

4. 커피 음료 제조 및 라떼아트

1. 라떼아트에서 스팀밀크의 적절한 온도는?

- A. 60~65 도
- B. 40 도 이하
- C. 90 도 이상
- D. 100 도

정답: A

2. 카푸치노의 특징은 무엇인가?

- A. 에스프레소와 거품이 풍부한 스팀밀크가 1:1 비율로 섞임
- B. 아이스 음료
- C. 설탕이 많이 들어감
- D. 크림이 올려짐

정답: A

3. 에스프레소에 우유 거품을 섞는 음료는?

- A. 카페라떼
- B. 아메리카노
- C. 드립커피
- D. 콜드브루

정답: A

4. 라떼아트 시 스팀밀크의 거품 상태는?

- A. 미세하고 부드러워야 함
- B. 거칠고 큰 거품
- C. 거품 없어야 함
- D. 딱딱한 거품

정답: A

5. 라떼아트를 위한 우유 스티밍 시 주의할 점은?

- A. 거품을 너무 많이 내지 않기
- B. 거품을 최대한 많이 내기
- C. 차가운 우유 사용
- D. 뜨거운 우유 사용

정답: A

6. 플랫화이트의 특징은?

- A. 에스프레소와 매우 부드러운 스팀밀크가 얇게 덮임
- B. 얼음이 많음
- C. 설탕 많이 들어감
- D. 우유 거품 많음

정답: A

7. 카푸치노의 전통적인 서빙 컵 크기는?

- A. 150~180ml
- B. 300ml 이상
- C. 50ml

D. 500ml 이상

정답: A

8. 라떼아트에서 ‘하트’ 모양을 만들 때 우유를 붓는 위치는?

A. 중앙에서 살짝 앞쪽으로

B. 컵 가장자리

C. 멀리 떨어져서

D. 컵 바닥 가장자리

정답: A

9. 모카 커피에 들어가는 재료는?

A. 에스프레소, 초콜릿 시럽, 스팀밀크

B. 아메리카노, 설탕, 우유

C. 드립커피, 설탕, 크림

D. 에스프레소, 물, 설탕

정답: A

10. 라떼아트에 적합한 우유의 종류는?

A. 지방 함량이 적당한 우유

B. 무지방 우유

C. 고지방 크림

D. 물

정답: A

11. 아이스 라떼 제조 시 주의할 점은?

A. 에스프레소를 먼저 추출하고 얼음 위에 붓기

B. 얼음을 먼저 넣고 에스프레소 추출

C. 우유 먼저 붓기

D. 설탕 먼저 넣기

정답: A

12. 라떼아트를 잘 하기 위한 중요한 기술은?

A. 스팀밀크의 질감과 붓는 속도 조절

B. 우유 많이 붓기

C. 컵 크게 사용하기

D. 커피를 많이 넣기

정답: A

13. 커피 음료 제조 시 ‘도징’이란?

A. 정확한 커피 분쇄량 측정

B. 물 온도 조절

C. 우유 데우기

D. 컵 세척

정답: A

14. 카페라떼와 카푸치노의 차이점은?

A. 라떼는 우유가 많고 거품이 적음, 카푸치노는 거품이 많음

B. 라떼는 아이스 음료, 카푸치노는 뜨거운 음료

C. 라떼는 설탕 많이, 카푸치노는 설탕 적음

D. 둘 다 동일

정답: A

15.라떼아트에서 ‘로제타’ 모양은 무엇을 표현하는가?

A. 나뭇잎 무늬

B. 하트 모양

C. 별 모양

D. 물결 무늬

정답: A

16.스팀밀크를 만들 때 중요한 것은?

A. 온도와 거품 조절

B. 빠른 시간 내 만들기

C. 우유 양 적게 쓰기

D. 거품 많이 내기

정답: A

17.커피 음료에 시럽을 넣는 목적은?

A. 맛과 향을 더하기 위해

B. 커피 색깔을 위해

C. 커피 온도 조절

D. 우유 거품 만들기

정답: A

18.아이스 음료에서 커피가 물러지지 않도록 하는 방법은?

A. 커피를 얼음 위에 붓고 빠르게 섞기

B. 얼음 녹을 때까지 기다리기

C. 설탕 많이 넣기

D. 물 많이 넣기

정답: A

19.라떼아트가 미적인 이유는?

A. 음료의 시각적 만족도 증가

B. 맛 향상

C. 더 빨리 음료 완성

D. 온도 유지

정답: A

20.커피 음료 제조 시 사용하는 기본 도구가 아닌 것은?

A. 해머

B. 텀퍼

C. 밀크 저그

D. 스팀 완드

정답: A