

## 15. 커피 추출 방법

1. 에스프레소 추출에 가장 적합한 압력은?

- A. 9 바
- B. 2 바
- C. 15 바
- D. 20 바

**정답: A**

2. 드립 커피에서 중요한 요소는?

- A. 물의 온도와 추출 시간
- B. 커피 색상
- C. 포장 방식
- D. 보관 장소

**정답: A**

3. 프렌치프레스 추출 시 권장되는 커피 분쇄도는?

- A. 굵게 분쇄
- B. 곱게 분쇄
- C. 에스프레소 수준
- D. 입자가 없는 상태

**정답: A**

4. 터키식 커피는 어떤 방식으로 추출되는가?

- A. 끓이는 방식
- B. 증기 추출
- C. 고압 추출
- D. 여과 방식

**정답: A**

5. 에스프레소 머신의 기본 구성 요소가 아닌 것은?

- A. 스티머
- B. 보일러
- C. 냉장기
- D. 그룹헤드

**정답: C**

6. 핸드드립 추출 시 물의 온도는 몇 도가 적절한가?

- A. 92~~96~~도
- B. ~~50~~60 도
- C. 100 도
- D. 80 도

**정답: A**

7. 사이폰 커피는 어떤 원리를 이용한 것인가?

- A. 진공 압력
- B. 중력
- C. 고열

D. 저온

**정답: A**

8. 커피 추출 시간은 무엇에 따라 달라지는가?

A. 분쇄도, 물 온도, 추출 방식

B. 커피 색상

C. 보관 기간

D. 컵 재질

**정답: A**

9. 콜드브루는 어떤 방식으로 추출하는가?

A. 찬물로 장시간 우려내는 방식

B. 뜨거운 물로 추출

C. 고압 추출

D. 압축기 사용

**정답: A**

10. 커피의 쓴맛을 줄이기 위한 추출 방법은?

A. 짧은 추출 시간

B. 긴 추출 시간

C. 높은 온도

D. 진한 농도

**정답: A**

11. 에스프레소 샷의 추출 시간은 보통 몇 초인가?

A. 25~30 초

B. 10 초

C. 45 초

D. 1 분

**정답: A**

12. 핸드드립 시 커피 가루를 균일하게 적시는 과정을 무엇이라 하는가?

A. 블루밍

B. 스티핑

C. 블렌딩

D. 코팅

**정답: A**

13. 아메리카노는 어떻게 만드는가?

A. 에스프레소에 물을 더함

B. 드립 커피에 우유 첨가

C. 프렌치프레스 커피

D. 더블 샷 추출

**정답: A**

14. 커피 추출 시 물과 커피의 비율이 중요한 이유는?

A. 맛의 균형 유지

B. 색상 조절

C. 냄새 제거

D. 텍스처 증가

**정답: A**

15. 커피 추출 시 과추출(over-extraction)의 결과는?

A. 쓴맛이 강하고 불쾌한 맛

B. 연하고 밍밍함

C. 단맛 증가

D. 산미만 남음

**정답: A**

16. 모카포트는 어떤 방식의 추출 기구인가?

A. 증기압 이용

B. 드립 방식

C. 진공 방식

D. 찬물 추출

**정답: A**

17. 커피 추출 시 추출 시간이 너무 짧으면 나타나는 현상은?

A. 언더익스트랙션(under-extraction)

B. 오버익스트랙션

C. 디가싱

D. 프리인퓨전

**정답: A**

18. 프리인퓨전이란 무엇인가?

A. 추출 전에 커피 가루를 물로 적시는 단계

B. 추출 후 바로 마시는 것

C. 커피를 포장하는 단계

D. 보관 과정

**정답: A**

19. 커피 추출 기구 중 휴대성이 가장 좋은 것은?

A. 에어로프레스

B. 사이폰

C. 에스프레소 머신

D. 콜드브루 세트

**정답: A**

20. 커피 추출 시 물의 역할은?

A. 맛과 향을 추출하는 매개체

B. 단순한 냉각제

C. 보관용

D. 커피 가루 제거용

**정답: A**