

10. 커피 원두와 로스팅

1. 커피 원두의 주요 생산 지역은?

- A. 중남미, 아프리카, 아시아
- B. 북극
- C. 유럽
- D. 호주

정답: A

2. 아라비카 원두의 특징은?

- A. 부드럽고 산미가 뛰어남
- B. 매우 쓴맛
- C. 향이 없음
- D. 카페인 많음

정답: A

3. 로부스타 원두의 장점은?

- A. 카페인 많고 쓴맛이 강함
- B. 산미가 뛰어남
- C. 부드럽고 달콤함
- D. 희미한 향

정답: A

4. 로스팅 과정에서 커피 원두가 가지는 색 변화 순서는?

- A. 녹색 → 갈색 → 진한 갈색
- B. 흰색 → 검정색
- C. 빨강 → 노랑
- D. 노랑 → 흰색

정답: A

5. 라이트 로스트의 특징은?

- A. 산미가 강하고 원두 고유의 맛이 잘 남음
- B. 쓴맛이 강함
- C. 탄 맛
- D. 기름기가 많음

정답: A

6. 다크 로스트의 특징은?

- A. 쓴맛과 탄 맛이 강함
- B. 산미가 강함
- C. 약한 맛
- D. 신맛만 남음

정답: A

7. 신선한 원두 보관 방법으로 적절한 것은?

- A. 밀폐 용기에 서늘하고 어두운 곳에 보관
- B. 햇빛에 노출
- C. 습기가 많은 곳

D. 뜨거운 곳

정답: A

8. 원두를 분쇄하는 이유는?

A. 추출 시 커피 향과 맛을 잘 우려내기 위해

B. 보기 좋으라고

C. 저장을 쉽게 하기 위해

D. 무관함

정답: A

9. 분쇄도가 너무 고운 경우 생길 수 있는 문제는?

A. 과추출로 인해 쓴맛이 강해짐

B. 맛이 연해짐

C. 신맛 증가

D. 무관함

정답: A

10. 로스팅 후 원두에서 방출되는 가스는?

A. 이산화탄소

B. 산소

C. 질소

D. 메탄

정답: A

11. 싱글 오리진 커피란?

A. 한 지역에서 생산된 원두로 만든 커피

B. 여러 지역 혼합

C. 인스턴트 커피

D. 가공된 커피

정답: A

12. 블렌딩 커피의 장점은?

A. 다양한 맛과 균형 잡힌 풍미를 낼 수 있음

B. 맛이 단조로움

C. 고유 향 없음

D. 가격이 높음

정답: A

13. 원두의 로스팅 시간이 너무 길면?

A. 쓴맛과 탄 맛이 강해짐

B. 산미 증가

C. 부드러움

D. 향이 좋아짐

정답: A

14. 원두 보관 시 피해야 할 것은?

A. 습기와 직사광선

B. 밀폐

C. 서늘한 곳

D. 어두운 곳

정답: A

15.커피 로스팅의 주요 목적은?

A. 원두의 맛과 향을 최대한 끌어내기 위해

B. 무색으로 만들기 위해

C. 물기 제거만

D. 무관함

정답: A

16.원두 분쇄 후 바로 사용해야 하는 이유는?

A. 산패와 향 손실 방지

B. 보기 좋으려고

C. 무관함

D. 저장 쉽게 하려고

정답: A

17.로스팅 후 ‘크랙’이란?

A. 원두가 터지는 소리

B. 커피 맛

C. 기름기

D. 부서짐

정답: A

18.원두의 기름기가 많은 상태는 어떤 로스팅 단계인가?

A. 다크 로스트

B. 라이트 로스트

C. 미디엄 로스트

D. 언로스팅

정답: A

19.원두의 신선도를 판단하는 방법 중 하나는?

A. 원두의 향과 맛

B. 색깔만 보기

C. 크기 보기

D. 포장지 모양

정답: A

20.로스팅 전 원두의 상태는?

A. 생두(그린빈)로 불리며 녹색임

B. 이미 볶은 상태

C. 갈색

D. 검정색

정답: A