

UCEI 바리스타(1급) 교육과정평가 시험문제

이 콘텐츠는 저작권 관련된 법률에 의해 보호를 받고 있으며,
해당 콘텐츠를 무단으로 유출하거나 공유할 경우, 법적인 처벌을 받을 수 있습니다.

정답 해설은 아래 QR 코드를 스캔하여 공부 하여 주세요

바리스타 1급



목차

- 1 커피이론
- 2 에스프레소 추출
- 3 우유 스티밍
- 4 에스프레소 메뉴
- 5 핫 메뉴
- 6 아이스메뉴
- 7 커피기계
- 8 그라인더
- 9 라떼아트
- 10 다양한 커피추출
- 11 추출 조건에 따른 맛의 변화
- 12 기타

1 커피이론

1. 아라비카와 로부스타의 차이점에 대하여 기술하십시오.
2. 커피의 품종을 개량하는 이유에 대하여 기술하십시오. (3가지 이상)
3. 커피체리의 구조에 대하여 기술하십시오.
4. 커피를 수확하는 방법에 대하여 기술하십시오. (2가지 이상)
5. 커피체리에서 외과피를 제거하는 방법에 대하여 기술하십시오. (2가지 이상)
6. 로스팅 진행과정을 순서대로 기술하십시오.
7. 원두의 볶음 정도에 따른 맛에 대하여 기술하십시오.
8. 원두를 블렌딩하는 이유에 대하여 기술하십시오. (2가지 이상)
9. 원두를 보관하는 방법에 대하여 기술하십시오.

2 에스프레소 추출

1. 에스프레소의 추출 조건에 대하여 기술하십시오.
2. 에스프레소가 느리게 추출이 된다면, 그 원인에 대하여 기술하십시오. (2가지 이상)
3. 에스프레소가 빠르게 추출이 된다면, 그 원인에 대하여 기술하십시오. (2가지 이상)
4. 에스프레소 추출 시 커피가 추출되지 않는다면, 그 원인에 대하여 기술하십시오. (3가지 이상)
5. 도징(Dosing)과 프리 도징(Free Dosing)의 장·단점에 대하여 기술하십시오.

3 우유 스티밍

1. 우유거품을 만드는 순서에 대하여 기술하십시오.
2. 우유거품을 만드는 과정에서 단계별로 우유의 온도에 대하여 기술하십시오.
3. 우유거품이 거칠게 만들어졌다면, 그 원인에 대하여 기술하십시오.
4. 우유거품의 양이 적게 만들어졌다면, 그 원인에 대하여 기술하십시오.
5. 우유거품이 거칠고 양이 적게 만들어졌다면, 그 원인에 대하여 기술하십시오.

4 에스프레소 메뉴

1. 에스프레소를 추출하는 방법을 순서대로 기술하십시오.
2. 에스프레소를 먹는법(음용방법)에 대하여 기술하십시오. (5가지 이상)
3. 리스트레또에 대하여 기술하십시오.
4. 롱고에 대하여 기술하십시오.
5. 에스프레소음료(리스트레또, 에스프레소, 롱고)의 양에 대하여 기술하십시오.

5 핫 메뉴

1. 다양한 맛의 아메리카노를 제작하는 방법에 대하여 기술하십시오. (5가지 이상)
2. 거품이 없는 카페 라떼를 제작하는 방법을 순서대로 기술하십시오.
3. 거품이 있는 카페 라떼를 제작하는 방법을 순서대로 기술하십시오.
4. 다양한 맛의 카페 라떼를 제작하는 방법에 대하여 기술하십시오.
5. 카페 마끼아또를 제작하는 방법을 순서대로 기술하십시오.
6. 라떼 마끼아또를 제작하는 방법을 순서대로 기술하십시오.
7. 다양한 맛의 라떼 마끼아또를 제작하는 방법에 대하여 기술하십시오.
8. 카푸치노를 제작하는 방법을 순서대로 기술하십시오.

9. 카푸치노를 먹는법(음용방법)에 대하여 기술하십시오. (5가지 이상)

10. 카푸치노와 카페 라떼의 차이점에 대하여 기술하십시오.

11. 핫 초코를 제작하는 방법에 대하여 기술하십시오. (2가지 이상)

12. 핫 녹차 라떼를 제작하는 방법에 대하여 기술하십시오. (2가지 이상)

13. 카페 비엔나를 제작하는 방법을 순서대로 기술하십시오.

14. 카페 모카를 제작하는 방법을 순서대로 기술하십시오.

15. 모카 카푸치노를 제작하는 방법을 순서대로 기술하십시오.

16. 거품이 있는 카페라떼와 카푸치노를 동시에 만드는 방법에 대하여 기술하십시오.

17. 거품이 없는 카페라떼와 카푸치노를 동시에 만드는 방법에 대하여 기술하십시오.

18. 휘핑기를 사용하는 경우 휘핑크림을 만드는 방법에 대하여 기술하십시오.

19. 물과 에스프레소의 혼합방법을 다르게 아메리카노를 제작하는 경우,

각 커피음료의 특징을 기술하십시오.

20. 우유와 에스프레소의 혼합방법을 다르게 카페 라떼를 제작하는 경우, 각

커피음료의 특징을 기술하십시오.

6 아이스메뉴

1. 아이스 에스프레소를 제작하는 방법에 대하여 기술하십시오.
2. 아이스 카페 라떼를 제작하는 방법에 대하여 기술하십시오. (2가지 이상)
3. 아이스 카푸치노를 제작하는 방법에 대하여 기술하십시오.
4. 카페 프레도 샤케라또를 제작하는 방법에 대하여 기술하십시오.
5. 아이스 아메리카노를 제작하는 방법에 대하여 기술하십시오.
6. 다양한 맛의 아이스 아메리카노를 제작하는 방법에 대하여 기술하십시오. (2가지 이상)
7. 카페 프레도 샤케라또를 제작하는데 거품이 적고 거칠다면, 그 원인에 대하여 기술하십시오.
8. 아이스 메뉴를 제작하기 위한 우유거품을 만드는 방법에 대하여 기술하십시오.
9. 설탕시럽 만드는 방법에 대하여 기술하십시오.

7 커피기계

1. 커피기계를 청소하는 방법에 대하여 기술하십시오.
2. 펌프 압력을 조절하는 방법에 대하여 기술하십시오.
3. 그룹 개스킷의 마모상태를 점검하는 방법에 대하여 기술하십시오.
4. 그룹 개스킷을 교환하는 방법에 대하여 기술하십시오.
5. 자동 커피기계와 반자동 커피기계의 장·단점을 기술하십시오.
6. 매장 오픈 시 효율적으로 커피기계를 점검하는 순서에 대하여 기술하십시오.
7. 정수기 필터의 교환 시기에 대하여 기술하십시오.
8. 커피기계를 작동할 때 누전 차단기는 작동하지 않고 전기가 느껴진다면, 그 원인에 대하여 기술하십시오.
9. 커피기계의 포타필터를 청소하는 방법에 대하여 기술하십시오.
10. 커피기계의 그룹을 청소하는 여러 가지 방법에 대하여 기술하십시오.

8 그라인더

1. 그라인더 날의 교체시기에 대하여 기술하십시오.
2. 그라인더 날의 마모 상태를 점검하는 방법에 대하여 기술하십시오.
3. 그라인더 날의 종류에 대하여 기술하십시오.
4. 원두 통에 커피는 있지만 분쇄가 되지 않는다면, 그 원인에 대하여 기술하십시오. (2가지 이상)
5. 그라인더 날을 교체하지 않는 경우 발생하는 문제점에 대하여 기술하십시오.
6. 자동 그라인더와 반자동 그라인더의 차이점을 기술하십시오.

9 라떼아트

1. 라떼아트 하트를 만드는 방법에 대하여 기술하십시오.
2. 라떼아트에서 전체가 하얗게 되었다면, 그 원인에 대하여 기술하십시오.
3. 라떼아트 하트의 외곽선이 이중으로 형성되었다면, 그 원인에 대하여 기술하십시오.
4. 라떼아트 하트의 꼬리 부분이 두껍게 형성되었다면, 그 원인에 대하여 기술하십시오.
5. 라떼아트 하트의 모양이 작게 만들어졌다면, 그 원인에 대하여 기술하십시오. (2가지 이상)

10 다양한 커피추출

1. 모카포트를 사용하여 커피를 추출하려고 한다. 추출방법을 순서대로 기술하시오.
2. 모카포트를 사용하여 커피를 추출하려고 한다. 다양한 맛을 만드는 방법에 대하여 기술하시오.
3. 이브릭을 사용하여 커피를 추출하려고 한다. 추출방법을 순서대로 기술하시오.
4. 이브릭을 사용하여 커피를 추출하려고 한다. 다양한 맛을 만드는 방법에 대하여 기술하시오.
5. 핸드드립을 사용하여 커피를 추출하려고 한다. 추출방법을 순서대로 기술하시오.
6. 핸드드립을 사용하여 커피를 추출하려고 한다. 다양한 맛을 만드는 방법에 대하여 기술하시오.
7. 핸드드립에서 뜸들이기를 하는데 물이 빨리 떨어진다면, 그 원인에 대하여 기술하시오. (3가지 이상)
8. 에스프레소, 이브릭, 사이폰, 핸드드립, 모카포트, 캡슐기계 중 개발시기가 빠른 순서부터 기술하시오.

9. 핸드드립의 추출 조건에 대하여 기술하십시오.

10. 모카포트의 추출 조건에 대하여 기술하십시오.

11. 이브릭 추출 조건에 대하여 기술하십시오.

12. 용드립과 종이 드립의 차이점에 대하여 기술하십시오.

11 추출 조건에 따른 맛의 변화

1. 원두의 잔존가스양과 핸드드립 추출과의 관계에 대하여 기술하십시오.
2. 원두의 잔존가스양과 에스프레소 추출과의 관계에 대하여 기술하십시오
3. 추출 온도가 높은 커피기계로 잔존가스가 많은 원두를 사용하여 부드러운 맛의 에스프레소를 추출하고자 하는 경우 추출방법에 대하여 기술하십시오.
4. 추출 온도가 높은 기계에서 부드러운 맛의 에스프레소를 추출하고자 한다면, 선택할 원두와 그 이유에 대하여 기술하십시오.
5. 잔존가스가 적은 원두를 사용하여 에스프레소를 추출하고자 하는 경우 추출방법에 대하여 기술하십시오.
6. 아라비카와 로부스타로 에스프레소 추출 시 각각의 크레마 양과 색상에 대한 차이를 기술하십시오.
7. 커피가 쓴 맛이 많이 느껴진다면, 그 원인에 대하여 기술하십시오. (3가지 이상)
8. 커피가 신 맛이 많이 느껴진다면, 그 원인에 대하여 기술하십시오.

12 기타

1. 손님을 접객하는 방법을 순서대로 기술하십시오.
2. 인스턴트 커피와 원두커피의 차이점에 대하여 기술하십시오.
3. 커피란 무엇이라고 생각하는지에 대하여 기술하십시오.
4. 가장 좋아하는 메뉴 1가지와 그 이유를 기술하십시오.
5. 가장 좋아하는 로스팅 단계와 그 이유에 대하여 기술하십시오.
6. 가장 좋아하는 추출방법과 그 이유에 대하여 기술하십시오.