

12. 커피 원두와 품질 관리

1. 커피 원두의 품질을 결정하는 가장 중요한 요소는?

- A. 원두의 신선도와 보관 상태
- B. 원두의 색상만
- C. 원두의 크기만
- D. 원두의 가격

정답: A

2. 원두 보관 시 가장 좋은 환경은?

- A. 서늘하고 건조하며 빛이 차단된 곳
- B. 습기가 많은 곳
- C. 직사광선 아래
- D. 고온 다습한 곳

정답: A

3. 커피 원두의 로스팅 정도가 맛에 미치는 영향은?

- A. 로스팅 정도에 따라 신맛, 쓴맛, 바디감이 달라짐
- B. 맛과 무관함
- C. 색만 변함
- D. 신선도만 영향

정답: A

4. 싱글 오리진 커피란?

- A. 한 지역에서 재배된 단일 원두
- B. 여러 지역 섞은 원두
- C. 블렌딩 원두
- D. 인스턴트 커피

정답: A

5. 커피 원두의 '디게싱(degassing)'이란?

- A. 로스팅 후 가스가 빠져나가는 과정
- B. 원두 세척
- C. 원두 분쇄
- D. 추출 과정

정답: A

6. 생두(green bean)란?

- A. 로스팅 전의 원두
- B. 로스팅 후 원두
- C. 분쇄된 원두
- D. 추출된 커피 찌꺼기

정답: A

7. 커피 품질 평가 시 사용하는 '커피핑'은 무엇인가?

- A. 커피 맛과 향을 평가하는 과정
- B. 커피 포장법
- C. 원두 분쇄

D. 추출 방식

정답: A

8. 블렌딩 커피의 목적은?

A. 다양한 맛과 향을 조합하여 균형 잡힌 맛을 만드는 것

B. 단일 맛 유지

C. 원가 절감

D. 포장 디자인

정답: A

9. 원두가 산패되는 주요 원인은?

A. 공기, 습기, 빛, 열에 노출

B. 포장지 색상

C. 원두 크기

D. 분쇄도

정답: A

10. 커피 원두의 등급을 평가하는 기준은?

A. 크기, 결점두, 모양, 향미

B. 가격만

C. 산지만

D. 로스팅만

정답: A

11. 커피 품질에 가장 큰 영향을 미치는 로스팅 단계는?

A. 원두의 발색부터 1차 크랙까지

B. 원두 세척

C. 원두 포장

D. 분쇄

정답: A

12. 원두를 신선하게 유지하기 위한 좋은 방법은?

A. 진공 포장과 냉장 보관

B. 상온에 방치

C. 직사광선에 노출

D. 습기 많은 곳 보관

정답: A

13. 커피 원두의 '디펄퍼(perforation)'란?

A. 원두 표면의 작은 구멍

B. 원두 색상

C. 원두 크기

D. 분쇄도

정답: A

14. 커피 산지별 맛의 차이는 무엇 때문인가?

A. 토양, 기후, 고도 등의 환경적 요인

B. 로스팅 기술만

C. 추출 방법

D. 원두 보관법

정답: A

15. '페이퍼 필터'와 '금속 필터' 사용 시 맛 차이는?

A. 페이퍼 필터는 깨끗한 맛, 금속 필터는 기름진 맛

B. 차이가 없음

C. 금속 필터만 사용

D. 페이퍼 필터만 사용

정답: A

16. 원두의 '바디감'이란?

A. 커피의 무게감과 질감

B. 커피 향

C. 색상

D. 원두 크기

정답: A

17. 커피 원두의 '산미'는 무엇을 의미하는가?

A. 커피가 느껴지는 신맛의 정도

B. 쓴맛

C. 단맛

D. 짠맛

정답: A

18. 원두 보관 시 피해야 할 것은?

A. 습기와 직사광선

B. 서늘한 곳

C. 진공 포장

D. 냉장 보관

정답: A

19. 원두 분쇄도가 너무 굵으면 추출 맛은 어떻게 되는가?

A. 커피가 연하고 밍밍해짐

B. 쓴맛이 강해짐

C. 신맛만 남음

D. 변함 없음

정답: A

20. 원두의 '결점두'란?

A. 품질이 떨어지는 결함이 있는 원두

B. 고급 원두

C. 신선한 원두

D. 분쇄된 원두

정답: A