

## 11. 커피 추출과 바리스타 기술

1. 에스프레소 추출 시 권장 추출 시간은?  
A. 25~30 초  
B. 5 초  
C. 1 분 이상  
D. 10 분  
정답: A
2. 에스프레소 추출 시 적절한 분쇄도는?  
A. 미세한 분쇄  
B. 굵은 분쇄  
C. 중간 분쇄  
D. 무관함  
정답: A
3. 추출 압력의 표준 값은?  
A. 9 바(bar)  
B. 3 바  
C. 15 바  
D. 20 바  
정답: A
4. 라떼 아트의 기본 재료는?  
A. 에스프레소와 스팀 밀크  
B. 드립 커피와 물  
C. 인스턴트 커피와 크림  
D. 원두와 설탕  
정답: A
5. 스팀 우유를 만들 때 주의할 점은?  
A. 우유가 너무 뜨거워지지 않도록 하기  
B. 무조건 끓이기  
C. 차갑게 유지  
D. 설탕 넣기  
정답: A
6. 더블 샷 에스프레소는?  
A. 두 배의 원두량으로 추출한 에스프레소  
B. 물 두 배 넣기  
C. 샷 두 개를 섞음  
D. 설탕 두 배  
정답: A
7. 드립 커피 추출에 가장 중요한 요소는?  
A. 물 온도, 분쇄도, 추출 시간  
B. 설탕 양  
C. 컵 크기

D. 원두 가격

정답: A

8. 에스프레소 머신에서 '템핑'이란?

A. 원두를 Tamp로 눌러 평평하게 하는 것

B. 물 온도 조절

C. 커피 분쇄

D. 컵 세척

정답: A

9. 바리스타가 사용하는 '크레마'란?

A. 에스프레소 표면에 생기는 거품

B. 설탕

C. 원두 찌꺼기

D. 우유 거품

정답: A

10. 커피 추출 시 물 온도의 적절한 범위는?

A. 90~~96~~도

B. ~~50~~도 이하

C. ~~100~~도 이상

D. ~~60~~70 도

정답: A

11. 커피 샷을 너무 빨리 추출하면 어떤 문제가 발생하는가?

A. 신맛이 강하고 밸런스가 맞지 않음

B. 쓴맛만 남음

C. 맛이 무거움

D. 향이 강함

정답: A

12. 카푸치노와 라떼의 차이는?

A. 우유 거품 양과 밀크폼의 질감

B. 원두 종류

C. 물 온도

D. 설탕 첨가 여부

정답: A

13. 스팀 우유를 거품 내는 이유는?

A. 부드럽고 크림리한 질감을 만들기 위해

B. 맛을 없애기 위해

C. 커피 맛을 강하게 하기 위해

D. 무관함

정답: A

14. '플랫 화이트'란?

A. 라떼와 비슷하지만 거품이 적은 커피

B. 에스프레소만

C. 드립 커피

D. 아이스 커피

정답: A

15.추출 도중 압력이 떨어지는 현상은?

A. 머신 문제 혹은 원두 문제

B. 물 부족

C. 컵 문제

D. 무관함

정답: A

16.에스프레소 머신 청소 시 중요한 부분은?

A. 그룹헤드와 포터필터

B. 외부 기계만

C. 물탱크만

D. 케이블

정답: A

17.바리스타의 기본 자세는?

A. 편안하고 안정된 자세

B. 급하고 빠른 동작

C. 무관심

D. 불편한 자세

정답: A

18.바리스타가 사용하는 ‘탬퍼’의 역할은?

A. 커피 가루를 고르게 눌러 추출 균일화

B. 원두 분쇄

C. 컵 닦기

D. 물 온도 조절

정답: A

19.커피 추출 후 남은 찌꺼기는?

A. 커피 펙(Puck)

B. 크레마

C. 스팀 우유

D. 설탕

정답: A

20.에스프레소 추출이 완료되었음을 알리는 신호는?

A. 추출이 멈추고 샷이 떨어짐이 멈춤

B. 물이 계속 흐름

C. 소리 멈춤

D. 컵이 뜨거워짐

정답: A