

1과목 : 커피학 개론

1. 나라에 따라 커피 어원(語源)이 다르게 전해져 왔는데, 다음 내용 중 그 연결이 옳게 짝지어진 것은 어느 것인가?

- 가) Turkey - Cezve 나) Arabia - Qahwah
- 다) Ethiopia - Kaffa 라) Greece - Briki

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

2. 다음의 커피체리(Coffee cherry)에 대한 설명 중 틀린 것은?

- ① 커피체리는 커피종자에 따라 성장속도가 다르다.
- ② 커피 꽃이 지고 체리가 맺혀서 수확할 때까지의 기간은 아라비카 종이 로부스타 종보다 길다.
- ③ 커피체리는 외피, 과육, 점액질, 파치먼트, 은피, 생두의 구조로 이루어져 있다.
- ④ 일반적으로 정상적인 체리 안에는 생두가 2개 들어 있다.

3. 체리 속 생두는 보통 두 개가 서로 마주보고 있다. 이 경우 서로 마주보는 방향은 평행한데 이런 형태의 생두를 무엇이라고 하는가?

- ① 피베리(Peaberry)
- ② 트라이앵글러 빈(Triangular bean)
- ③ 홀 빈(Whole bean)
- ④ 플랫 빈(Flat bean)

4. 다음 스페셜티 커피(Specialty coffee)에 대한 설명 중 가장 거리가 먼 것은?

- ① 이상적인 커피재배 기후 조건에서 생산된 아주 뛰어난 품질의 커피를 말한다.
- ② 1974년에 Erna Knutsen이 처음 언급한데서 비롯되었다고 한다.
- ③ 미국의 전체 커피 시장은 수 십 년째 정체 상태이나 스페셜티 커피 분야는 지속적인 성장을 하고 있다.
- ④ 커피(Cupping) 결과 100점 만점에 70점 이상을 획득한 커피를 의미한다.

5. 다음 중 아라비카 종 커피가 아닌 것은?

- ① Brazil Santos No.2 ② Kenya AA
- ③ Indonesia WIB ④ Colombia Supremo

6. 다음은 커피 생산국가의 하나인 코스타리카(Costa Rica)에 대한 설명이다. 옳바르게 기술된 항목을 고르시오.

- 가) 생산고도에 따라 분류가 이루어지는데 가장 높은 지대에서 생산된 커피를 S,H,B라 부른다.
- 나) 가공은 대부분 건식법을 사용하여 향미가 뛰어나다.
- 다) 유명한 커피 산지는 Tarrazu와 Antigua 등이다.
- 라) 아라비카 커피가 주로 생산되며 로부스타의 생산은 법으로 금지되어 있다.

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

7. 다음은 아라비카 종과 로부스타 종에 관한 내용이다. 가장 거리가 먼 것은?

- ① 아라비카 종의 적정 경작 고도는 800m 이하이나 로부스

타 종의 경우는 고도와 상관없이 경작될 수 있다.

- ② 아라비카 종은 로부스타 종에 비해 상대적으로 병충해에 약하다.
- ③ 아라비카 종은 연간 약 15-24℃를 유지해야 재배될 수 있다.
- ④ 아라비카 종은 주로 원두커피용으로 사용되며, 로부스타 종에 비해 향미가 뛰어나다.

8. 다음의 건조과정에 대한 설명으로 틀린 것은?

- ① 파치먼트나 체리를 건조시키는 장소를 파티오(Patio)라고 부른다.
- ② 테이블 드라이(Table dry) 방식은 통풍이 잘되고 오염을 막을 수 있으나 보다 많은 노동력을 필요로 한다.
- ③ 테이블 드라이나 머신 드라이(Machine dry)는 파치먼트보다 체리 건조에 주로 쓰인다.
- ④ 균일한 건조가 이루어지도록 파치먼트나 체리를 자주 뒤집어 주는 것이 중요하다.

9. 아라비카 원종에 가장 가까운 품종으로서 콩의 모양은 긴 편이며 좋은 향과 신맛을 가지고 있으나 그늘 경작법(Shading)이 필요하며 생산성이 낮은 품종은?

- ① 카투라(Caturra) ② 몬도 노보(Mundo-Novo)
- ③ 켄트(Kent) ④ 티피카(Typica)

10. 습식법(Wet processing)을 이용한 가공과정에 대하여 틀리게 설명한 것은?

- ① 물이 풍부한 중남미 지역에서 아라비카 종 생산 시 주로 이용된다.
- ② 수확한 체리는 물을 이용하여 가벼운 체리(Floater)와 무거운 체리(Sinker)로 분리한다.
- ③ 건식법에 비해 생산단가가 싸고 친환경적이다.
- ④ 발효조에서 16-36시간 정도 발효시키면 pH가 3.8-4.0 범위로 내려간다.

11. 다음 커피나무의 생육과 수확에 대한 설명 중 옳은 것은?

- ① 수령이 30~40년 이상 된 나무는 베어내고 새 나무를 키워 5년 이상 성장 후 수확하는 재배 방법도 있다.
- ② 커피 파치먼트는 반드시 물속에서 발아하여 흠에 옮겨 심는다.
- ③ 대개의 커피나무는 품종이 우수한 나무를 선택하여 일반 커피나무에 접붙이기하여 재배 후 수확한다.
- ④ 수세식으로 수확한 체리는 숙성을 위해 체리 상태로 1주일 이상 상온 보관 후 발효과정을 거쳐 수세 건조한다.

12. 커피나무를 재배하기 위한 적절한 지역 조건에 대한 내용 중 옳은 것은?

- ① 연간 평균기온이 약 20℃로 큰 기온 차가 없고, 평균 강우량은 2500~3000mm 정도 되는 곳이 커피나무 재배지로 좋다.
- ② 아라비카종 나무는 연교차가 적은 해발 1200m 이상의 고지대에서만 재배한다.
- ③ 커피나무는 5℃ 이하에서 재배하면 생육하지 못하므로 따뜻한 곳에서만 재배할 수 있다.
- ④ 아라비카종 나무는 30℃ 이상에서 성장할 수 없으며, 이런 날씨가 이를 이상 계속된다면 나무 성장에 치명적일 수 있다.

13. 체리에서 생두를 분리하는 방법 중 습식법(Wet processing)에만 있는 공정은?

③ 인 ④ 지방

27. 커피전문점에서 사용되는 식재료의 저장을 위한 방법 중 부적당한 것은?

- ① 낮은 온도에서 저장
- ② 식품 내 효소 활성화
- ③ 햇빛 노출 최소화
- ④ 진공 포장

28. 다음은 커피에 함유된 폴리페놀 성분에 대한 설명이다. 틀린 것은?

- ① 콜레스테롤이 소화관으로 흡수되는 것을 막아 주기 때문에 혈중 콜레스테롤의 수치를 낮게 해 주는 작용도 한다.
- ② 중추신경을 자극하여 정신을 맑게 한다.
- ③ 헬리코박터 균을 박멸하며 충치억제에도 효과가 있다.
- ④ 항산화제로서 노화방지에 탁월한 효과를 나타낸다.

29. 커피 제조 시 바리스타가 지켜야 할 위생관리로서 적절한 것은?

- ① 행주와 수건은 40℃이상 온수에 중성세제 세척 후, 100℃이상 5분간 열탕 소독한다.
- ② 커피잔, 유리컵 및 커피 관련기구는 세제를 사용하지 않고 찬물로 깨끗이 씻어 둔다.
- ③ 커피제조 작업대는 1일 1회 정도 세척, 청소 관리한다.
- ④ 재료와 기구 보관고는 분기별로 1회 이상 청소 관리한다.

30. 스탠더드 레시피(Standard recipe)를 설정하는 목적에 대한 설명 중 틀린 것은?

- ① 원가계산을 위한 기초를 제공한다.
- ② 품질과 맛을 유지시킨다.
- ③ 노무비를 절감할 수 있다.
- ④ 바리스타에 대한 의존도를 높여 준다.

2과목 : 로스팅과 향미 평가(커피 배전)

31. 커피를 로스팅할 때 발생하는 화학적 변화 중 틀린 내용은?

- ① 가용성 성분이 증가한다.
- ② 향기 성분이 탄산가스보다 더 많이 생성된다.
- ③ 가용성 당 및 휘발성 가스가 증가한다.
- ④ 카페인 양에는 거의 변화가 없다.

32. 로스팅에 관한 아래 설명 중 옳은 것은 어느 것인가?

- ① 생두는 로스터 내부에서 100-180℃의 열풍으로 가열된다.
- ② 흡열반응은 2차 팽창 후에 일어난다.
- ③ 생두의 탄수화물, 지방, 단백질, 유기산 등이 분해되기 시작하는 온도는 200℃이후부터 이다.
- ④ 생두조직의 내부 온도가 160℃정도에서 수분의 증발이 끝나고, 색상이 황색으로 변하기 시작한다.

33. 생두를 로스팅할 때 일어나는 과정을 잘못 설명한 것은?

- ① 커피의 로스팅 초기에는 수분이 증발하고 신맛이 증가하나 진행이 오래될수록 쓴맛이 점차 증가한다.
- ② 커피 생콩을 로스팅할 때는 1차 크랙-수분의 증발에 의한, 2차 크랙-이산화탄소의 생성에 의한 팽창으로, 두번의 크랙이 일어난다.

③ 커피를 로스팅할 때는 수분 증발, 무게 감소, 향미 물질 방출, 부피 감소, 밀도 감소의 현상이 일어난다.

④ 로스팅은 수분의 증발, 흡열과 발열반응, 그리고 냉각의 세 단계로 분류할 수 있다.

34. 커피에서 느낄 수 있는 향기는, 휘발성 유기화합물들의 휘발성의 차이에 따라 아래의 네 가지로 분류할 수 있다. 다음 중 가장 먼저 느껴지는 특성은?

- ① Dry aroma(분쇄 커피 향)
- ② Aftertaste(뒷맛)
- ③ Cup aroma(추출 커피 향)
- ④ Nose(마시면서 느끼는 향)

35. 로스팅에서 생두에 열이 전달되는 방식이 아닌 것은?

- ① 전도
- ② 방사
- ③ 대류
- ④ 복사

36. 블렌딩(Blending)에 관한 내용이다 옳은 것은?

- ① 로스팅 후 블렌딩 시 각각 원두의 로스팅 정도를 일치시키는 것이 좋다.
- ② 블렌딩 시 커피의 향미 상승을 위해 아라비카 종만으로 블렌딩 한다.
- ③ 정해진 비율에 따라 생두를 미리 혼합한 후 로스팅 하지는 않는다.
- ④ 향미가 우선시 되므로 블렌딩 시 단가는 계산하지 않는다.

37. 커피를 볶을 때 기본적인 세 가지 단계에 속하지 않는 것은?

- ① 건조(Dry)
- ② 열분해(Pyrolysis)
- ③ 냉각(Cooling)
- ④ 포장(Packing)

38. 댐퍼(Damper)의 역할로 관계없는 것은?

- ① 흡열과 발열 반응을 조절하는 역할
- ② 드럼내부의 열량을 조절하는 역할
- ③ 은피를 배출하는 역할
- ④ 드럼내부의 공기 흐름을 조절하는 역할

39. 커피를 로스팅할 때 일어나는 성분의 양적 변화가 다른 하나는?

- ① Chlorogenic acid
- ② Free sugar
- ③ Caffeine
- ④ Trigonelline

40. 커피생두에 함유된 트리코넨린(Trigonelline)에 대하여 잘못 설명한 것은?

- ① 카페인의 약 25%의 쓴맛을 나타내는 성분이다.
- ② 커피 생두의 로스팅 과정에서도 거의 열분해 되지 않고 남아있다.
- ③ 아라비카 종에서는 로부스타 종 및 리베리카 종에 비하여 비교적 많이 함유되어 있다.
- ④ 커피뿐만 아니라 어패류 및 홍조류 등에서도 다량 함유되어 있다.

41. 커피가 가지고 있는 향기는 커피의 품종과 산지의 지역적 특성에 따라 나타나는 그 커피만의 고유 향기라고 할 수 있다. 다음에 예시하는 향기 성분들 가운데 휘발성이 가장 강한 향기는?

- ① Spicy(향신료 향) ② Nutty(고소한 향)
- ③ Chocolatey(초콜릿 향) ④ Flowery(꽃 향)

42. 다음은 Coffee Mouthfeel(커피 촉각)의 정도에 대한 용어이다. 이 중 고형성분의 양에 따른 정도를 표시하는 용어가 아닌 것은?

- ① Thick ② Heavy
- ③ Thin ④ Smooth

43. 다음은 커피의 어떤 성분을 설명한 것인가?

가) 생두 0.3~0.8% 로서 원두 향기 형성의 중요한 성분
 나) 이 중의 일부 성분은 쓴맛 성분과 결합해서 갈색 색소의 성분으로 변화
 다) 이 성분은 로스팅에 의해 급격히 소실
 라) 당과 반응해서 멜라노이딘 및 향기 성분으로 변화

- ① 탄수화물의 다당류
- ② 단백질의 유리아미노산
- ③ 탄수화물의 유리당
- ④ 지질의 불포화지방산

44. 다음은 커피의 쓴맛에 대한 설명이다. 틀린 내용은?

- ① 생두를 로스팅하면 새로운 쓴맛 성분이 생성된다.
- ② 카페인은 커피 쓴 맛의 1/10을 넘지 않는다.
- ③ 디카페인 커피는 쓴 맛을 나타내지 않는다.
- ④ 카페인은 커피에 쓴 맛을 부여한다.

45. 커피를 약한 화력에 너무 오래 로스팅해서, 캐러멜화가 충분히 진행되지 않아 나타나는 향미의 결함은?

- ① Baked ② Green
- ③ Tipped ④ Woody

3과목 : 커피 추출

46. 드립 여과(Drip filtration) 방식의 커피추출에서 커피에 수분과 열을 주어 세포를 팽창시켜 성분이 추출되기 쉬운 상태로 만들기 위한 작업은?

- ① 진액 추출 ② 뜸들이기
- ③ 스프링 주입 ④ 추출

47. 다음 중 커피 원두 보관에 관한 설명으로 바르지 않은 것은?

- ① 추출할 수 있는 분량만큼만 구입하여 보관하는 것이 바람직하다.
- ② 공기와의 접촉을 차단하고 적정습도를 유지하는 것이 바람직하다.
- ③ 햇빛이 잘 드는 곳에 보관한다.
- ④ 갈지 않은 상태에서 보관하는 것이 바람직하고, 추출할 때마다 조금씩 원두를 갈아서 사용한다.

48. 필터드립 추출 커피에 대한 설명으로 거리가 먼 것은?

- ① 커피의 추출 수율은 18~22%가 이상적이다.
- ② 물의 온도, 드리퍼의 종류는 추출농도와 무관하다.
- ③ 농도계와 산도계, 추출차트를 이용하여 커피 추출을 테스트 할 수 있다.

- ④ 원두의 양과 입자를 조절해야 원하는 농도를 추출할 수 있다.

49. 에스프레소 블렌딩의 목적으로 잘못된 것은?

- ① 카페인을 줄이기 위해서
- ② 비용의 절감을 위해서
- ③ 자기만의 특징 있는 에스프레소를 만들기 위해서
- ④ 한 종류의 커피로 '조화로운'맛을 만들기 어려워서

50. 에스프레소머신에 있어서 추출 압력 범위는 어느 정도인가?

- ① 0.5~1bar ② 1~1.5bar
- ③ 2~3bar ④ 8~10bar

51. 에스프레소 추출에서 추출되는 커피의 품질에 영향을 미치는 다음 인자 중 관계가 가장 적은 것은?

- ① 추출온도 ② 추출압력
- ③ 필터의 재질 ④ 추출시간

52. 일반적인 에스프레소 추출에 대한 설명이다. 올바른 것은?

- ① 분쇄 입자의 크기가 클수록 과다추출이 일어난다.
- ② 크레마의 주성분은 아교질을 포함한 지방질의 유체(Emulsion)로 이루어진다.
- ③ 추출 시간이 길어질수록 향기롭고 고소한 맛의 에스프레소가 추출된다.
- ④ 에스프레소 추출 과정은 침투→분리→용해의 과정을 거친다.

53. 에스프레소 머신의 스팀 작동 시 수증기보다 물이 많이 나오는 현상의 원인은?

- ① 보일러 안에 물이 80% 이상 차 있을 때
- ② 스팀의 노즐이 막혔을 때
- ③ 보일러의 물이 너무 뜨거울 때
- ④ 기압이 너무 높을 때

54. 그룹헤드의 개스킷(Gasket)의 교환 시기 설명 중 잘못된 것은?

- ① 필터 홀더를 정면에서 90도가 되게 돌릴 때 탄력이 느껴지지 않을 때
- ② 필터 홀더를 정면에서 돌릴 때 90도를 넘을 때
- ③ 커피가 잘 나오지 않을 때
- ④ 커피 추출 시 옆으로 물이 새어 나올 때

55. 에스프레소 추출 시 분쇄작업에 대한 설명 중 올바른 것은?

- ① 입자 굵기는 원두 종류와 투입량에 따라 달라질 수 있다.
- ② 에스프레소에 알맞은 입자가 정해져 있으므로, 바리스타는 세팅된 그라인더를 자주 조절하면 안 된다.
- ③ 추출현상이 빠르면 입자를 굵게 조절하고, 추출현상이 느리면 입자를 미세하게 조절한다.
- ④ 매장의 피크타임을 고려하여, 여러 잔을 추출할 수 있는 양을 미리 분쇄해 둔다.

56. 다음은 커피에 관련된 용어이다. 내용이 옳지 않은 것은?

- ① 크레마(Crema)-에스프레소 머신으로 추출한 커피 위에 덮이는 적갈색 거품을 말한다.

- ② 디카페인(Decaffeine)-커피에 함유되어 있는 카페인 성분을 제거한 커피를 말한다.
- ③ 도피오(Doppio)-더블 에스프레소를 지칭하는 이탈리아어이다.
- ④ **프렌치 프레스(French press)-커피 추출 기구 중 하나로 가정용 에스프레소 머신이라고 할 수 있다.**

57. 에스프레소 추출 시 형성되는 크레마(Crema)의 설명 중 틀린 것은?

- ① 높은 압력의 물이 커피 가루와 접촉하면서 원두의 불용성 오일(Insoluble oil)이 유화상태로 함께 추출되어 형성되는 것이다.
- ② **크레마의 색은 붉은 색 또는 진한 갈색이 섞이지 않은 깨끗한 헤이즐넛 색으로 추출된 것이 좋다.**
- ③ 에스프레소를 시음하기 전에 크레마의 시각적인 요소로 에스프레소의 품질을 판단한다.
- ④ 영어로 크림(Cream)을 의미하며, 다른 추출방법과 달리 에스프레소는 풍성한 갈색의 거품 층이 형성된다.

58. 에스프레소 추출에 관한 다음의 내용 중 옳은 것만으로 짝지어진 것은?

가) 머신의 성능은 에스프레소의 향미에 직접적인 영향이 없다.
 나) 탬핑을 반드시 하지 않더라도 커피층의 밀도를 형성시킬 수 있다면 좋은 추출을 할 수 있다.
 다) 그라인더의 성능은 에스프레소 향미에 직접적인 영향을 준다.
 라) 우수한 성능의 머신을 사용하면 커피종류에 관계없이 같은 방법으로 추출해도 상관없다.

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

59. 탬핑(Tamping)을 하는 가장 큰 요인은?

- ① 필터에 커피를 잘 채우기 위해
- ② **커피 케이크의 고른 밀도 유지를 통한 물의 균일한 통과를 위해**
- ③ 두꺼운 크레마를 얻기 위해
- ④ 물과의 접촉 면적을 늘리기 위하여

60. 커피매장에서는 에스프레소 추출량을 메모리하기 위해 메모리 버튼을 기억시킨다. 기억시키는 방법 중 틀린 것은?

- ① 추출량을 측정하기 위해 눈금이 있는 비커를 사용한다.
- ② 메모리 후에는 새로운 커피를 투입하여 추출량을 다시 테스트해야 한다.
- ③ **커피는 투입하지 않고 추출량을 비커에 맞춘다.**
- ④ 커피의 분쇄입자와 추출시간을 맞추어 추출량을 메모리한다.

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