

## 8. 커피 원두 및 추출

1. 커피 원두의 로스팅 정도에 따라 맛이 어떻게 변하는가?
  - A. 밝은 로스팅은 산미가 강하고, 어두운 로스팅은 쓴맛이 강함
  - B. 로스팅 정도와 맛은 무관함
  - C. 밝은 로스팅은 쓴맛, 어두운 로스팅은 단맛만 남음
  - D. 로스팅 정도가 낮을수록 쓴맛이 강함정답: A
2. 아라비카 원두와 로부스타 원두의 차이점은?
  - A. 아라비카는 향미가 풍부하고, 로부스타는 쓴맛과 카페인 함량이 높음
  - B. 로부스타가 향미가 더 좋음
  - C. 둘은 동일함
  - D. 아라비카는 카페인 함량이 높음정답: A
3. 에스프레소 추출 시 가장 중요한 요소는?
  - A. 적절한 압력과 추출 시간
  - B. 물 온도만 중요
  - C. 분쇄 입자 크기는 무관
  - D. 컵 크기만 중요정답: A
4. 원두 분쇄 시 추출 방식에 따라 조절해야 하는 이유는?
  - A. 분쇄도가 맞아야 최적의 추출 맛이 나오기 때문
  - B. 분쇄는 맛에 영향 없음
  - C. 무조건 곱게 분쇄해야 함
  - D. 무조건 굵게 분쇄해야 함정답: A
5. 에스프레소 머신의 적정 물 온도는?
  - A. 약 90~96 도
  - B. 50 도 이하
  - C. 100 도 이상
  - D. 60 도 미만정답: A
6. 추출 시간이 너무 길어지면 커피 맛은 어떻게 되나?
  - A. 쓴맛이 강해짐
  - B. 단맛이 강해짐
  - C. 산미가 강해짐
  - D. 무미건조해짐정답: A
7. 원두 보관 시 중요한 점은?
  - A. 습기와 빛을 차단해 신선도 유지
  - B. 냉장고 문 앞에 두기
  - C. 상온에 노출

D. 비닐봉지에 담아 냉동 보관

정답: A

8. 추출 시 사용하는 물의 중요성은?

A. 물의 맛과 온도가 커피 맛에 직접 영향

B. 물 종류는 상관없음

C. 물은 따뜻하기만 하면 됨

D. 무조건 생수만 사용

정답: A

9. 드립 커피 추출 시 적절한 분쇄도는?

A. 중간 굵기

B. 매우 곱게

C. 매우 굵게

D. 분쇄도는 중요하지 않음

정답: A

10. 에스프레소 추출 압력은 몇 기압이 적당한가?

A. 약 9 기압

B. 1 기압

C. 15 기압 이상

D. 20 기압

정답: A

11. 커피 추출 시 산미가 강해지는 원인은?

A. 밝은 로스팅, 짧은 추출 시간

B. 어두운 로스팅

C. 너무 긴 추출 시간

D. 너무 곱은 분쇄

정답: A

12. 원두를 너무 오래 보관하면 어떤 문제가 생기는가?

A. 신선도 저하, 맛과 향 감소

B. 더 맛있어짐

C. 변화 없음

D. 카페인 증가

정답: A

13. 에스프레소 샷 추출량은 보통 얼마인가?

A. 약 30ml

B. 100ml

C. 200ml

D. 10ml

정답: A

14. 추출 시 분쇄도가 너무 곱다면 어떤 문제가 생기나?

A. 추출 시간이 길어져 쓴맛이 강해짐

B. 추출 시간이 짧아짐

C. 맛이 연해짐

D. 무관함

정답: A

15. 커피 추출 후 원두 찌꺼기는 어떻게 처리하는가?

A. 즉시 폐기하고 청결 유지

B. 재사용

C. 음료에 첨가

D. 아무 데나 버림

정답: A

16. 로스팅 후 원두의 색이 밝으면 어떤 맛이 예상되는가?

A. 산미가 강한 맛

B. 쓴맛 강함

C. 단맛 강함

D. 무미건조함

정답: A

17. 에스프레소 머신의 물탱크 물은 어떻게 관리해야 하는가?

A. 자주 교체해 신선한 물 유지

B. 계속 사용

C. 오염되어도 무관

D. 커피 찌꺼기와 함께 보관

정답: A

18. 커피 추출 시 원두 양과 물 양의 비율을 무엇이라 하는가?

A. 커피 용해도

B. 추출량

C. 분쇄도

D. 로스팅 정도

정답: A

19. 핸드드립 시 추출 속도가 너무 빠르면 어떻게 되나?

A. 맛이 연해짐

B. 너무 진해짐

C. 산미 감소

D. 무관함

정답: A

20. 커피 추출 후 기구를 청소하는 이유는?

A. 맛의 일관성 유지와 위생 관리

B. 무관함

C. 손님용 인테리어

D. 빨리 퇴근하기 위해

정답: A