

## 5. 커피 원두와 로스팅

1. 커피 원두의 두 가지 주요 품종은?

- A. 아라비카와 로부스타
- B. 에티오피아와 브라질
- C. 콜롬비아와 인도네시아
- D. 라틴아메리카와 아시아

정답: A

2. 아라비카 원두의 특징은?

- A. 부드럽고 산미가 뛰어남
- B. 쓴맛과 카페인 함량 높음
- C. 매우 단맛
- D. 쓴맛과 산미 없음

정답: A

3. 로부스타 원두의 특징은?

- A. 카페인 함량이 높고 쓴맛이 강함
- B. 산미가 뛰어남
- C. 부드러운 맛
- D. 단맛 많음

정답: A

4. 로스팅 단계 중 가장 가벼운 로스팅은?

- A. 라이트 로스트
- B. 미디엄 로스트
- C. 다크 로스트
- D. 블랙 로스트

정답: A

5. 로스팅 과정에서 '퍼스트 크랙'이란 무엇인가?

- A. 원두가 팍콘처럼 터지는 소리
- B. 로스팅 시작 신호
- C. 로스팅 완료 소리
- D. 원두가 타는 소리

정답: A

6. 원두의 로스팅 정도가 짙을수록 커피 맛은 어떻게 변하는가?

- A. 쓴맛과 바디감이 강해짐
- B. 산미가 증가
- C. 단맛이 증가
- D. 향이 약해짐

정답: A

7. 커피 로스팅 시 적절한 온도 범위는?

- A. 180~~240~~도
- B. ~~100~~150도
- C. 250~~300~~도

D. 50 100 도

정답: A

8. 로스팅 후 원두를 바로 사용하지 않고 숙성시키는 이유는?

- A. 맛과 향이 안정되기 위해
- B. 카페인 제거
- C. 원두 건조
- D. 색깔 바꾸기

정답: A

9. 커피 원두 보관 시 적절한 방법은?

- A. 밀폐용기에 서늘한 곳에 보관
- B. 햇빛 아래 보관
- C. 습한 곳에 보관
- D. 냉동실에 바로 넣기

정답: A

10. 신선한 원두의 특징은?

- A. 고소한 향과 밝은 색감
- B. 냄새 없음
- C. 검은색
- D. 딱딱하지 않음

정답: A

11. 로스팅이 너무 오래되면 나타나는 문제는?

- A. 탄 맛 발생
- B. 신맛 증가
- C. 단맛 증가
- D. 향이 강해짐

정답: A

12. '콜드 드립' 커피는 어떤 원두를 사용하는 것이 좋은가?

- A. 라이트 또는 미디엄 로스트
- B. 다크 로스트만
- C. 로부스타만
- D. 로스팅하지 않은 생두

정답: A

13. 로스팅 후 원두의 무게 변화는?

- A. 감소함 (수분 손실)
- B. 증가함
- C. 변화 없음
- D. 불규칙함

정답: A

14. 로스팅 시 향미 발달에 중요한 단계는?

- A. 퍼스트 크랙 후
- B. 원두 생두 상태
- C. 냉각 과정

D. 커피 추출 시

정답: A

15. 커피 원두에 포함된 카페인 역할은?

A. 쓴맛을 내고 각성 효과 제공

B. 단맛 제공

C. 산미 제공

D. 향 제공

정답: A

16. '다크 로스트' 커피가 선호되는 이유는?

A. 진한 맛과 쓴맛을 좋아하는 사람에게 적합

B. 산미가 강해서

C. 단맛이 많아서

D. 카페인 함량 낮아서

정답: A

17. 원두 로스팅 후 냉각을 빨리 하는 이유는?

A. 로스팅 과정을 멈추기 위해

B. 원두 온도를 높이기 위해

C. 맛을 변화시키기 위해

D. 색을 밝게 하기 위해

정답: A

18. 커피 로스팅을 전문적으로 하는 사람을 무엇이라 부르는가?

A. 로스터

B. 바리스타

C. 그라인더

D. 브루어

정답: A

19. 커피 원두의 '향미'란 무엇을 의미하는가?

A. 맛과 향의 총체적인 조화

B. 커피의 색깔

C. 커피의 온도

D. 커피의 농도

정답: A

20. 로스팅 과정 중 생두가 팽창하는 이유는?

A. 내부 수분이 증발하면서 부피가 커짐

B. 외부 압력 증가

C. 원두가 수축해서

D. 온도가 낮아서

정답: A