

- ③ Quaker가 없을 것.
- ④ Cupping 점수 80점 이상일 것.

3과목 : 커피 추출

46. 커피를 살 때 먼저 고려해야 될 사항 두 가지를 꼽는다면 무엇을 고려해야 될까?
- ① 제조 회사와 품종 ② 커피의 품질과 신선함
 - ③ 커피의 분쇄도와 포장재 ④ 커피의 품질과 가격

47. 커피의 산패에 대한 설명 중 바른 것은?
- ① 커피가 공기 중에 산소와 결합하여 맛과 향이 변화하는 것을 말한다.
 - ② 분쇄 후 일정시간이 경과하여 안정된 이후 추출하는 것이 좋다.
 - ③ 다크 로스트(Dark roast) 된 원두는 라이트 로스트(Light roast) 된 원두보다 서서히 산화된다.
 - ④ 멜라노이딘이 형성되면서 진행되는 과정이다.

48. 다음 설명하는 추출 기구는 무엇을 말하는가?
- 수동식 에스프레소 추출기구로, 매장보다는 가정에서 많이 사용하는 기구이다. 구조는 상부포트, 하부포트, 안전밸브, 바스켓으로 되어있다. 다른 말로는 '에스프레소 포트'라고도 한다.

- ① 퍼콜레이터(Percolator)
- ② 프렌치 프레스(French press)
- ③ 이브릭(Ibrik)
- ④ 모카 포트(Moka pot)

49. 좋은 커피를 위한 조건이 아닌 것은?
- ① 커피와 물의 적정 비율
 - ② 추출 시간에 따른 정확한 분쇄
 - ③ 추출 기구마다 입자를 0.5~0.6mm로 맞추어 추출
 - ④ 좋은 품질의 물로 최적의 추출 방법

50. 에스프레소 추출 시 펌프모터에서 심한 소음이 일어나는 원인은 무엇인가?
- ① 커피 투입량이 많을 때
 - ② 물 공급이 되지 않을 때
 - ③ 온도가 낮을 때
 - ④ 추출 시간이 길 때

51. 눈앞에 놓인 커피는 이미 그 성격이 결정되어 있다. 따라서 그에 가장 적합한 추출 방법도 결정되어 있다고 말할 수 있다. 에스프레소 기계를 사용하여 커피를 뽑을 때 커피의 맛을 조절할 수 있는 가장 단순한 방법은 무엇인가?
- ① 분쇄 커피의 양을 조절한다.
 - ② 분쇄도를 조절한다.
 - ③ 커피의 추출 액량을 조절한다.
 - ④ 탬핑 강도를 조절한다.

52. 물속에 함유된 칼슘(광물질) 성분은 커피기계의 보일러 내부 벽에 흡착되는데, 물을 직접 끓이게 되면 칼슘이 히터의 표면에 녹아 융착(融着)되기도 하며, 각 부분으로 연결되어 있

는 소규모 파이프 등이 막히는 원인이 된다. 또한 여러 이온 성분의 중금속과 불순물로 인하여 커피의 고유의 맛을 잃게 된다. 이러한 현상을 방지하기 위해 사용되는 장비는 무엇인가?

- ① 연수기 ② 펌프 모터
- ③ 정수기 ④ 전원차단기

53. 에스프레소 추출에서 추출 시간이 길어지면 맛은 어떻게 변할까?
- ① 신맛이 강해진다. ② 단맛이 강해진다.
 - ③ 짠맛이 강해진다. ④ 쓴맛이 강해진다.

54. 다음 예문 가운데 가장 모범적인 에스프레소 추출의 모습은?
- ① 처음엔 천천히 똑똑 떨어지다가 나중엔 가늘게 고르게 나오면서 32초에 28ml가 추출되었다.
 - ② 처음부터 끝까지 고른 두께로 가늘게 나오면서 22초에 25ml가 추출되었다.
 - ③ 조금 굵은 줄기로 나오면서 8초에 추출이 끝났는데, 거품이 1/2 이상 나왔다.
 - ④ 처음부터 끝까지 고른 두께로 35초 만에 30ml가 추출되었다.

55. 추출이 용이하게 적당량의 분쇄된 커피를 필터 홀더에 담은 일련의 과정을 팩킹(Packing)이라 하는데 이 과정과 관련이 없는 것은?
- ① Tapping ② Dozing
 - ③ Tamping ④ Infusion

56. 탬핑(Tamping)을 하는 가장 큰 요인은?
- ① 커피 케이크의 고른 밀도 유지를 통한 물이 균일한 통과를 위해
 - ② 필터에 커피를 잘 채우기 위해
 - ③ 두꺼운 크레마를 얻기 위해
 - ④ 물과의 접촉 면적을 늘리기 위해

57. 다음 중 에스프레소 추출에서 필터홀더의 바스켓과 추출구(Spout)관리에 해당되지 않는 것은?
- ① 탬핑 시 추출구가 작업대 바닥에 닿지 않도록 한다.
 - ② 도징(Dozing up)된 원두를 깎아낼 때 추출구가 도징 챔버(Dozing chamber) 위쪽에 놓이지 않도록 한다.
 - ③ 필터홀더의 바스켓과 추출구를 청소할 때는 반드시 젖은 행주를 사용한다.
 - ④ 바스켓과 추출구를 분해하여 청소할 때는 가능한 따뜻한 물을 사용하는 것이 좋다.

58. 에스프레소 추출 전 '물 흘려보내기' 동작에 대한 내용이다. 틀린 것은?
- ① 그룹 헤드에 묻어 있을 수 있는 찌꺼기를 제거하기 위한 동작이다.
 - ② 머신의 정상 작동여부를 확인하는 동작이다.
 - ③ 과열되어 있을 수 있는 추출수를 제거하기 위한 동작이다.
 - ④ 드립 트레이(Drip tray)를 씻어내어 잔 밑 부분의 청결을 유지하기 위한 동작이다.

59. 에스프레소의 추출시간에 영향을 미치는 여러 가지 요인 중 그라인더의 입자를 바꾸면서 조절해야 하는 요인이 아닌 것

은?

- ① 추출 압력 차이가 있는 경우
- ② 날씨의 변화에 따른 습도변화
- ③ 원두변경에 따른 로스팅 정도의 변화
- ④ 그라인더의 장시간 사용에 따른 그라인더 날의 팽창

60. 다음의 메뉴 중 얼음을 이용한 차가운 메뉴는?

- ① 도피오(Doppio)
- ② 카푸치노 프레도(Cappuccino Freddo)
- ③ 카페 코레토 (Caffe Correto)
- ④ 카라멜 마끼아또(Caramel Macchiato)

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