

2. 커피 원두 이해하기

1. 아라비카 원두의 재배 고도는 보통 몇 미터인가?

- A. 600~~2000m~~
- ~~B. 0~~500m
- C. 3000~~4000m~~
- ~~D. 200~~400m

정답: A

2. 로부스타 원두의 특징 중 하나는?

- A. 카페인 함량이 높고 병충해에 강하다
- B. 향이 부드럽고 산미가 풍부하다
- C. 가격이 비싸다
- D. 재배가 어려워서 희귀하다

정답: A

3. 커피 원두의 생두란 무엇인가?

- A. 볶지 않은 원두
- B. 로스팅된 원두
- C. 분쇄된 원두
- D. 추출된 커피

정답: A

4. 커피 원두의 품질을 결정하는 요소가 아닌 것은?

- A. 수분 함량
- B. 크기와 색깔
- C. 로스팅 온도
- D. 수확 시기

정답: C

5. 커피 원두의 수분 함량이 너무 높으면 발생하는 문제는?

- A. 곰팡이 발생 위험 증가
- B. 로스팅이 잘 됨
- C. 맛이 더 좋아짐
- D. 커피 추출이 쉬움

정답: A

6. 생두의 색깔이 균일하지 않은 경우 의미하는 것은?

- A. 품질 불균일
- B. 좋은 품질
- C. 신선함
- D. 로스팅 완료

정답: A

7. 커피 원두에서 '결점두'란 무엇인가?

- A. 품질이 낮거나 결함이 있는 원두
- B. 최고급 원두
- C. 잘 로스팅된 원두

D. 분쇄된 원두

정답: A

8. 커피 원두의 산미(acidity)는 무엇을 의미하는가?

A. 커피의 신맛과 상큼함

B. 쓴맛

C. 단맛

D. 짠맛

정답: A

9. 커피 품종 중 리베리카(Liberica)의 특징은?

A. 큰 크기와 독특한 향미

B. 작은 크기와 쓴맛 강함

C. 부드럽고 산미가 풍부함

D. 재배가 쉽고 많이 생산됨

정답: A

10. 커피 원두를 저장할 때 중요한 조건은?

A. 습기와 빛을 차단한 서늘한 곳

B. 직사광선 아래

C. 습도가 높은 곳

D. 고온 다습한 곳

정답: A

11. 커피 원두에 있는 카페인의 역할은?

A. 식물 보호와 각성 효과 제공

B. 단맛 생성

C. 산미 증가

D. 쓴맛 제거

정답: A

12. 생두의 밀도는 무엇을 나타내는가?

A. 원두의 품질 및 성장 환경

B. 크기

C. 색깔

D. 로스팅 정도

정답: A

13. 커피 원두의 크기가 큰 것이 좋은 이유는?

A. 균일한 로스팅과 좋은 품질

B. 분쇄가 어려움

C. 로스팅 시간이 짧음

D. 쓴맛이 강함

정답: A

14. 커피 원두의 자연건조 방식은 무엇인가?

A. 햇볕에 말려 수분을 제거하는 방법

B. 기계로 빠르게 건조

C. 물에 씻는 과정

D. 바로 로스팅

정답: A

15. 커피 원두의 습식 처리 방법은?

A. 과육을 제거하고 물에 씻어 건조

B. 건조 상태로 수확

C. 바로 로스팅

D. 분쇄 과정

정답: A

16. 커피 원두의 발효 과정이 중요한 이유는?

A. 맛과 향미 발달

B. 곰팡이 제거

C. 원두 크기 증가

D. 카페인 생성

정답: A

17. 커피 원두의 결점두를 제거하는 작업을 무엇이라 하는가?

A. 선별

B. 분쇄

C. 로스팅

D. 추출

정답: A

18. 커피 원두가 신선도를 유지하려면 어떤 포장에 중요한가?

A. 산소 차단 포장

B. 투명 비닐

C. 종이 봉투

D. 통풍이 잘 되는 포장

정답: A

19. 커피 원두를 볶기 전 상태는?

A. 생두

B. 로스트 빈

C. 분쇄 원두

D. 추출액

정답: A

20. 커피 원두의 재배 조건에 크게 영향을 미치는 요소는?

A. 기후와 고도

B. 수확 시기

C. 가공 방법

D. 분쇄 크기

정답: A