

3. 커피 추출 및 기기 이해

1. 에스프레소 추출 시 권장되는 추출 시간은?

A. 25~~30~~초

B. ~~5~~10 초

C. 1 분 이상

D. 10 분

정답: A

2. 에스프레소 머신에서 '탬핑'이란 무엇인가?

A. 커피 가루를 평평하고 단단하게 누르는 것

B. 물을 끓이는 과정

C. 원두를 분쇄하는 과정

D. 커피를 추출하는 과정

정답: A

3. 프렌치 프레스 추출법의 특징은?

A. 원두와 물을 직접 우려내어 커피 찌꺼기가 남음

B. 종이 필터를 사용

C. 고압으로 추출

D. 에스프레소 추출법

정답: A

4. 커피 그라인더의 '버' 타입 중 원두를 일정하게 분쇄하는 것은?

A. 플랫 버

B. 블레이드 버

C. 돌리는 칼날

D. 무분별한 분쇄

정답: A

5. 드립 커피를 만들 때 가장 적절한 물 온도는?

A. 90~96 도

B. 60 도 이하

C. 100 도 이상

D. 50 도

정답: A

6. 에스프레소 추출 시 추출 압력은?

A. 9 바(bar)

B. 1 바

C. 20 바

D. 0.5 바

정답: A

7. '크레마'란 무엇인가?

A. 에스프레소 추출 시 생기는 크림 같은 황금빛 거품

B. 커피 찌꺼기

C. 커피 잔

D. 원두 종류

정답: A

8. 커피 추출 기기의 청결이 중요한 이유는?

A. 맛과 위생 유지

B. 기기 수명 단축

C. 빠른 추출

D. 향미 감소

정답: A

9. 에스프레소 추출 시 분쇄도가 너무 굵으면 나타나는 문제는?

A. 추출이 빠르고 맛이 싱거워짐

B. 추출이 느려짐

C. 쓴맛 증가

D. 크레마가 많음

정답: A

10. 에스프레소 추출 시 분쇄도가 너무 가늘면 나타나는 문제는?

A. 추출이 느려지고 쓴맛이 강함

B. 추출이 빠름

C. 맛이 연함

D. 크레마가 없음

정답: A

11. 커피 추출에 사용되는 ‘도징’이란?

A. 적절한 커피 가루 양을 계량하는 것

B. 물 온도 조절

C. 원두 분쇄

D. 추출 시간 측정

정답: A

12. 핸드드립 추출 시 중요한 점은?

A. 물 붓는 속도와 방법

B. 물 온도 상관없음

C. 커피 가루 양 무관함

D. 필터 종류 무관함

정답: A

13. 커피 머신에서 ‘스팀 완드’의 역할은?

A. 우유를 가열하고 거품 내기

B. 커피 분쇄

C. 물 끓이기

D. 커피 추출

정답: A

14. 에스프레소 추출 시 사용되는 적절한 커피 양은?

A. 18~20g

B. 5g

C. 50g

D. 1g

정답: A

15. 커피 추출에 있어 ‘블룸’이란 무엇인가?

A. 원두 가스 배출로 인한 거품 현상

B. 추출 끝남

C. 분쇄도 조절

D. 온도 조절

정답: A

16. 진공 커피 메이커의 특징은?

A. 증기압으로 물을 위로 올려 추출

B. 압력으로 추출

C. 필터 사용

D. 물 끓임만 함

정답: A

17. 에스프레소 샷이 너무 빨리 떨어지는 원인은?

A. 분쇄도가 너무 굵음

B. 물 온도가 낮음

C. 분쇄도가 너무 가늘음

D. 추출 시간이 김

정답: A

18. 커피 추출에서 ‘크레마’가 적게 생기는 이유는?

A. 신선하지 않은 원두 사용

B. 너무 신선함

C. 과도한 추출 시간

D. 적절한 분쇄도

정답: A

19. 드립 커피 시 사용되는 필터 종류는?

A. 종이 필터, 금속 필터

B. 플라스틱 필터만

C. 유리 필터만

D. 필터 사용 안 함

정답: A

20. 에스프레소 머신의 물탱크 관리는 왜 중요한가?

A. 깨끗한 물 공급과 기기 보호

B. 상관없음

C. 물이 넘침 방지

D. 압력 유지

정답: A