

## 9. 커피 음료 제조

1. 에스프레소 샷 한 잔에 들어가는 표준 추출량은?

- A. 약 30ml
- B. 60ml
- C. 90ml
- D. 15ml

정답: A

2. 카푸치노를 만들 때 우유 거품의 특징은?

- A. 미세하고 크림리한 거품
- B. 거칠고 큰 거품
- C. 거품 없음
- D. 물 같은 거품

정답: A

3. 라떼와 카푸치노의 가장 큰 차이는?

- A. 라떼는 우유가 더 많고, 카푸치노는 거품이 더 많음
- B. 둘 다 동일
- C. 라떼는 거품이 많음
- D. 카푸치노에 설탕이 들어감

정답: A

4. 모카커피에 들어가는 재료는?

- A. 에스프레소, 초콜릿, 스팀 우유
- B. 에스프레소와 물
- C. 에스프레소와 시럽
- D. 우유와 설탕

정답: A

5. 아포가토는 어떤 커피 음료인가?

- A. 아이스크림 위에 에스프레소를 부은 음료
- B. 뜨거운 우유와 커피 섞음
- C. 차가운 에스프레소
- D. 설탕과 커피 혼합 음료

정답: A

6. 바리스타가 우유 스티밍 시 가장 중요한 점은?

- A. 온도 조절과 거품 크기
- B. 무조건 뜨겁게 하기
- C. 거품은 무조건 많이 내기
- D. 저온 유지

정답: A

7. 플랫화이트는 어떤 특징이 있는가?

- A. 미세한 우유 거품과 진한 에스프레소
- B. 많은 거품과 적은 커피
- C. 차가운 커피 음료

D. 설탕이 첨가된 커피

정답: A

8. 아이스 아메리카노를 만들 때 주의할 점은?

A. 에스프레소를 먼저 추출하고 얼음에 부음

B. 뜨거운 물에 얼음 넣기

C. 설탕 먼저 넣기

D. 얼음과 원두를 섞기

정답: A

9. 커피 음료 제조 시 샷 추출 후 즉시 사용해야 하는 이유는?

A. 신선한 맛 유지

B. 시간이 지나도 무관

C. 맛이 좋아짐

D. 기계 보호

정답: A

10. 라떼 아트에서 가장 중요한 것은?

A. 스팀 우유의 질과 붓는 기술

B. 컵 모양

C. 에스프레소 양

D. 시럽 첨가

정답: A

11. 커피 음료 제조 시 시럽은 언제 넣는가?

A. 우유와 섞기 전에

B. 항상 마지막에

C. 에스프레소 추출 전

D. 무관함

정답: A

12. 더블 샷 에스프레소란?

A. 두 배 분량의 에스프레소 샷

B. 두 잔의 에스프레소

C. 시럽이 두 배 들어감

D. 커피 두 잔 섞음

정답: A

13. 드립 커피와 에스프레소의 가장 큰 차이는?

A. 추출 방법과 농도

B. 원두 종류

C. 커피 양

D. 무관함

정답: A

14. 카페라떼를 만들 때 사용하는 우유의 온도는?

A. 약 60~65 도

B. 100 도

C. 40 도 이하

D. 80 도 이상

정답: A

15.바리스타가 커피를 만들 때 가장 중요한 태도는?

- A. 청결과 정성
- B. 빠른 속도만
- C. 무관심
- D. 고객과 대화 없음

정답: A

16.에스프레소에 물을 추가해 만든 음료는?

- A. 아메리카노
- B. 카푸치노
- C. 라떼
- D. 모카

정답: A

17.우유 거품을 만들 때 사용되는 스팀봉은 무엇인가?

- A. 스팀을 내보내 우유를 데우고 거품 생성
- B. 물을 뽑는 봉
- C. 커피 추출기
- D. 설탕 용기

정답: A

18.커피 음료 제조에서 ‘크레마’란?

- A. 에스프레소 표면에 생기는 황금빛 거품
- B. 우유 거품
- C. 커피 찌꺼기
- D. 물

정답: A

19.아이스 커피 제조 시 주의할 점은?

- A. 얼음이 녹아 맛이 희석되지 않도록 조절
- B. 얼음을 많이 넣기만 하면 됨
- C. 뜨거운 커피 사용
- D. 설탕 안 넣기

정답: A

20.커피 음료 제조 시 고객의 요구를 가장 잘 반영하는 방법은?

- A. 정확한 주문 확인과 친절한 서비스
- B. 무조건 빠르게 제공
- C. 주문 무시
- D. 기본 메뉴만 제공

정답: A