

커피감별사 1급

예상문제

커피감별사 1급 예상문제

1. ‘카흐베’의 원조인 나라는? ③
- ①한국 ②일본 ③터키 ④인도

해설: 터키식 주전자에서 유래된 말이다.

2. 다음 중 인도 커피에 관한 설명으로 틀린 것은? ①
- ①1555년 시리아에서 처음으로 커피가 유입되었다.
②북쪽 지역에서는 홍차, 남쪽 지역에서는 커피를 주로 재배한다.
③이슬람교인 바바 부단에 의해 처음 커피가 유입되었다.
④아라비카, 로부스타 품종을 같이 재배한다.

해설: 인도는 이슬람 문화의 지배를 받았다.

3. 각 나라별 커피 어원이 틀린 것은? ④
- ①Kaffa - 에티오피아
②Kahue - 터키
③Caffe - 이탈리아
④Bunchum - 프랑스

해설: 반감은 이슬람 문화에서 사용한 약리용 커리를 말한다.

4. “Einspannr”는 어느 나라의 커피인가? ③
- ①독일 ②이탈리아 ③오스트리아 ④영국

해설: 마부가 한 손에는 커피, 한 손에는 채찍을 들고 있는 모습에서 유래가 되었다.

5. 일명 코끼리 원두라 불리며 비정상적으로 큰 생두를 무엇이라 하는가? ②
- ①버본 ②마라고지페 ③티피카 ④알투라지

해설: 브라질에서 개량된 품종으로 상품성이 낮다.

6. 모카커피에 관한 설명으로 올바른 것은? ①

- ①원두는 작고 둥글며 높은 신맛과 초콜릿 향이 강하다.
- ②처음으로 발견된 커피이다.
- ③원두에 함유된 카페인이 높은 편이다.
- ④커피와 보리, 밀 등을 함께 넣고 끓인 커피이다.

해설: 아프리카가 원산지인 모카는 특유의 초콜릿 향이 강하다.

7. “Bunakela”에 관한 설명으로 올바른 것은? ④

- ①분쇄 커피를 작은 항아리에 넣고 끓인 커피이다.
- ②예멘, 에티오피아의 최고급 아라비카 커피를 말하는 것이다.
- ③에티오피아의 전통 커피 의식을 말하는 것이다.
- ④특별한 기념일에 커피와 보리, 밀 등을 함께 넣고 끓인 음료이다.

해설: 에티오피아의 커피 의식은 아볼, 토나, 바라카로 구성된다.

8. 에티오피아의 전통 커피 의식에 관한 설명으로 틀린 것은? ④

- ①분쇄한 원두를 작은 항아리에 넣고 끓이는 커피이다.
- ②첫 번째 잔을 tona, 두 번째 잔을 abol, 세 번째 잔을 baraka라고 한다.
- ③전통 의상을 입은 여성만이 의식을 주도할 수 있다.
- ④커피가 완성되면 최고 연장자부터 1잔씩 마신다.

해설: 에티오피아의 커피 의식은 최소 세잔을 마셔야 한다.

9. 에티오피아 커피에 관한 설명 중 틀린 것은? ①

- ①Grade 2 등급은 결점 두수 0~3을 말하는 것이다.
- ②아라비카 품종이 원산지이며 아프리카 최대 생산국이다.
- ③주요 품종은 Sidamo와 Yirgacheffe이다.
- ④평균 고도 1,300~1,800m이며 핸드 피킹 방식으로 수확한다.

해설: Grade1 등급의 결점 두수가 0~3이다.

10. “Peaberry”에 관한 설명으로 올바른 것은? ④

- ①납작한 모양의 잘 익은 생두를 말하는 것이다.
- ②해발 2,000m 고산 지대에서 생산된 생두를 말하는 것이다.
- ③짭짤한 풍미와 질감이 낮은 생두를 말하는 것이다.
- ④커피체리에 하나의 원두가 존재하는 것이며 Caracolillo라고 한다.

해설: 피베리는 커피 품질과는 전혀 상관이 없다.

11. 토착 원주민들이 아라비카, 로부스타 모두 재배하며 키보 커피로 유명한 국가는? ①
- ①탄자니아 ②케냐 ③예멘 ④에티오피아

해설: 킬리만자로 고원지대에서 생산하는 커피를 키보라고 한다.

12. 아라비카 종에 관한 설명으로 틀린 것은? ①
- ①재배 지역의 해발고도가 500m 정도이다.
②잎사귀가 폭이 좁고 긴 타원형이다.
③자가 수정을 하는 품종이다.
④에티오피아에서 처음 발견됐으며 세계 커피 생산량의 70%를 차지한다.

해설: 로부스타보다 재배 지역이 높으며 생산량이 낮은 것이 특징이다.

13. 로부스타 종에 관한 설명으로 틀린 것은? ④
- ①가격이 저렴하며 인스턴트커피의 주원료로 사용된다.
②아라비카종 보다 2배 정도 카페인 함유량이 높다.
③24~30도 온도에서 잘 자라며 병충해에 강한 품종이다.
④커피 나무의 높이는 10m 이내로 아라비카 종보다 나무가 작다.

해설: 로부스타 종의 나무는 약 15미터 이상이며 나무가 크고 수확량이 높다.

14. 다음 중 커피를 재배하기 위한 환경으로 부적절한 것은? ②
- ①북위 28~30도 사이이며 아열대 기후이다.
②일조량이 높으면 수확량이 감소하므로 연간 일조량은 1,800h 이하여야 한다.
③현무암, 화산토, 충적토 등으로 이뤄져 있으며 배수가 잘 되어야 한다.
④주변의 다른 식물을 이용해 캐노피를 만들어주면 병충해에 견디는 장점이 있다.

해설: 일조량이 낮은 면 커피의 생장이 늦어져서 안 익은 체리가 발생한다.

15. “Icatu” 품종에 관한 설명으로 올바른 것은? ②
- ①아라비카 품종인 베본에서 파생된 품종이다.
②베본과 로부스타 품종의 교배종이며 브라질이 원산지이다.
③마라고지페 품종의 또 다른 이름이다.
④가뭄에는 강하지만 품질이 낮은 것이 단점이다.

해설: 커피 녹병에 대항하기 위해 만들어진 품종이다.

16. 티피카와 로부스타의 교배종이며 가뭄에 강한 품종은 다음 중 무엇인가? ③

- ①마라고지페 ②카티모르 ③HDT ④케냐AA

해설: HDT는 로부스타 품종의 강한 저항력을 그대로 옮겨 놓았다.

17. 수확 방법 중 핸드 피킹에 관한 설명으로 틀린 것은? ①

- ①인건비가 적게 들며 수확량이 높다.
②잘 익은 체리만 골라서 수확할 수 있다.
③안 익은 체리는 1주일 간격으로 재 수확할 수 있다.
④고품질의 커피를 생산하는 지역일수록 선호하는 수확 방법이다.

해설: 기계수확은 안 익은 체리 및 수확량이 높고 인건비가 낮다.

18. 스크린 사이즈가 18이라면 생두의 지름은 몇 mm 인가? ②

- ①7.6mm ②7.2mm ③6.8mm ④6.4mm

해설: 스크린의 지름은 약 0.4mm이다.

19. SHB 등급의 해발 고도는 몇 m인가? ④

- ①1,200~1,300 ②2,000~2,200 ③1,350~1,500 ④1,600~1,700

해설: strictly hard bean의 약자이다.

20. Hawaii Kona Captain Cook에 관한 설명 중 틀린 것은? ③

- ①아라비카 품종이며 해발고도 600~900m 지역에서 주로 재배한다.
②핸드드립 추출 시 적은 양(12~15g)을 계량하도록 한다.
③하와이안 코나, 로얄 코나라고 부르기도 한다.
④빅아일랜드의 화산성 토양에서 재배한다.

해설: 소량의 코나 커피를 블랜딩 한 경우에도 코나 커피 브랜드를 사용하지만 하와이 코나 캡틴쿡은 코나 최고의 커피이다.

21. Jamaica Blue Mountain에 관한 설명 중 틀린 것은? ②

- ①아라비카 품종이며 스크린 사이즈 18, 질감이 매우 높은 품종이다.
②자메이카 섬 동쪽 낮은 고도에서 재배한다.
③건조된 생두는 영국 왕실과 일본으로 주로 수출한다.
④병충해에 약하고 3개월 정도 늦게 익는 만생종이다.

해설: 블루 산맥의 높은 고원지대에서 생산한다.

22. Congo K wilu에 관한 설명 중 틀린 것은? ①

- ①아라비카 품종이며 해발 500~1,000m 지역에서 주로 재배한다.
- ②자연 건조 방식이며 강한 아로마가 특징이다.
- ③콩고 남부지역에서 주로 생산하며 현지에서는 그린 골드라고 부른다.
- ④소규모 농장이나 가내수공업으로 재배하며 에스프레소 커피에 많이 사용된다.

해설: 콩코 크월루는 수확량이 높은 로부스타 품종이다.

23. Kenya AA에 관한 설명 중 틀린 것은? ②

- ①아라비카 품종이며 해발 1,300~2,000m에서 재배하며 달콤한 풍미가 특징이다.
- ②쓴맛이 강하고 높은 신맛이 특징이다.
- ③약 배전 시 풍부한 향을 발산한다.
- ④중배 전시 Body가 높아지며 부드러운 신맛이 나타난다.

해설: 과일 향과 신맛이 특징이다.

24. Indian Monsoonde AA에 관한 설명 중 틀린 것은? ④

- ①로부스타 품종이며 해발 400~900m 지역에서 재배한다.
- ②스크린 사이즈 18 이상이며 낮은 산도, 몬순 가공 방식을 사용한다.
- ③수확 시기는 11월 ~ 이듬해 3월이다.
- ④가공하지 않은 생두를 햅볕에 자연건조, 6~7주 후 숙성된 커피가 완성된다.

해설: 몬순커피는 몬순 기후를 이용한 햅볕으로 건조한다.

25. Papua New Guinea에 관한 설명 중 틀린 것은? ④

- ①아라비카 품종이며 수확 시기는 8월~이듬해 4월까지이다.
- ②영국 식민지 시절 첫 재배를 시작, 소 제리 고원 지대에서 주로 생산한다.
- ③강배 전시 신맛은 낮지만 질감은 높게 나타나는 품종이다.
- ④로부스타 품종이며 스크린 사이즈는 17이다.

해설: 파푸아 뉴기니는 아라비카 품종으로 높은 지대에서 재배한다.

26. 라벨에 Brazil Santos NO2가 적혀있다면 다음 중 올바른 것은? ③

- ①로부스타 품종이며 스크린 사이즈 17~18이다.
- ②달콤한 풍미와 낮은 산도, 결점 두수는 8이다.
- ③스크린 사이즈 17~18이며 결점 두수는 4이다.
- ④기형적으로 큰 원두를 말하며 스크린 사이즈 17~18이다.

해설: 브라질 산토스는 no2, no3 등이 있다.

27. Colombia Supremo에 관한 설명 중 틀린 것은? ①

- ①스크린 사이즈 17 이상이며 메커니컬 방식으로 수확한다.
- ②아라비카 품종이며 해발 1,200~2,000m 지역에서 주로 재배한다.
- ③풍부한 Body와 과일 향이 특징이다.
- ④높은 산도와 강한 질감이 특징이다.

해설: 콜롬비아 최고의 커피로 핸드 피킹은 필수적 작업이다.

28. 콜롬비아 등급 분류에서 Excelso란? ②

- ①비정상적으로 큰 생두
- ②스크린 사이즈 15 이상
- ③스크린 사이즈 17 이상
- ④스크린 사이즈 14 미만

해설: 스크린 사이즈 17 이상은 수프리모 등급 분류에 들어간다.

29. Puerto Rico Yauco Selecto에 관한 설명 중 틀린 것은? ③

- ①아라비카 품종이며 해발 300~1,000m 지역에서 재배한다.
- ②스크린 사이즈 18이며 높은 산도와 강한 질감이 특징이다.
- ③과일 향과 크레마가 풍부하며 메커니컬 방식으로 수확한다.
- ④기름진 점토 토양이며 열대과일과 혼합 재배한다.

해설: 남미 최고급 커피이며 아라비카 품종이다.

30. Nicaragua SHG에 관한 설명 중 틀린 것은? ④

- ①아라비카 품종이며 해발 1,500~2,000m에서 주로 재배한다.
- ②스크린 사이즈 17~18이며 달콤한 풍미를 갖는다.
- ③세척 방식으로 가공하며 유기농법 커피이다.
- ④화산성 토양이며 생장을 유도하여 나무가 최고 10m 이상 자란다.

해설: 화산성 토양은 자메이카, 하와이안 코나 지역이다.

31. 섬세한 질감과 산뜻한 질감이 있으며 치아파스 지역의 원주민이 생산하는 커피는? ①

- ①타파출라
- ②멕시코
- ③문도보노
- ④코닐론

해설: 문도 보노는 베본과 티피카의 교배종이다.

32. Ethiopia Sidamo GR2에 관한 설명 중 틀린 것은? ④

- ①아라비카 품종이며 해발 1,300~2,100m 지역에서 재배한다.
- ②시다모 지역은 커피의 발상지이며 토착식물들의 자연적 캐노피를 이용해서 재배한다.
- ③농밀한 산미와 깊고 그윽한 와인향이 특징이다.
- ④이가체프와 전체적인 풍미가 비슷하지만 보다 여성적이다.

해설: 이가 체프보다 신맛이 약하고 질감은 높다.

33. Indonesia Java에 관한 설명 중 틀린 것은? ②

- ①로부스타 품종이며 흙냄새와 강한 풍미가 특징이다.
- ②소나무, 오크 향이 특징이며 아라비카 품종이다.
- ③스크린 사이즈 17~20으로 커피 녹 병에 강한 품종이다.
- ④강한 Body와 에스프레소 커피에 블렌딩 용도로 많이 사용된다.

해설: 인도네시아 자바커피는 로부스타 품종이고 질감이 무겁고 거칠다.

34. 초임계 CO2 제거 공정에 관한 설명 중 틀린 것은? ③

- ①일반 제거 공정보다는 비용이 많이 소모되는 단점이 있다.
- ②적정온도는 31도, 적정 압력은 73기압이다.
- ③건조기에 넣어서 건조 및 생두에 남은 잔여 용해제를 제거해야 한다.
- ④생두표면의 악스 층이 제거되어 불쾌한 향미를 제거할 수 있다.

해설: 따뜻한 자연풍에 잔여 용해제를 제거한다.

35. Cupping 이란? ③

- ①생두에 포함된 약 2,000가지 성분을 구분하는 작업이다.
- ②커피를 구성하는 향기를 완벽하게 구분해야 하는 작업이다.
- ③SCAA 기준 평가에 따른 20~30개 중요한 요소를 인식하는 작업이다.
- ④아로 마킷을 통해 후각을 훈련하면 모든 향기를 구분할 수 있다.

해설: 커피의 방향성분을 후각적 성분 분석에 의거, 객관적으로 표현하는 것이다.

36. Bouquet의 4가지 구성 항목이 아닌 것은? ②

- ①Fragrance ②Tannin ③Aroma ④Aftertaste

해설: 탄닌은 질감의 구성요소이다.

37. Aftertaste에 속하지 않는 것은? ①

- ①malty ②smoke ③Chocolate ④carbony

해설: 애프터테이스터는 입안에 남는 잔향을 의미한다. malty는 후각 분석이다.

38. Aroma의 범주에 속하지 않는 것은? ①

- ①sweetly ②fruity ③herb ④nut

해설: sweetly는 미각 분석이다.

39. Cupping 전 원두의 상태는 어떻게 준비해야 하는가? ④

- ①약 배전 된 원두를 0.5mm 이하로 분쇄한다.
②약 배전 된 원두를 0.3mm 이하로 분쇄한다.
③강 배전 된 원두를 180ml의 컵에 7.25g 넣도록 한다.
④중 배전 된 원두를 180ml의 컵에 8.25g 넣도록 한다.

해설: 커피전 로스팅 정도는 중 배전, 분쇄도는 0.3mm, 용량은 8.25g이다.

40. Cupping을 위한 준비 과정이 틀린 것은? ③

- ①최소 4개 지역의 테스트 원두를 준비한다.
②중 배전 된 원두를 0.3mm 준비한다.
③150ml의 물과 온도는 90도 이상으로 맞추고 5분간 침지한다.
④중 배전 된 원두를 20g 준비한다.

해설: 20g 용량은 에스프레소 머신은バスケット의 용량이다.

41. 일본 에도 막부시대 문물 교역을 위해 나가사카에 설치한 인공 섬은? ①

- ①데지마
②후쿠오카
③북해도
④키타슈우

해설: 쇄국정책이었으나 데지마 섬을 출입하던 기녀들에 의해 커피가 밀반출되었다.