물질은?

- ① 지질 ② 카페인
- ③ 섬유소 ④ 설탕(자당)

33. 다음 중 카페인에 대한 설명으로 맞는 것은?

- ① 카페인에 의한 쓴맛은 전체의 10% 정도이다.

- ② 로스팅에 의해 대부분 사라지게 만들 수 있다.
- ③ 로스팅 후 30일 이상 지나면 점차 사라진다.
- ④ 당과 반응해서 멜라노이딘 및 향기 성분으로 변화한다.

34. 로스팅(Roasting)에 대한 설명 중 틀린 것은?

- ① 로스팅을 하기 전, 생두의 수분함량, 밀도, 수확연도, 가공방법 등을 점검한다.
- ② 로스팅 전, 반드시 로스팅 머신은 강한 화력으로 빨리 예열시켜야 한다.
- ③ 로스팅 머신의 특징에 맞게 투입하는 생두의 양을 조절한다.
- ④ 로스팅을 하기 전, 로스팅 포인트를 미리 결정한다.

35. 커피생두를 오랜 기간 저장하였을 경우, 생두의 색, 향미 및 지질의 산가가 변화된다. 이들 현상에 대한 설명 중 틀린 것은?

- ① 커피생두에 함유된 지질에 산가는 증가 된다.
- ② 커피생두의 색은 황색내지 갈색에서 청녹색으로 변화한다.
- ③ 커피생두의 산가의 변화는 리파아제(Lipase)에 의한 지질의 가수분해 때문이다.
- ④ 커피생두의 색, 향미 및 산가의 변화는 저장조건과 밀접한 관련이 있다.

36. 다음 로스팅 중 맛 성분의 변화에 대한 설명 중 옳은 것은?

(가) 로부스타 종은 유기산이 많아서 쓴맛이 강하다.
 (나) 신맛은 아라비카 종이 로부스타 종보다 강하다.
 (다) 쓴맛은 카페인, 트리코 넨린 카페인산, 퀴닉산 등에 기인한다.
 (라) 쓴맛은 라이트, 시나몬일 때 가장 강하다.

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

37. 커피 신맛의 주성분은?

- ① 타닌 ② 유기산
- ③ 배당체 ④ 알칼로이드

38. 커피를 약화 화력에 너무 오래 로스팅해서 캐러멜화가 충분히 진행되지 않아 나타나는 향미의 결함은?

- ① Baked ② Green
- ③ Tipped ④ Woody

39. 다음 향기의 강도를 표현하는 용어 중 향기가 강한 순서로 나열된 것은?

- ① Flat >Rounded >Full >Rich
- ② Full >Rich >Rounded >Flat
- ③ Rich >Full >Rounded >Flat
- ④ Rounded >Full >Flat >Rich

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

- ① Aroma ② Bouquet
- ③ Flavor ④ Fragrance

41. 다음은 SCAE 의 Cup Tasters Championship의 경기 규칙을 설명한 내용이다. 가장 적절히 설명한 것은?

- ① 경기에 사용되어지는 8개 그룹의 커피 종류는 전세계 프리미엄급 정도의 커피 중 가장 일반적으로 알려진 커피를 사용한다.
- ② 모든 커피들은 동일한 로스팅-Full City로 볶아진 것을 사용하며 똑같은 크기로 분쇄 되어져야 한다.
- ③ 모든 경기는 4분 이내에 끝내야 하며 심사위원장은 매 1분마다 신호를 보낸다.
- ④ 이 경기에 사용되는 컵의 용량은 240ml내외 이며 참가자들에게 제공되는 커피 양은 150~180ml이다.

42. 생두를 샘플 로스팅 할 때 생두의 평가항목이 아닌 것은?

- ① 생두의 품종과 형태 ② 생두의 색상과 크기
- ③ 생두의 냄새와 비중 ④ 생두의 분쇄정도

43. 다음 향미 특성을 나타내는 용어에 해당하는 것을 고르시오.

커피의 상쾌함(Liveliness), 달콤함(Sweetness), 신선한 과일맛(Fresh-fruit character)을 풍부하게 한다.

- ① Fragrance ② Acidity
- ③ Body ④ Flavor

44. 로스팅 방법 중 고온-단시간 로스팅의 특징이 아닌 것은?

- ① 신맛이 약하고 뒷맛이 텁텁하나 중후함이 강하고 향기가 풍부하다.
- ② 상대적으로 커피콩의 팽창이 커 밀도가 낮다.
- ③ 가용성 성분은 저온 장시간 로스팅에 비해 10~20% 더 추출 된다.
- ④ 한 잔당 커피사용량을 10~20% 덜 쓰게 되어 경제적이다.

45. 로스팅 머신의 설명 중 틀린 것은?

- ① 로스팅 머신의 열원은 가스, 전기, 오일, 숯 등으로 다양하다.
- ② 직화식, 반열풍식, 열풍식으로 로스팅 방식이 나뉘어진다.
- ③ 로스팅 도중 로스팅 진행 상황을 확인할 수 있는 장치는 샘플러이다.
- ④ 드럼 외부의 공기 흐름과 열량을 조절하는 장치는 댐퍼이다.

3과목 : 커피 추출

46. 다음은 커피 추출시 사용하는 물에 관한 내용이다. 올바르게 설명된 것은?

- ① 신선하고 좋은 맛이여야 하며 냄새와 불순물이 없어야 한다.
- ② 정수된 물보다 수돗물을 사용하는 것이 바람직하다.
- ③ 이산화탄소가 전혀 남아 있지 않은 깨끗한 물이 좋다.
- ④ 150ppm이상의 미네랄이 함유되어 있는 물이 좋다.

47. 커피를 추출하기 위해 분쇄를 하는 이유로 타당한 것은?

- ① 원가의 절감
- ② 물과 접촉되는 표면적의 증가
- ③ 커피성분의 최대한 추출
- ④ 짧은 시간에 효율적인 서비스를 위해

48. 드립여과 방식(Drip Filtration)의 커피 추출에서 수분과 열을 주어 분쇄입자를 팽창시켜 커피성분이 추출되기 쉬운 상태로 만들기 위한 작업은?

- ① 진액 추출 ② 스프링 주입
- ③ 뜸들이기 ④ 추출

49. 핸드드립으로 커피를 추출할 경우 분쇄 커피가루 표면에 발생하는 거품에 대한 설명으로 옳지 않은 것은?

- ① 표면에 떠오르는 거품은 잡미를 포함하고 있다.
- ② 신선하지 않은 커피가루는 거품이 표면에 나오지 않는다.
- ③ 추출 시에 커피가루 표면에 발생하는 거품은 작고 고올수록 좋다.
- ④ 드립 추출 시 가루표면에 발생한 거품은 향기 성분을 많이 포함하고 있기때문에, 드리퍼의 물이 완전히 빠질 때까지 서버에 올려놓는다.

50. 그룹헤드의 디스퍼전 스크린(Dispersion Screen)에 대한 설명 중 옳은 것은?

- ① 동(구리)으로 된 재질이다.
- ② 청소를 매일 해주어야 한다.
- ③ 물을 한 줄기로 모아주는 역할을 한다.
- ④ 영구사용이 가능하다.

51. 물과 비교한 에스프레소의 물리화학적 변화를 올바르게 설명한 것은?

- ① 표면장력이 증가한다. ② 밀도가 낮아진다.
- ③ 전기 전도도가 낮아진다. ④ pH가 낮아진다.

52. 에스프레소 추출작업이나 사용되는 도구에 대한 설명이다. 옳은 것은?

- ① 블라인드 필터(Blind Filter)-구멍이 막힌 필터로 그룹헤드 청소 시 사용된다.
- ② 탬핑(Tamping)-포타필터의 바깥쪽을 툭툭 두드리는 작업이다.
- ③ 낙 박스(Knock Box)-커피를 보관하는 도구이다.
- ④ 탬퍼(Tamper)-필터 바스켓에 분쇄된 커피를 담는 도구이다.

53. 에스프레소 머신의 점검과 관리에 대한 내용 중 틀린 것은?

- ① 펌프압력과 보일러온도는 게이지(Gauge)를 통해 상시 확인해야 한다.
- ② 배수구는 마감작업을 할 때 뜨거운 물을 충분히 흘려보내서 청소한다.
- ③ 개스킷(Gasket)의 교체는 커피가 잘 나오지 않을 때 한다.
- ④ 스팀노즐은 항상 청결한 상태를 유지하기 위해 사용할 때마다 청소를 해주어야 한다.

54. 에스프레소 추출 시 첫 단계로서 팩킹(Packing) 작업을 하게 되는데, 이 때 태핑(Tapping) 을 하는 이유는?

- ① 분쇄한 원두를 필터 홀더(Filter Holder)에 담아 눌러 다지기 위해
- ② 필터 홀더 가장자리의 커피가루를 떨어내기 위해
- ③ 필터 홀더에 분쇄한 커피를 담기 전에 남아있는 커피가루를 제거하기 위해
- ④ 필터홀더를 뒤집어 붐으로서 팩킹(Packing)의 완성도를

확인하기 위해

55. 에스프레소 추출 시 커피케이크의 고른 밀도 유지와 물의 균일한 통과를 위해 하는 작업은?

- ① 그라인딩(Grinding) ② 태핑(Tapping)
- ③ 탬핑(Tamping) ④ 도징(Dosing)

56. 다음 설명 중 옳은 것은?

- ① 에스프레소는 크레마의 지속성과 관계가 있다.
- ② 에스프레소는 온도와는 별로 관계가 없다.
- ③ 에스프레소는 분쇄 커피와 공기의 접촉시간을 최대화해야 한다.
- ④ 에스프레소는 추출압력이 낮을수록 좋다.

57. 에스프레소 추출 시 머신에서 추출 전 물 흘리기를 하는 이유가 아닌 것은?

- ① 과열된 물을 흘려 온도를 조절한다.
- ② 그룹헤드의 이물질 제거한다.
- ③ 추출온도를 점검한다.
- ④ Infusion(뜸들이기)을 하기 위함이다.

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

- ① 리스트레토(Ristretto)-추출시간을 짧게 하여 보다 농축된 에스프레소를 지칭한다.
- ② 도피오(Doppio)-추출시간을 길게 하여 쓴맛이 더 강조된 에스프레소이다.
- ③ 롱고(Lungo)-에스프레소에 대운 우유와 휘핑크림을 올린 것으로 비엔나커피라고도 한다.
- ④ 데미타세(Demitasse)-카푸치노를 마시는데 사용되는 잔이다.

59. 추출기구에 대한 설명이다. 잘못 연결한 것은?

- ① 이브릭-카다몸(Cardamom)이라는 향신료를 넣어 즐기기도 하는 터키식 커피 추출기구
- ② 프렌치프레스-1933년 이태리에서 만들어진 수동식 에스프레소 추출기구
- ③ 워터 드립-더치커피라고도 부르며 찬물로 장시간 추출하는 방식
- ④ 사이폰-시각적인 연출효과가 뛰어난 진공여과방식의 추출기구

60. 에스프레소 머신의 관리에 대한 다음 설명 중 틀린 것은? (문제오류 : 실제시험장에서는 오타로 인하여 1, 3번을 정답으로 처리하였습 여기서 3번을 정답 처리 함)

- ① 포트필터는 커피와 직접 접촉하는 부분이므로 매일 청소해야 한다.
- ② 기계의 주요 부위는 찌꺼기가 침착되지 않도록 정기적으로 접촉하는 부분이므로 매일 청소해야 세척한다.
- ③ 커피 기계를 세척할 때는 향기가 있는 세제를 사용하는 것이 좋다.
- ④ 스케일을 방지하기 위해 칼슘제거용 용액을 통과시킨 후 물로 충분히 행군다.

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