

13. 커피 추출과 머신 관리

1. 에스프레소 추출 시 적절한 추출 시간은?

- A. 25~30 초
- B. 10 초
- C. 1 분 이상
- D. 5 분

정답: A

2. 에스프레소 머신에서 '탬핑'의 목적은?

- A. 커피 가루를 고르게 눌러 추출을 균일하게 하기 위해
- B. 물 온도를 올리기 위해
- C. 머신 청소
- D. 커피 원두 보관

정답: A

3. 추출 압력은 보통 몇 바(bar)가 적절한가?

- A. 9 바
- B. 5 바
- C. 20 바
- D. 1 바

정답: A

4. 에스프레소 추출 시 사용하는 물의 온도는?

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

정답: A

5. 머신 내 스케일 제거는 왜 중요한가?

- A. 커피 맛 유지와 머신 수명 연장을 위해
- B. 보기 좋으라고
- C. 에너지 절약
- D. 무관함

정답: A

6. 그룹헤드 청소 주기는?

- A. 매일 또는 사용 후
- B. 매월
- C. 매년
- D. 청소 안 함

정답: A

7. 스팀 wand 청소 시 주의할 점은?

- A. 사용 후 즉시 닦기
- B. 사용 전만 닦기
- C. 청소 안 함

D. 물에 담그기

정답: A

8. 커피 머신의 압력 게이지가 비정상적으로 높으면 어떻게 해야 하는가?

A. 즉시 점검 및 수리 요청

B. 무시

C. 더 많은 원두 사용

D. 물 온도 올리기

정답: A

9. 추출 시 커피 가루가 너무 곱게 갈리면 발생하는 문제는?

A. 과추출로 쓴맛 증가

B. 맛이 연해짐

C. 추출이 빨라짐

D. 무관함

정답: A

10. 추출 시 커피 가루가 너무 굵으면 발생하는 문제는?

A. 과소추출로 맛이 연하고 밍밍함

B. 쓴맛 증가

C. 추출이 느려짐

D. 무관함

정답: A

11. 머신 내부 청소에 사용하는 도구는?

A. 전용 클리너와 브러시

B. 일반 세제

C. 물만

D. 솔로만

정답: A

12. 에스프레소 추출 시 '크레마'란 무엇인가?

A. 추출된 커피 위에 생기는 황금빛 거품층

B. 커피 찌꺼기

C. 원두 가루

D. 물

정답: A

13. 커피 추출 시 물의 경도가 미치는 영향은?

A. 맛과 머신 내 스케일 형성에 영향

B. 무관함

C. 추출 시간만 변화

D. 색상만 영향

정답: A

14. 머신 사용 후 전원을 끄는 시점은?

A. 하루 영업 종료 후

B. 사용 중간

C. 매시간

D. 전원을 계속 켜둔다

정답: A

15. 에스프레소 머신 ‘포터필터’란?

A. 커피 가루를 담아 물과 접촉시키는 부품

B. 머신 본체

C. 스팀 wand

D. 물 탱크

정답: A

16. 스팀 wand로 우유 거품을 낼 때 중요한 점은?

A. wand 끝을 우유 표면 바로 아래에 위치시키기

B. wand를 우유 바닥에 꽂기

C. wand를 우유 위에 올려놓기만 하기

D. 우유를 데우지 않기

정답: A

17. 커피 머신 ‘물탱크’ 관리법으로 올바른 것은?

A. 물을 자주 교체하고 청소하기

B. 한 번 채우면 끝까지 사용

C. 청소하지 않음

D. 물탱크에 세제 넣기

정답: A

18. 추출 시 적정 압력과 온도를 유지하는 이유는?

A. 균일한 맛과 향을 위해

B. 무관함

C. 전기 절약

D. 빠른 청소

정답: A

19. 머신 고장 시 사용자가 먼저 해야 할 조치는?

A. 전원 차단 후 관리자나 서비스센터에 연락

B. 계속 사용

C. 원두 양 늘리기

D. 물 온도 올리기

정답: A

20. 머신 점검 및 정기 관리는 어느 주기로 하는 것이 좋은가?

A. 매월 또는 사용 빈도에 따라

B. 매년

C. 매일만

D. 필요 없음

정답: A