

6. 커피 추출 및 장비

1. 에스프레소 추출 시 권장되는 압력은?

- A. 9 바
- B. 5 바
- C. 15 바
- D. 20 바

정답: A

2. 에스프레소 추출에 가장 중요한 요소는?

- A. 압력, 온도, 분쇄도
- B. 원두 색깔
- C. 컵 크기
- D. 물의 양만

정답: A

3. 핸드드립에서 사용하는 주요 도구는?

- A. 드립포트, 필터, 드리퍼
- B. 프렌치프레스
- C. 에스프레소 머신
- D. 커피 그라인더만

정답: A

4. 커피 추출 시 물의 적정 온도는?

- A. 90~96도
- ~~B. 60~70도~~
- C. 100도 이상
- D. 50도 이하

정답: A

5. 프렌치프레스 추출법의 특징은?

- A. 굵은 분쇄 원두 사용, 침출식 추출
- B. 고압력 추출
- C. 아주 미세한 분쇄도
- D. 끓는 물로 즉시 추출

정답: A

6. 에스프레소 추출 시 적절한 분쇄도는?

- A. 매우 곱게
- B. 매우 굵게
- C. 중간 정도
- D. 분쇄하지 않음

정답: A

7. 에스프레소 머신에서 물을 데우는 장치를 무엇이라 하는가?

- A. 보일러
- B. 그라인더
- C. 드리퍼

D. 필터

정답: A

8. 커피 추출 시 ‘크레마’란 무엇인가?

A. 에스프레소 위에 생기는 황금빛 거품층

B. 커피 찌꺼기

C. 커피 찌꺼기 침전물

D. 커피 찌꺼기 냄새

정답: A

9. 드립커피 추출 시 추출 시간이 너무 길면 어떤 맛이 날까?

A. 쓴맛과 떼은맛

B. 단맛 증가

C. 신맛 증가

D. 향미 감소

정답: A

10. 에스프레소 샷을 추출할 때 권장 추출 시간은?

A. 25~30 초

B. 5 초

C. 1 분 이상

D. 10 분 이상

정답: A

11. 커피 그라인더에서 ‘버’의 역할은?

A. 원두를 분쇄하는 부분

B. 원두를 보관하는 부분

C. 커피를 추출하는 부분

D. 물을 데우는 부분

정답: A

12. 에스프레소 추출 시 물 온도가 너무 높으면 어떤 맛이 나는가?

A. 쓴맛과 탄맛

B. 단맛 증가

C. 신맛 증가

D. 향미 증가

정답: A

13. 커피 머신의 ‘포터필터’란 무엇인가?

A. 원두를 담아 압력을 가하는 부품

B. 물탱크

C. 커피 잔

D. 온도계

정답: A

14. 커피 추출 시 ‘도징’이란?

A. 원두 분량을 측정하는 것

B. 물 온도 조절

C. 컵 세척

D. 추출 완료 후 청소

정답: A

15. '템핑'이란 무엇인가?

A. 원두를 포트필터 안에서 눌러 다지는 것

B. 물 끓이기

C. 커피 담기

D. 컵 닦기

정답: A

16. 드립 커피에서 추출 속도를 조절하는 방법은?

A. 물 붓는 속도 조절

B. 원두량 조절만

C. 컵 위치 변경

D. 원두의 종류만 변경

정답: A

17. 에스프레소 추출 후 찌꺼기를 제거하는 도구는?

A. 탬퍼

B. 포트필터

C. 템핑 매트

D. 뚜껑

정답: B

18. 커피 추출 시 물과 원두의 비율을 무엇이라 하는가?

A. 추출 비율 (커피 대 물 비율)

B. 로스팅 비율

C. 분쇄도 비율

D. 원두 종류

정답: A

19. 커피 머신 청소 시 주로 사용하는 도구는?

A. 백플러싱 키트

B. 탬퍼

C. 드리퍼

D. 스팀 wand

정답: A

20. 에스프레소 추출 후 남은 커피 찌꺼기는?

A. 커피 찌꺼기, 폐기하거나 재활용 가능

B. 다시 사용 가능

C. 먹을 수 있음

D. 무해함

정답: A