

14. 커피 원두와 로스팅

1. 커피 원두의 두 가지 주요 품종은?
A. 아라비카와 로부스타
B. 아라비카와 리베리카
C. 로부스타와 리베리카
D. 아라비카와 아시아카
정답: A
2. 아라비카 원두의 특징은?
A. 부드럽고 산미가 좋음
B. 쓴맛이 강함
C. 카페인 함량이 매우 높음
D. 저지대에서 재배됨
정답: A
3. 로부스타 원두는 주로 어떤 특징이 있는가?
A. 강한 쓴맛과 높은 카페인 함량
B. 부드럽고 산미가 좋음
C. 고산지대에서 재배됨
D. 향이 약함
정답: A
4. 원두의 로스팅이란?
A. 생두를 열처리하여 향과 맛을 내는 과정
B. 원두를 세척하는 과정
C. 원두를 갈아 가루로 만드는 과정
D. 원두를 포장하는 과정
정답: A
5. 라이트 로스트의 특징은?
A. 밝은 색과 산미가 강함
B. 매우 쓴맛
C. 탄 맛이 강함
D. 짙은 색
정답: A
6. 다크 로스트의 특징은?
A. 짙은 색과 쓴맛, 바디감 강함
B. 밝은 색과 산미
C. 신맛 강함
D. 생두 상태
정답: A
7. 로스팅 후 커피 원두에서 발생하는 변화는?
A. 색상, 향미, 맛, 카페인 변화

- B. 무게만 감소
- C. 모양이 변하지 않음
- D. 무관함

정답: A

8. 신선한 커피 원두 보관에 적합한 방법은?

- A. 밀폐 용기에 서늘한 곳 보관
- B. 햇빛에 직접 노출
- C. 냉장고 문에 보관
- D. 상온에 개봉 상태로 둠

정답: A

9. 커피 로스팅 과정에서 ‘퍼스트 크랙’이란?

- A. 원두가 팝콘 터지듯 갈라지는 소리
- B. 로스팅 종료 신호
- C. 생두 세척 단계
- D. 원두 포장 과정

정답: A

10. 로스팅이 지나치게 되면 발생하는 맛은?

- A. 탄 맛과 쓴맛
- B. 신맛
- C. 단맛
- D. 산미

정답: A

11. 로스팅 강도에 따른 원두 색상 변화 순서는?

- A. 라이트 → 미디엄 → 다크
- B. 다크 → 라이트 → 미디엄
- C. 미디엄 → 다크 → 라이트
- D. 무관함

정답: A

12. 커피 원두에 포함된 카페인의 주요 역할은?

- A. 각성 효과
- B. 단맛 제공
- C. 산미 조절
- D. 바디감 향상

정답: A

13. 생두란?

- A. 로스팅 전의 생 커피 콩
- B. 로스팅 후 원두
- C. 갈은 커피 가루
- D. 커피 음료

정답: A

14. 커피 로스팅 시 온도 조절이 중요한 이유는?

- A. 맛과 향미의 균형 유지
- B. 빠른 로스팅

C. 원두 수분 제거만

D. 색상 유지만

정답: A

15. 원두의 산지에 따라 달라지는 주요 요소는?

A. 맛과 향, 산미, 바디감

B. 포장 형태

C. 로스팅 방법

D. 분쇄도

정답: A

16. 커피의 ‘바디감’이란?

A. 입안에서 느껴지는 무게감과 질감

B. 커피 색상

C. 커피 온도

D. 향기 강도

정답: A

17. 로스팅된 원두의 유통기한은 보통 얼마인가?

A. 약 2~4 주

B. 6 개월

C. 1 년

D. 무기한

정답: A

18. 원두 분쇄도에 따라 추출되는 맛이 달라지는 이유는?

A. 물과의 접촉 면적 차이

B. 원두 품종 차이

C. 온도 차이

D. 분쇄기는 무관

정답: A

19. ‘커피 블렌딩’이란?

A. 서로 다른 원두를 섞어 새로운 맛을 만드는 것

B. 원두 갈기

C. 커피 추출

D. 로스팅 과정

정답: A

20. 로스팅 후 원두가 ‘디가싱’ 과정이 필요한 이유는?

A. 이산화탄소 배출로 맛 안정화

B. 습기 제거

C. 원두 보관

D. 분쇄

정답: A