

커피로스팅마스터

1급

예상문제

커피로스팅마스타 1급 예상문제

1. 로스팅에 대한 틀린 설명은? ④

- ①원두 본연의 맛을 이끌어 내는 작업이다.
- ②온도와 시간에 따라 풍미가 변한다.
- ③로스터기란 로스팅에 사용하는 기계를 말한다.
- ④미각을 기준점으로 로스팅 포인트를 잡는다.

해설: 조밀도, 수확 시기가 가장 중요한 포인트이다.

2. 대표적인 단 향의 종류가 아닌 것은? ④

- ①nutty
- ②캐러멜
- ③초콜릿 향
- ④시트러스 향

해설: 시트러스는 신향의 종류이다.

3. 화력이 강한 로스팅에 관한 설명으로 올바른 것은? ①

- ①강한 맛을 느낄 수 있으나 과한 경우 탄 맛이 난다.
- ②강한 질감과 복합적인 풍미가 난다.
- ③낮은 질감과 산도가 높다.
- ④산도와 질감 모두 중간 정도이다.

해설: 수분 증발이 많아서 탄 맛과 쓴맛이 강하다.

4. 로스터가 로스팅 과정 중 가장 중요한 사람의 감각은? ③

- ①청각
- ②미각
- ③후각
- ④촉각

해설: 단향, 신향, 탄향 등 후각으로 로스팅 후 풍미를 예상할 수 있다.

5. 가공 방식에 따른 분류 중 단맛 & 질감이 높은 순으로 올바른 것은? ②

- ①워시드 > 세미워시드 > 내추럴 > 펄프드내추럴
- ②내추럴 > 펄프드내추럴 > 세미워시드 > 워시드
- ③워시드 > 내추럴 > 세미워시드 > 펄프드 내추럴
- ④펄프드내추럴 > 워시드 > 세미워시드 > 내추럴

해설: 자연건조 방식이 가장 단맛과 질감이 높다.

6. 가공 방식에 따른 분류 중 신맛 & 아로마가 높은 순으로 올바른 것은? ②

- ①워시드 > 세미워시드 > 내추럴 > 펄프드내추럴
- ②워시드 > 세미워시드 > 펄프드내추럴 > 내추럴
- ③워시드 > 내추럴 > 펄프드내추럴 > 세미워시드
- ④펄프드내추럴 > 워시드 > 세미워시드 > 내추럴

해설: 인공 건조 방식이 가장 신맛과 아로마가 높으며 고급 커피에 이용된다.

7. Grade5 오프의 결점 두 기준 평가는? ④

- ①결점 두 0~8개
- ②결점 두 1~10개
- ③결점 두 3~11개
- ④결점 두 86개 이상

해설: 오프 등급은 사실상 상품 가치가 없는 생두이지만 등급 기준은 꼭 숙지해야 한다.

8. 내추럴 가공 방식에 관한 설명으로 틀린 것은? ①

- ①과육을 제거한 후 건조 한다.
- ②자연 상태의 나무나 틀에서 건조한다.
- ③덜 건조되면 곰팡이가 자주 생긴다.
- ④스페셜티 등급은 건조 후 4개월의 숙성 기간을 가진다.

해설: 자연건조 상태는 원래 형태로 바로 건조를 시킨다.

9. 워시드 가공 방식에 관한 설명으로 틀린 것은? ③

- ①수확- 이물질 제거 - 분리 - 발효 - 세척 - 건조 순으로 진행된다.
- ②발효 과정 중 맛이 결정된다.
- ③수확된 체리를 과육이 남아있는 상태에서 건조한다.
- ④높은 품질과 신맛이 좋고 표면이 매끄럽다.

해설: 워시드 가공 방식을 과육을 분리한 후 건조 시킨다.

10. 수확 후 1년 이내의 생두는? ②

- ①파치먼트
- ②뉴 크롭
- ③패스트 크롭
- ④올드 크롭

해설: 패스트 크롭은 나라마다 기준이 다르지만 대개 1~2년 사이이다.

11. 수확 후 1년 이상이며 산미와 아로마가 약해지기 시작하는 생두는? ①
①패스트 크롭 ②뉴 크롭 ③마라고지페 ④피베리

해설: 패스트 크롭 이후를 올드 크롭이라고 한다.

12. 중 배전 시 원두의 풍미는? ②
①신맛 + 단 맛 ②신맛 + 깔끔한 맛 ③쓴맛 + 단 맛 ④탄맛 + 쓴맛

해설: 중배전은 신맛이 시작되는 시점이며 옅은 황색으로 변하는 구간이다.

13. 커피의 풍미에 영향을 미치는 결점 두가 아닌 것은? ④
①과발효 빈 ②벌레 먹은 빈 ③곰팡이 빈 ④에이징

해설: 에이징은 결점 두 판별에서 모두 골라내는 것이 보통이다.

14. 다음 중 직화 방식 로스터기에 관한 설명으로 올바른 것은? ③
①복사열 + 대류열 방식이다.
②균일한 로스팅에 유리하다.
③저온 및 고온 로스팅에 적합하다.
④드럼 두께가 두꺼워서 예열시간이 길다.

해설: 직화 방식 로스팅은 예열 시간이 필요 없고 전도열을 주로 사용한다.

15. 다음 중 반 열풍 방식 로스터기에 관한 설명으로 틀린 것은? ①
①드럼 두께가 얕아서 예열시간이 짧다.
②균일한 로스팅에 적합하다.
③드럼 내부의 열량조절이 쉽다.
④혼합 블렌딩에 적합하다.

해설: 복사열+대류열 방식이라 예열 시간은 필수이다.

16. 생두에서 풀 향과 스파이시한 향, 옅은 블루나 그린 색상이라면 생두의 상태는? ②
①패스트 크롭 ②뉴 크롭 ③올드 크롭 ④에이징

해설: 생산된 지 1년이 안된 신선한 생두를 말하는 것이다.

17. 다음 중 설명에 알맞은 생두는 무엇인가? ①
“버본과 티피카의 교배종이며 브라질이 원산지이다. 버본보다 넓적하고 센터 컷이 편평하다”
①문도노보 ②카투아이 ③켄트 ④카티모르

해설: 문도노보는 질감과 조밀도 등 가장 평균화된 품종이다.

18. 베본과 유사하며 둥근 형태이나 생두의 끝 부분이 굽어있으며 뾰족한 모양의 생두는? ②^①켄트 ②카투라 ③카네포라 ④카티모르

해설: 카투라 품종은 베본과 유사하지만 끝이 둥근 편인 베본과 달리 끝부분이 뾰족한 형태로 굽어있기 때문에 식별이 가능하다.

19. 로부스타 품종으로 크고 두껍 우며 센터 컷이 직선인 모양의 생두는? ④^①카투라 ②카투아이 ③켄트 ④카네포라

해설: 센터 컷이 S 형태는 아라비카 품종이다.

20. 케냐의 개량 품종으로 녹병에 강하고 수확량이 많은 생두는? ①^①SL28 ②문노노보 ③카투라 ④카투아이

해설: 케냐 AA와 더불어 케냐 농림수산부 산하 연구소에서 개량한 품종이다.

21. 과 발효, 부분 발효 빙에 관한 설명으로 올바른 것은? ①^①발효 탱크 안에 오래 방치되어 식초와 같은 신맛이 난다.
^②강한 아로마와 묵직한 질감이 특징이다.
^③일본에서 처음 개발되었다.
^④비릿한 느낌과 맵고 아린 맛이 난다.

해설: 물에 반응하여 깊고 깊은 풍미가 변해버린 결점 두이다.

22. 미 성숙 빙에 관한 설명으로 올바른 것은? ④^①가공 과정 중 탈곡기에 의해 변형되었다.
^②건조한 창고 시설에서 보관하였기 때문이다.
^③가공 과정 중 파치먼트가 유입되었기 때문이다.
^④재배 과정 중 물 부족으로 완전히 익지 않은 체리를 수확하였기 때문이다.

해설: 미성숙 빙은 커피의 질감을 크게 떨어트리고 불쾌한 향을 만들어낸다.

23. SCAA 등급 분류 중 올바르게 짹지어진 것은? ④^①Grade 1 - 프리미엄 등급
^②Grade 2 - 스페셜티 등급
^③Grade 3 - 오프 등급
^④Grade 2 - 프리미엄 등급

해설: 미국의 체계적인 SCAA 등급은 가장 신뢰도가 높다. 그리고 Grade 1은 스페셜티 등급이다.

24. Grade 1 - 스페셜티 등급의 기준으로 올바른 것은? ③

- ①커피 점수 80~89점 ②결점두수 9개 ③결점두수0~5개 ④커피 점수 70~79점

해설: Grade 1의 커피 점수는 90점 이상이다.

25. Extra Large Bean의 스크린 사이즈는 ? ①

- ①19 ②18 ③17 ④20

해설: 스크린 사이즈는 20~19가 가장 크다.

26. 폴리싱(Polishing)이란 무엇을 말하는가? ③

- ①로스팅에서 발열 단계를 말하는 것이다.
②가공 과정 중 깨진 원두를 말한다.
③생두 가공 후 곁면에 은피를 제거하는 과정이다.
④파치먼트 상태로 건조시키는 과정이다.

해설: 은 피는 로스터기에 남아서 텁텁한 맛을 생성하며 고급 커피 제조에 필수적이다.

27. 로스팅 포인트에서 중점에 관한 설명으로 올바른 것은? ①

- ①드럼 내부 온도와 생두의 온도가 같아지는 시점을 말한다.
②발열 반응이 시작되는 시점이다.
③뜸 들이기를 하는 시점이다.
④1차 크랙이 시작되는 시점이다.

해설: 조밀도에 따라서 중점이 서로 다르기 때문에 조밀도가 강한 품종을 먼저 투입해서 중점을 조절하도록 한다.

28. 라이트 엘로우 단계에 관한 설명으로 올바른 것은? ③

- ①흡열 반응이 이루어지는 단계이다.
②2차 크랙 후 온도가 내려가는 단계이다.
③비릿한 풀냄새가 달콤한 향으로 변하는 단계이다.
④원두표면에 오일이 표출되기 시작하는 구간이다.

해설: 라이트 엘로우 구간에서 수분이 증발하면서 풀냄새가 생성된다.

29. 1차 크랙 단계에 관한 설명으로 틀린 것은? ④

- ①발열 반응이 시작되는 시점이다.
- ②직화 방식은 약 7분 전후, 반/열풍 방식은 약 9분 전후이다.
- ③아주 강한 신향이 발산되는 시점이다.
- ④직화 방식인 경우 온도 저하를 막기 위해 화력을 올리는 구간이다.

해설: 직화 방식의 경우 최대로 화력을 올린 후 댐퍼를 닫아주면서 온도를 유지한다.

30. 풀 시티로 원두를 로스팅 한다면 그 결과물로써 올바른 것은? ③

- ①밝은 갈색-약한 신맛
- ②연한 갈색-강한 신맛
- ③약간의 오일-낮은 신맛
- ④진한 색상-많은 오일

해설: 풀 시티는 조밀도가 강한 카투 아이 품종에 적합하다.

31. 생두 상태와 조밀도에 따른 투입 온도로 올바른 것은? ①

- ①뉴 크롭, 조밀도 강 - 205도
- ②뉴 크롭, 조밀도 중 - 195도
- ③패스트 크롭, 조밀도 중 - 190도
- ④올드 크롭, 조밀도 약 - 195

해설: 투입 온도는 평균 200도 내외에서 시작하도록 기준을 잡는다.

32. 다음 로스팅 단계 중 아로마의 구성이 올바른 것은? ②

- ①라이트 엘로우- 단 향 + 신 향
- ②엘로우- 단 향 + 단 향
- ③라이트 브라운- 단 향 + 신 향
- ④라이트 엘로우- 단 향 + 단 향

해설: 엘로우 구간에서는 신향과 단향이 난다.

33. 티피카 종과 버본 종을 혼합해서 로스팅 한다면 알맞은 투입 온도는? ①

- ① 약 200도
- ② 약 205도
- ③ 약 195도
- ④ 약 190도

해설: 티피카는 낮은 온도, 버본은 좀 더 높은 온도에서 투입하며 기준점 온도인 200도가 적합하다.

34. 다음 중 뜰 방식에 가장 적합한 생두의 조합은? ①

- ①뉴 크롭 / 조밀도 하 / 수분 9% 이하
- ②뉴 크롭 / 조밀도 강 / 수분 10% 이상
- ③뉴 크롭 / 조밀도 하 / 수분 9% 이하
- ④패스트 크롭 / 조밀도 하 / 수분 9% 이하

해설: 뜰 들이기는 조밀도가 낮고 수분이 적고 수확시기가 빠른 생두가 적합하다.

35. 다음 중 자메이카 블루마운틴 커피의 설명으로 틀린 것은? ④

- ①미국과 일본으로 많이 수출되어 유통된다.
- ②길쭉한 모양으로 폴리싱 작업을 한 원두이다.
- ③스크린사이즈 17 ~ 18이다.
- ④내추럴 방식을 사용한 원두이다.

해설: 블루마운틴처럼 고급 커피에는 워시드 방식이나 세미 워시드 방식을 사용한다.

36. 뉴 크롭 /자메이카 블루마운틴의 로스팅 단계 중 올바른 것은? ③

- ①뉴 크롭이며 조밀도가 강하기 때문에 뜰 들이기를 한다.
- ②조밀도가 중간이기 때문에 투입 온도를 195도로 설정한다.
- ③뉴 크롭이나 조밀도가 약하므로 투입 온도를 200도로 설정한다.
- ④1차 크랙에서 강하게 화력을 올려 질감을 높여야 한다.

해설: 신맛이 특징이기 때문에 투입 온도는 기준점인 200도가 적합하다.

37. 다음 중 패스트 크롭/하와이 코냑 품종의 올바른 로스팅은 방법은? ③

- ①패스트 크롭이나 조밀 도는 약하므로 투입 온도를 200도로 설정한다.
- ②수분이 9% 이상이기 때문에 엘로우 구간에서 화력을 100% 높여준다.
- ③수분이 9% 이상이기 때문에 라이트 엘로우 구간에서 화력을 100% 높여준다.
- ④패스트 크롭이 나 조밀도가 약하므로 뜰 들이기를 1차 크랙 전 준비한다.

해설: 수분이 많은 경우 미리 화력을 높여서 수분을 증발시켜야 한다.

38. 케냑 AA / 뉴크롭 / 수분11% 생두를 로스팅 한다면 올바른 설명은? ④

- ①뉴 크롭이나 조밀도가 중간이므로 투입 온도를 210도로 한다.
- ②뉴 크롭이나 조밀도가 강하기 때문에 투입 온도를 210도로 한다.
- ③뉴 크롭이며 조밀도가 강하기 때문에 라이트 브라운 단계에서 화력을 높여준다.
- ④뉴 크롭이며 조밀도가 중간이므로 엘로우 단계에서 화력을 높여준다.

해설: 수분 함량이 9% 이상으로 높기 때문에 중간 지점인 엘로우 단계에서 화력을 높여주고 땜퍼를 닫아주면서 화력과 온도를 일정하게 유지하는 것이 중요하다.

39. 니카라과 SHG / 패스트 크롭 / 수분 12% 상태의 생 두를 로스팅 한다면 올바른 것은?

④

- ①조밀도가 약하기 때문에 투입 온도는 195도가 적당하다.
- ②조밀도가 강하기 때문에 투입 온도는 205도가 적당하다.
- ③옐로우 단계에서 화력을 100% 올려주고 단 향이 날 때 뜰 들이기를 한다.
- ④라이트 브라운 단계에서 화력을 100% 올려주고 신향이 날 때 뜯 들이기를 한다.

해설: 수분함량은 많지만 조밀도가 약하기 때문에 라이트 브라운 구간에서 화력 조절이 중요하며 뜯 들이기는 필수적으로 해야 한다.

40. 다음 중 신맛을 표현하기 위한 블랜딩 중 적합하지 않은 품종은 무엇인가? ③

- ①코스타리카타라주 SHB
- ②에티오피아시다모 GR2
- ③브라질 산토스
- ④도미니카 공화국 바라오나

해설: 브라질 산토스는 텁텁한 쓴맛이 있어 질감을 높이는 데 도움을 주는 품종이다.

41. 수확 후 2년이 지나 수분이 없고 아로마가 없는 생두는? ④

- ①커런트 크롭
- ②패스트 크롭
- ③뉴 크롭
- ④올드 크롭

해설: 올드 크롭은 결점 두 이상으로 풍미에 영향을 미친다.

42. 다음에 설명하는 건조 방식은? ③

수확된 체리를 세척 후 과육이 남아있는 상태에서 건조함
(수확-이물질 제거-분리-껍질제거-건조)

- ①자연 건조 방식
- ②세척 방식
- ③펄프드 내추럴 방식
- ④세미 워시드 방식

해설: 펄프드 내추럴 방식은 내추럴 방식과 워시드 방식을 혼용한 것이다.