

- 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.

2과목 : 로스팅과 향미 평가(커피 배전)

31. 커피를 로스팅 할 때 일어나는 변화 중 옳은 것으로 묶인 것은?

가) 가용성 성분이 증가한다.
 나) 휘발성 향기 성분이 지속적으로 증가한다.
 다) 카페인의 양은 현저히 증가한다.
 라) 원두의 용적 증가는 점차 감소한다.

- ① 가,나 ② 가,라
- ③ 다,라 ④ 나,다

32. 커피를 블렌딩하는 기본원칙이다. 관계가 먼 것은?

- ① 커피의 품질이 한 종류 이상은 뛰어나야 한다.
- ② 사용하는 커피를 특성 별로 분류해야 한다.
- ③ 로스팅 단계와 특징 별로 분류해야 한다.
- ④ 사용하는 생두의 안정적 확보를 염두 해야 한다.

33. 커피 로스팅 시 생두에 열을 가하는 방식에 따라 로스팅방식이 결정된다. 생두에 열을 전달하는 열의 종류에 해당하지 않는 것은?

- ① 대류에 의한 열 ② 복사에 의한 열
- ③ 전도에 의한 열 ④ 자외선에 의한 열

34. 커피향기와 맛에 깊은 관계가 있는 성분으로 아라비카 종에 12~16%가 들어있는 커피 내의 주요성분은?

- ① 클로로겐산 ② 카페인
- ③ 지방성분 ④ 탄닌산

35. 커피생두에 함유된 탄수화물은 유리당류와 다당류로 나누어진다. 이에 대하여 바르게 설명한 것은?

- ① 커피생두의 유리당류는 원두의 갈색이나 향기의 형성에 영향을 미치지 않는다.
- ② 커피생두의 유리당류를 이루는 주성분은 수크로스(Sucose) 이다.
- ③ 커피생두의 유리당류 함량은 로부스타 종이 아라비카 종보다 많이 함유되어 있다.
- ④ 커피생두의 유리당류의 함량은 로스팅 후에도 거의 감소되지 않는다.

36. 커피를 로스팅하면 당의 갈변화(Sugar browning)가 일어나 향기성분이 생성된다. 다음 향기 중에서 로스팅 정도가 가장 높은 단계에서 생성되는 향기는?

- ① Nutty(고소한 향) ② Caramelly(캐러멜 향)
- ③ Chocolaty(초콜릿 향) ④ Flowery(꽃 향)

37. 추출한 커피에 대한 컵핑(Cupping) 시 알아야 할 용어에 대한 다음 설명 중 틀린 것은?

- ① Taste - 혀로 느낄 수 있는 커피의 단맛, 신맛 및 쓴맛
- ② Aroma - 후각으로 느낄 수 있는 커피에서 증발되는 향

- ③ Flavor - 입안에 커피를 머금었을 때 후각과 입에 느껴지는 맛과 향
- ④ Aftertaste - 커피가 입안에 있을 때 지속적으로 느낄 수 있는 맛

38. 커피의 다음 성분들 가운데, 마시기 전 커피의 향을 느끼게 하는 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

39. 추출한 커피를 오래 가열하면서 보관하면 커피콩의 단백질 성분이 변화하면서 나타나는 맛의 결함은?

- ① Tarry(탄 맛) ② Briny(짠맛)
- ③ Scorched(강한 탄내) ④ Woody(나무 맛)

40. 다음 중 SCAA의 기준에 따른 커피의 기본(Primary) 맛이 아닌 것은?

- ① 신맛 ② 단맛
- ③ 쓴맛 ④ 짠맛

41. 다음 향기의 강도를 표현하는 용어 중 맞는 것은?

- ① Flat : 풍성하다. 풍부하고 강하다는 의미.
- ② Full : 풍부하다. 강도가 강한 것은 아니다.
- ③ Rich : 무난하다. 강하지도 다양하지도 않다.
- ④ Rounded : 빈약하다, 향이 거의 없는 경우

42. 커피 추출액에서 소독내가 심하게 나는 맛의 결함으로, 커피 열매가 나무에 달린 채 건조가 진행되어 미생물과 효소가 커피열매에 작용하여 생기는 향미의 결함은? 이런 결함은 브라질의 건식 아라비카 콩에서 주로 나타난다.

- ① Woody ② Hidy
- ③ Grassy ④ Rioly

43. 다음에 설명에서 () 안에 들어간 단어를 제대로 연결한 것은?

음식이나 음료를 섭취하거나 섭취한 후, 입안에서 물리적으로 느껴지는 촉감을 ()이라 하며, 입안에 있는 말초 신경은 커피의 점도와 미끈함을 감지하는데 이 두가지를 집합적으로 ()라 부른다.

- ① Flavor, Aftertaste ② Mouthfeel, Body
- ③ Aftertaste, Mouthfeel ④ Mouthfeel, Flavor

44. 월드 컵 테이스터스 챔피언 대회(WCC) 경기규정의 커피 추출조건을 틀리게 설명한 것은?

- ① 커피의 분쇄는 품종별로 다른 크기로 분쇄된다.
- ② 추출 온도는 92~96℃ 이다.
- ③ 물 1리터(L) 당 60g의 원두를 사용하여 추출한다.
- ④ 각 커피의 추출 시간은 4~6분 정도이다.

45. SCAA의 Specialty Coffee로 구분하는 기준에 대한 것이다. 틀린 것은?

- ① 5%이내의 크기편차.
- ② Category 1의 결점수가 없어야 할 것.

- 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 담는 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