

바리스타

예상문제

바리스타 예상문제

1. 아라비아 전역에서 재배되기 시작한 커피가 최초로 전파된 유럽의 도시는? (3)

- ① 런던
- ② 파리
- ③ 베니스
- ④ 비엔나
- ⑤ 리스본

☞ 베니스 항은 중세 중요한 수출 항구였기 때문에 외국의 문물이 쉽게 들어왔다.

2. 다음 커피나무에 관한 내용 중 올바르게 기술된 것은? (4)

- ① 아라비카 종 커피는 일 년 내내 일교차가 크지 않은 고지대에서 재배하기 때문에 꽃피는 시기가 일정하다.
- ② 커피나무에 꽃이 지고 체리가 맺히기 시작하면 이로부터 6-8주 지나야 수확이 가능하다.
- ③ 아라비카 종 보다 로부스타 종이 뿌리를 더 깊이 내린다.
- ④ 커피나무는 열매를 맺기 시작하면 5년이 지나야 수확이 안정되며 경제성 있게 수확할 수 있는 기간은 20-30년 정도이다.
- ⑤ 아라비카 품종의 생산성이 로부스타 보다 더 높다.

☞ 커피 나무의 수령은 30년 정도이며 10년이 지나면 생산성이 현저히 떨어진다.

3. 피베리(Peaberry)에 관한 설명으로 바르지 않은 것은? (4)

- ① 카라콜, 카라콜리라고 하며 달팽이 모양의 콩 이라는 뜻이다.
- ② 아라비카 종, 로부스타 종 모두 피베리가 발생한다.
- ③ 주고 가지 끝에서 발견되며 크기가 작아 육안으로 식별이 가능하다.
- ④ 커피 체리에 콩이 하나만 들어있어 일종의 결함으로 간주되어 저급커피로 인식되어 있다.
- ⑤ 코키리 빈이라고 부르며 브라질에서 주로 생산한다.

☞ 피베리는 콩이 하나만 들어있는 콩이며 품질에는 상관이 없다.

4. 다음 중 아라비카 커피에 관한 설명 중 잘못된 것은? (3)

- ① 15-24℃의 연평균 기온, 1,500-2,000mm의 강수량과 충분한 일조량이 있어야 한다.
- ② 원산지는 에티오피아로 1753년 식물학자 ‘린네’에 의해 처음 학계에 등록되었다.
- ③ 로부스타 품종보다 병충해에 강하고 생산성이 높다.
- ④ 티피카와 버본이 있으나 커피재배가 확대되면서 문도 노보, 카투라 등 품종이 다양해졌다.
- ⑤ 로부스타에 비해 높은 고도와 병충해에 약하다.

☞ 아라비카의 단점을 보완하기 위해 콩고 바신에서 로부스타종이 개량됨

5. 아라비카 품종인 티피카(Typica) 품종에 관한 설명 중 틀린 것은? (1)

- ① 밀도는 약하나 커피 녹병(CLR)에 강한 것이 장점이다.
- ② 콩의 모양은 긴 편이며 좋은 맛과 향을 가지고 있다.
- ③ 아라비카 종은 자가수분을 한다.
- ④ 블루마운틴, 하와이 코나가 대표적인 티피카 품종이다.
- ⑤ 다양한 변종 품종을 가지고 있다.

☞ 아라비카 품종은 녹병에 취약한 단점이 있다.

6. 커피나무가 이 병에 걸리면 수확량이 감소하고 성장이 방해되어 나무가 죽을 수도 있으며, 현재까지 알려진 커피 질병 중 피해가 가장 큰 것으로 알려진 병은? (2)

- ① Coffee Berry Disease
- ② Coffee Leaf Rust
- ③ Coffee Ringspot Virus
- ④ Coffee Wilt Disease
- ⑤ Coffee Phyllaxera

☞ 커피 녹병으로 인해 제 3세계 커피 산지가 대두되었다.

7. 생두 가공과정 중 건식법에 대한 설명으로 틀린 것은? (2)

- ① 체리를 수확 한 후 껍질을 제거하지 않은 열매상태로 건조한다.
- ② 건식법을 사용하는 대표적인 나라는 콜롬비아이다.
- ③ 건식법에 의해 생산된 커피를 내추럴 커피(Natural Coffee)라 한다.
- ④ 습도가 높은 곳에서는 건조작업 시 발효될 가능성이 사용하기 어려운 가공법이다.
- ⑤ 아프리카, 브라질 등에서 주로 사용한다.

☞ 콜롬비아는 워시드, 세척 방식을 주로 사용한다.

8. 생산된 커피는 일정 기준에 따라 분류가 나뉘는데 다음 중 그 내용이 틀린 것은? (1)

- ① 케냐 - SHB
- ② 콜롬비아 - Supremo
- ③ 에티오피아 - Grade1~Grade8
- ④ 멕시코 SHG
- ⑤ 과테말라 SHB

☞ 케냐는 스크린 사이즈 분류 방법이다.

9. 다음 설명의 ()에 들어갈 내용이 올바르게 연결된 것은? (1)

커피의 재배에는 기후, 고도, 토양 등 여러 조건이 적합해야 하는데 그 중 커피에 가장 치명적인 영향을 주는 것은 ()이다. 또한 생두를 보관할 때도 여러 조건이 충족되어야 하는데 가장 중요한 요인은 ()이다. 로스팅을 후 보관하는 경우에는 ()가 가장 커피의

산패를 가속 시킨다.

- ① 서리, 습도, 산소
- ② 서리, 온도, 산소
- ③ 강수량, 습도, 온도
- ④ 강수량, 온도, 습도
- ⑤ 강수량, 서리, 습도

☞ 서리는 수확량, 습도는 보관, 산소는 산패에 큰 영향을 준다.

10. 만델링, 토라자 등 로부스타 품종을 주로 재배하는 생산국은? (4)

- ① 탄자니아
- ② 콜롬비아
- ③ 코스타리카
- ④ 인도네시아
- ⑤ 예멘

☞ 인도네시아는 질감이 강한 커피를 주로 생산한다.

11. 인도네시아 커피의 분류 방식은? (1)

- ① 결점 두 수
- ② 커핑 점수
- ③ 재배 고도
- ④ 스크린 사이즈
- ⑤ 미국 스페셜티 기준법

☞ 인도네시아는 결점 두 수에 따라 Grade1~Grade8까지 분류한다.

12. 로스팅을 마친 후 원두에서 가장 많이 발생하는 가스는? (4)

- ① 일산화탄소
- ② 질소
- ③ 산소
- ④ 이산화탄소
- ⑤ 규소

☞ 이산화탄소 함유량에 따라서 커피 빵의 부피가 달라진다.

13. 다음 중 로스팅 과정 중 가장 많이 소멸되는 성분은? (4)

- ① 지방
- ② 칼슘
- ③ 카페인
- ④ 수분
- ⑤ 클로로젠산

☞ 로스팅은 수분을 증발시켜 커피 본래의 성분이 나오게 하는 과정이다.

14. 커피 생두에 함유된 트리코넬린(Trigonelline)에 대하여 잘못 설명한 것은? (3)

- ① 카페인의 약 25%, 쓴 맛을 내는 성분이다.
- ② 로스팅 과정에서 열분해 되지 않고 거의 남아있다.
- ③ 아라비카 종은 로부스타 종보다 더 많이 함유되어 있다.
- ④ 커피뿐만 아니라 어패류에도 다량 함유되어 있다.
- ⑤ 타닌의 종류에 해당된다.

☞ 트리코넬린은 붉은 과일 류에 많이 있으며 항암효과, 노화 방지에 효과가 있다.

15. 현존하는 가장 오래된 카페로 1686년 처음 파리에 문을 연 곳은? (1)

- ① 프로코프
- ② 플라멩고
- ③ 산티아노
- ④ 비엔나
- ⑤ 카흐베하네

☞ 이탈리아 출신 프란체스코 프로코피아가 처음 문을 연 카페이다.

16. 다음 커피 추출 기구 중 분쇄된 원두의 입자가 작은 순으로 나열된 것은? (4)

가. 에스프레소 머신 나. 모카 포트 다. 사이폰 라. 프렌치 프레스 마. 이브리크

- ① 나-가-다-라-마
- ② 가-마-나-다-라
- ③ 마-라-가-나-다
- ④ 마-가-나-다-라
- ⑤ 마-나-가-다-라

☞ 높은 열, 강한 압력, 빠른 추출일수록 분쇄입자가 작다.

17. 다음 원두 보관방법 중 옳은 것은? (1)

- ① 밀폐용기에 담아 밀봉하여 건냉암소(塏冷暗所)에 보관한다.
- ② 공기가 자유로이 들어가도록 안전하게 보관한다.
- ③ 질소포장을 한 후 열을 가하여 따뜻한 곳에 보관한다.
- ④ 진공포장을 한 후 햇볕이 잘 드는 곳에 보관한다.
- ⑤ 냉장 상태로 냉장고에 보관한다.

☞ 산소, 습도, 열에 취약하기 때문에 철저히 차단해야 한다.

18. 커피를 추출하는 방식 중 달이는 방식(Decoction)에 해당되는 것은? (3)

- ① 에스프레소 머신

- ② 사이폰
- ③ 이브릭
- ④ 프렌치 프레스
- ⑤ 칼리타

☞ 터키의 음용 방식인 이브릭은 훗날 에스프레소의 전신이 되었다.

19. 밀크 스티밍 과정에서 우유의 단백질 외에 거품 형성에 중요한 역할을 하는 성분은? (4)

- ① 지방
- ② 칼슘
- ③ 유당
- ④ 인
- ⑤ 칼륨

☞ 밀크 스티밍의 표면 장력은 단백질60%, 인40%로 구성된다.

20. 로스팅 작업은 시간 경과에 따라 색 변화가 일어난다. 시간의 경과에 따른 색상의 변화를 옳은 순서로 나열한 것은? (1)

- ① 녹색-노란색-밝은 갈색-갈색-짙은 갈색-검은 색
- ② 녹색-갈색-노란색-밝은 갈색-짙은 갈색-검은 색
- ③ 노란색-녹색-밝은 갈색-갈색-짙은 갈색-검은 색
- ④ 녹색-노란색-갈색-밝은 갈색-짙은 갈색-검은 색
- ⑤ 노란색-밝은 갈색-녹색-짙은 갈색-검은 색

☞ 라이트 옐로우-옐로우-라이트 브라운-브라운-다크 브라운 순서로 열에 의해 색상이 변화

21. 커피 로스팅을 하는 로스터기와 사용되는 열원의 종류를 맞게 연결한 것은? (4)

- ① 직화식-복사열+ 대류열,
- ② 반 열풍식-전도열+ 복사열
- ③ 열풍식-전도열+ 복사열
- ④ 반 열풍식-전도열+ 대류열
- ⑤ 열풍식-복사열+ 대류열

☞ 직화식(복사+ 전도) / 열풍식(전도+ 대류) / 반열풍식(전도+ 대류)

22. 다음 중 에스프레소 추출 시 추출속도를 결정하는 가장 큰 요인은? (3)

- ① 그라인더 칼날의 종류
- ② 사용되는 물의 종류
- ③ 커피의 분쇄도
- ④ 원두의 로스팅 정도
- ⑤ 보일러 용량의 크기

☞ 물의 접촉 시간이 빠를수록 분쇄도는 작다.

23. 다음은 커피를 추출하는 물에 대한 내용이다. 바르게 설명한 것은? (2)

- ① 칼슘은 유기산과 결합하여 커피의 단맛을 더해준다.
 - ② 수돗물을 직접 연결하여 사용할 때는 반드시 중간에 정수와 연수장치를 연결하여 사용해야만 한다.
 - ③ 물에 녹아있는 철분은 커피 맛을 풍부하게 해준다.
 - ④ 경도가 높은 물 경수는 커피의 풍미를 더 높여준다.
 - ⑤ 미네랄이 풍부한 물이 풍미를 더 높여준다.
- ☞ 연수를 사용해야 하며 철, 칼슘이 많은 경수는 부적하다.

24. 다음 중 추출과정의 올바른 순서는? (1)

- ① 포터필터 해제-포터필터 건조-커피 담기-탐핑-태핑-물 흘리기-추출
 - ② 포터필터 해제-포터필터 건조-탐핑-커피 담기-태핑-물 흘리기-추출
 - ③ 포터필터 해제-포터필터 건조-태핑-커피 담기-탐핑-물 흘리기-추출
 - ④ 포터필터 건조-포터필터 해제-커피 담기-태핑-탐핑-물 흘리기-추출
 - ⑤ 포터필터 건조-포터필터 해제-커피 담기-탐핑-태핑-물 흘리기-추출
- ☞ 그룹헤드에서 포터 필터를 해제 후 마른 형질으로 깨끗이 건조한다. 분쇄된 원두를 포터필터에 담고 탐핑 후 부드러운 솔로 원두를 털어준다. 샤워헤드에 물을 흘려보내 남은 커피 찌꺼기를 확인 후 최종 추출한다.

25. 커피가 과소추출일 때 원인이 올바른 것은? (4)

- ① 원두의 양 - 많다.
 - ② 탐핑 강도 - 강하다.
 - ③ 추출 온도 - 높다.
 - ④ 추출 압력 - 낮다.
 - ⑤ 강 배진 일 경우
- ☞ 원두의 양, 온도, 탐핑 강도가 높을수록 과다 추출이 된다.

26. 한 잔의 에스프레소 커피를 추출하는데 필요한 커피의 양과, 추출 시 알맞은 물의 온도는? (3)

- ① 7~8g, 80~90℃
 - ② 9~10g, 88~96℃
 - ③ 7~8g, 88~96℃
 - ④ 9~10g, 80~90℃
 - ⑤ 9~10g, 90~100℃
- ☞ 추출 시 압력은 1~1.5bar이며 필터 바스켓에 담기는 원두량은 7~8g 정도이다.

27. 한국의 커피 역사에 관한 설명으로 올바른 것은? (1)

- ① 중국식 발음인 ‘가베’에서 유래, 고종이 아관파천 사건 때 처음 러시아 영사관에서 접했다.
- ② 인스턴트 커피의 발달로 광복 전 후 다방이 성행했다.
- ③ 누구나 즐기고 마시는 대중 음료였다.
- ④ 한국은 원두커피의 비중이 인스턴트 보다 높다.
- ⑤ 미군 부대에서부터 원두커피가 반출되어 커피 문화가 발전했다.

☞ 미군 부대에서 인스턴트 커피가 반출되어 1970년 최초의 커피 회사인 동서식품이 창립되었으며 고종은 아관파천 이후 창덕궁에 사신관을 따로 지어 외국 귀빈들과 커피를 즐겼다.

28. 이탈리아 커피 역사에 관한 설명으로 올바른 것은? (2)

- ① 프랑스 루이 14세가 이탈리아 왕궁에 전파하였다.
- ② 커피는 이교도의 음료로 배척당했으나 교황 클레멘스8세의 세례로 시장이 확대되었다.
- ③ 유럽 최초의 커피 하우스가 생긴 곳은 베니스이다.
- ④ 우유를 타서 마시는 음용 습관이 있다.
- ⑤ 게르만족이 비엔나에서 철수하면서 커피를 전파하였다.

☞ 커피는 악마의 음료로 배척당했지만 클레멘스 8세의 세례로 시장이 확대되면서 당시 수출입 항구이던 베니스를 중심으로 거래가 성행하였다.

29. 다음에 설명하는 커피 역사에 해당되는 나라는 어디인가? (5)

- 1727년 포르투갈 해군 장교 팔헤타가 프랑스에서 커피 묘목을 밀반출하면서 이식에 성공함

- ① 포르투갈
- ② 이탈리아
- ③ 에티오피아
- ④ 예멘
- ⑤ 브라질

☞ 브라질은 포르투갈의 식민지였으며 미라스제이라스 ‘파라’에서 처음 이식에 성공했다.

30. 다음 설명에 해당 되는 품종은? (1)

- 브라질에서 발견된 버본 돌연변이로 1937년부터 상업적으로 재배하기 시작했으며 녹병에 강해서 생산성이 높다. 레몬처럼 상큼한 신맛이 있고 생두의 크기는 작고 단단한 편이다.

- ① 카투라
- ② 카투아이
- ③ 문도노보
- ④ 켄트
- ⑤ 마라고지페

☞ 문도노보(버본+ 티피카) / 카투아이(문도노보+ 카투라) / 켄트(인도) / 마라고지페(코끼리 빈)

31. 커피 나무의 구조 중 카라콜리오(caracolillo)는 무엇을 말하는가? (5)

- ① 빨간 열매 체리
- ② 털 익은 생두
- ③ 은피 또는 실버 스킨
- ④ 파치먼트
- ⑤ 피베리

☞ peaberry는 가지 끝에 있는 커피 체리에 생두 하나만 들어있는 것을 말한다.

32. 원두 지름을 측정하는 스크리너의 번호 분류는? (2)

- ① 스크린 20-10
- ② 스크린 20-8
- ③ 스크린 18-10
- ④ 스크린 18-8
- ⑤ 스크린 17-10

☞ 스크리너 구멍의 지름은 약0.4mm이며 원두의 지름은 스크린 번호*0.4mm이다.

33. 다음 중 생두 크기에 따라 등급을 결정하는 나라가 아닌 곳은? (4)

- ① 케냐
- ② 콜롬비아
- ③ 코스타리카
- ④ 과테말라
- ⑤ 자메이카

☞ 과테말라는 재배고도에 따른 분류를 기준으로 한다.

34. 다음은 어느 나라의 생두 분류 기준인가? (2)

- Class 1 / specialty grade / 결점 두 수 0~5 / 커픽 테스트 90점 이상

- ① 브라질
- ② SCAA
- ③ 하와이
- ④ 콜롬비아
- ⑤ 에티오피아

☞ SCAA(specialty coffee association of america) 미국 스페셜티 커피 협회 기준법 뉴욕 커피 거래소에서는 결점 두 수와 크기를 같이 고려하여 등급을 책정한다. 가공 과정이 끝난 생두를 350g 샘플링한 후 스크린 사이즈, 무게, 무게, 비율을 검사한 다음 커픽 테스트를 통해 맛과 향까지 평가한다.

35. 다음은 어느 나라의 분류 기준인가? (5)

AA / 스크린 사이즈 17~18

AB / 스크린 사이즈 15~16

C / 스크린 사이즈 14~15

E / 가공 과정 중 체리 안에 있는 두 개의 생두가 분리된 경우, large peaberry라고 부른다.

- ① 브라질
- ② 자메이카
- ③ 과테말라
- ④ 코스타리카
- ⑤ 케냐

☞ 케냐 커피는 높은 고도에서 재배되며 과일 향과 산도가 아주 뛰어나다. 과테말라, 자메이카, 코스타리카 등은 재배 고도에 따라서 분류를 한다.

36. 다음은 어떤 가공 방식에 관한 설명인가? (2)

수확한 체리를 물에 가볍게 세척 후 기계를 사용하여 껍질과 과육을 모두 벗겨 낸 뒤 파치먼트 상태에서 수분 함량이 약 11~13%가 될 때까지 말린다.

- ① 펄프드 내추럴
- ② 세미 워시드
- ③ 세척 방식
- ④ 허니 프로세싱
- ⑤ 내추럴

☞ 세미 워시드 방식은 워시드 커피와는 달리 발효 과정이 일어나지 않지만 깔끔한 맛을 느낄 수 있다.

37. 다음에 설명하는 수확 방법은 무엇인가? (3)

잘 익은 체리만 선별, 손으로 직접 골라서 따는 방식이다. 노동력이 많이 필요하고 인건비가 많이 드는 단점이 있지만 다 익은 체리만 선별하여 수확하기 때문에 고품질의 커피를 생산할 수 있다. 스페셜티 커피 등 고급 커피에는 필수적인 요소이다.

- ① 메커니컬
- ② 스트리핑
- ③ 핸드 피킹
- ④ 자연 수확
- ⑤ 세미 스트리핑

☞ 핸드 피킹의 최대 장점은 잘익은 체리만 선별, 이물질 등을 확실하게 제거할 수가 있어 최고의 커피를 만들 수 있지만 많은 노동력과 생산원가가 비싼 것이 단점이다.

38. 다음은 어떤 커피 제조과정에 관한 설명인가? (4)

액화 탄산가스를 이용하는 방법으로 탄산가스를 고압으로 액체화하여 용해제로 사용한다.

- ① 하와이 코나
- ② 코피 루왁
- ③ 오가닉 커피
- ④ 디카페인 커피

⑤ 몬순 커피

☞ 카페인 성분을 제거한 커피로 카페인에 대한 부정적인 시각으로 인해 만들어졌다. 1820년 독일인 룬게가 처음으로 성공했으며 상업화한 것은 1906년 루드비히 로텔리우스가 상카(sanka)라는 회사를 만들면서 시작되었다. 생두 상태에서 스팀을 여러 번 쪄어 팽창을 유도한 후 용해제인 염화 에틸렌으로 생두 표면을 닦아내고 말린다. 말리는 과정에서 용해제는 제거되는데 최근에는 유해성 논란으로 물이나 액화 탄산가스로 대체하고 있다.

39. 다음은 어떤 커피에 관한 설명인가? (1)

수확된 생두들은 약 7주 정도 인위적으로 해풍에 노출, 생두들은 습기를 머금고 크기가 커지면서 황색으로 변하게 된다. 이 상태로 벌레에 손상되는 것을 막기 위해 훈증 과정을 거친 후 만들어진 다. 산도는 낮지만 질감이 묵직하고 묵은 향과 맛이 살짝 감도는 커피가 만들어지는데 다른 말로 말라바르 커피라고 부르기도 한다.

- ① 몬순 커피
- ② 오가닉 커피
- ③ 자메이카 블루 마운틴
- ④ 페어트레이드 커피
- ⑤ 코피 루왁

☞ 인도 커피의 역사는 이슬람 승려인 바바부단이 커피 씨앗을 밀반출 인도 남부의 마이소르 산 지역에 심으면서 시작되었다. 이후 인도에서 생산된 원두들은 유럽에 수출되었는데 유럽으로 가는 도중 해풍에 노출되어 발효가 진행되기 쉬웠다. 산도는 줄어들고 묵은 맛과 향이 나는 커피의 상태는 새로운 상품으로 거듭나게 되었는데 몬순 커피의 시초이다.

40. 다음에 설명하는 커피 생산 국가는 어디인가? (5)

- 홍해와 맞닿아 있는 서부 해안 지역 ‘평양’
- 서부 해안 지역의 내륙에 위치한 ‘고원지대’
- 오만과의 국경 부근, 동쪽 사막지역
- 중부에 위치한 ‘고원 지역’

- ① 케냐
- ② 탄자니아
- ③ 에티오피아
- ④ 과테말라
- ⑤ 예멘

☞ 예멘은 아라비아 반도 최남단에 위치 수도는 사나(sanaa)이다. 홍해, 아라비아 해, 아덴만에 위치한 많은 섬들이 모두 예멘의 커피 생산 지역이며 지형에 따라 크게 4개의 지역으로 나누어진다.

41. 다음에 설명하는 커피 생산 국가는 어디인가? (1)

- 아라비카 75%, 로부스타 25% 비율로 재배
- 아라비카종은 1893년 선교사에 의해 전파, 로부스타종은 17세기 전파
- 생산량 90%는 소규모 농장, 10% 대규모 농장에서 재배
- 소작농은 자연건조, 세척방식, 아라비카, 로부스타 모두 사용과 재배를 같이 함
- 대규모 농장은 아라비카만 생산, 세척방식만 사용함
- 모시 지역의 커피는 키보(kibo)라고 불리며 유럽에서 블렌드 용으로 사용

- ① 탄자니아
- ② 자메이카
- ③ 케냐
- ④ 예멘
- ⑤ 콜롬비아

☞ 탄자니아는 킬리만자로 산이 위치하며 북동부는 산악 지대, 우간다 국경 지대는 호수가 위치함으로써 천혜의 자연 조건을 자랑한다. 중앙은 기름진 플레토 토양으로 구성되어있고 동부 해안은 덥고 습하기 때문에 일교차가 커서 구조감 있는 아라비카종을 생산하는 곳이다.

42. 다음에 생산하는 커피 생산 국가는 어디인가? (2)

- 아라비카종은 버본, 티피카, 문도노보, 카투아이, 마라고지페 등인데 최근에는 카티모르도 많이 증가하고 있으며 로부스타종은 코닐론이 재배된다.
- 결점 두 수, 크기, 색상, 커피 테스트 4가지를 기준으로 분류한다.

- ① 과테말라
- ② 브라질
- ③ 온두라스
- ④ 콜롬비아
- ⑤ 코스타리카

☞ 브라질은 다양한 품종을 재배, 생산하기 때문에 가공 방식도 자연 건조, 세척, 펄프드 내추럴, 세미 워시드 4가지를 모두 사용한다. 특히 브라질은 자연 건조방식을 사용하는 국가 중 대표적인데 자연 건조 방식으로 가공하면 과육의 당분이 생두에 배어들어 단맛과 질감을 높여주는 장점이 있다.

43. 다음 중 로스팅에 관한 정의로 틀린 것은? (5)

- ① 로스팅은 생두에 활력을 불어넣는 작업

- ② 로스팅은 화력이 중요하다
- ③ 후각적 감각이 중요하다
- ④ 가공 방식에 따라 서로 다른 맛과 향이 난다
- ⑤ 수확연도는 크게 영향을 미치지 않는다

☞ 로스팅에 영향을 주는 요소는 품종, 수확연도, 가공방식, 보관 상태 등 다양한 주변 환경을 고려하고 포인트를 잡아야 한다.

44. 다음은 로스팅 방식 중 어느것을 말하고 있는가? (3)

후지로알, 보맥이 대표적인 브랜드이며 후지로알은 일본에서 가장 많이 사용되는 머신이다. 1kg, 3kg, 5kg, 10kg, 30kg 등 다양한 용량이 있으며 드럼 겉면의 구멍을 통해 열이 직접 전달되는 복사열 구조이다. 산지 별 커피의 맛과 향을 개성적으로 표현할 수 있으며 단종 블렌딩에 적합하다. 반면 드럼 내부의 열량 조절이 어렵기 때문에 균일한 로스팅이 어렵다. 또한 날씨, 습도 등 외부 환경의 영향을 많이 받는 편이다, 복사열 + 전도열 방식이다.

- ① 열풍식
- ② 반열풍식
- ③ 직화식
- ④ 열풍 + 반열풍식
- ⑤ 수망 로스팅

☞ 직화식은 복사열+전도열 원리이며 예열 시간은 따로 필요없다.

45. 블렌딩 중 단종 블렌딩에 관한 설명으로 올바른 것은? (1)

- ① 생두 고유의 특징을 잘 표현할 수 있다.
- ② 시간과 비용이 많이 소모되기 때문에 규모가 큰 대형 매장에서는 적합하지 않다.
- ③ 동일한 로스팅 색상과 결과물을 얻을 수 있다.
- ④ 조밀도가 높은 품종을 기준으로 투입 온도를 설정한다.
- ⑤ 조밀도가 낮은 품종을 기준으로 투입 온도를 설정한다.

☞ 단종 블렌딩은 블렌딩할 생두를 각각 포인트에 맞춰 로스팅 후 결과물을 혼합하는 방법이기 때문에 생두 특징에 맞춰서 로스팅 포인트를 정할 수 있다. 하지만 시간과 비용이 많이 소모된다는 단점이 있어 대형 프랜차이즈 매장에서는 어울리지 않는다.

46. 다음에 설명하는 커피 품종은 무엇인가? (5)

카투라와 문도노보의 교배종, 구조감이 단단하고 둥근 모양에 끝 부분은 뾰족하다.

- ① 마라고지페
- ② 켄트
- ③ 버본
- ④ 카네포라
- ⑤ 카투아이

☞ 카투아이는 조밀도가 단단해서 질감이 높고 중·강 배전에 어울리는 품종이다.

47. 로스팅 단계에서 중점은 무엇을 말하는가? (2)

- ① 예열이 시작되는 구간이다.
- ② 투입온도와 생두 내부의 온도가 동일한 구간이다.
- ③ 1차 크랙이 발생하는 구간이다.
- ④ 2차 크랙이 발생하는 구간이다.
- ⑤ 라이트 엘로우 구간에서 온도가 상승하는 구간이다.

☞ 예열을 마친 로스팅 머신의 내부 온도가 200도 정도에 도달하면 생두를 투입한다. 투입된 생두는 바로 흡열 반응을 시작하고 드럼 내부의 열량이 생두로 흡수되면서 드럼 내부의 온도가 내려간다. 드럼 내부의 온도와 생두의 온도가 같을 때 떨어지던 드럼 내부의 온도가 멈추는데 이것을 중점이라고 한다. 중점은 매우 중요한 과정으로 전체적인 풍미에 영향을 주며 로스팅 머신마다 편차가 심해서 각자의 기준을 두어야 한다.

48. 로스팅에서 온도 변화 없이 수 초간 멈추었다가 수직으로 온도가 상승하는 구간은? (4)

- ① 라이트 엘로우
- ② 엘로우
- ③ 라이트 브라운
- ④ 전환점
- ⑤ 1차 크랙 구간

☞ 중점을 지나면서 드럼 내부의 온도 변화 없이 몇 초 ~ 몇 분 정도 멈춰있다가 온도가 수직으로 상승하는데 이것을 전환점이라고 한다. 반열풍, 열풍 방식은 대류열이기 때문에 중점과 전환점이 일치하는 경우가 많지만 직화 방식은 다르다. 전환점을 지나면서 수분의 증발과 함께 비릿한 향, 그리고 달콤한 카라멜 향이 조금씩 생성된다.

49. 다음 중 혼합 블렌딩의 설명으로 맞지 않는 것은? (1)

- ① 각각의 생두들의 특징을 잘 표현할 수 있다
- ② 로스팅 전 생두의 비율을 정한 후 한번에 로스팅하는 방법이다
- ③ 재고 부담을 줄일 수 있는 장점이 있다
- ④ 각 산지별 커피들의 밸런스를 기대할 수 있다
- ⑤ 최종 로스팅 결과물의 색상이 동일하다

☞ 혼합 블렌딩은 로스팅 전에 혼합할 생두의 비율을 정한 후 생두 상태로 혼합하여 로스팅하는 방법이며 작업 시간을 단축할 수 있는 장점이 있다. 또한 각 산지 별 커피의 향들이 조화를 이루어 밸런스가 좋은 결과물을 기대할 수 있으며 재고에 대한 부담이 적다. 하지만 로스팅 단계 별 한 가지 품종의 향을 체크하기 어렵고 투입 온도와 화력 기준의 설정이 어렵기 때문에 혼합되는 생두의 비율이 가장 높은 것을 기준으로 정하거나 연출하고자 하는 풍미의 중심이 되는 품종을 기준으로 정해야 한다.

50. 에스프레소 커피의 성분 중 다음에 설명하는 성분은 무엇인가? (5)

커피에 신맛을 결정하고 공기에 닿으면 산소와 반응하여 산화하기 때문에 커피의 풍미에 가장 큰 영향을 끼치는 성분이다. 공기나 물에 접촉하게 되면 빨리 맛과 향을 잃어버리기 때

문에 로스팅 후에는 각별한 보관이 필요하다.

- ① 클로로젠산
- ② 트리코넨린
- ③ 미네랄
- ④ 카페인
- ⑤ 지방산

☞ 지방산에는 리놀레산이 포함되어 있는데 사람 몸에 중요한 성분이며 물에 빠르게 용해되기 때문에 훌륭하게 추출된 에스프레소 커피에는 많은 양이 포함되어 있다.

