

바리스타 2급

필기 문제집

UCEI

UCEI & KCA 바리스타(2급) 교육과정 평가문제

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

정답 해설은 아래 QR 코드를 스캔하여 공부 하여 주세요

바리스타 2급 필기



목차

1 커피이론

2 에스프레소 추출

3 에스프레소 메뉴

4 우유 스티밍

5 핫 메뉴

6 아이스 메뉴

7 커피기계

8 그라인더

9 기타

10. 다음 중 커피가 생산되는 지역인 커피벨트의 위도 범위로 가장 알맞은 것은? ()

- ① 북위 65도~남위 65도
- ② 북위 55도~남위 55도
- ③ 북위 45도~남위 45도
- ④ 북위 25도~남위 25도

11. “커피나무는 다년생 쌍떡잎 식물로 열대성 상록교목이며, ()과의 코페아

속에 속한다” 다음 중 () 안에 들어갈 단어로 알맞은 것은? ()

- ① 꼭두서니
- ② 카네포라
- ③ 파치먼트
- ④ 리베리카

12. 다음 중 커피의 씨앗을 가리키는 용어로 알맞은 것은? ()

- ① 그린 빈
- ② 파치먼트
- ③ 실버스킨
- ④ 팩틴

13. 다음 중 커피 체리를 수확하는 방법으로 사용하지 않는 것은? ()

- ① 피킹(Picking)
- ② 훔기(Stripping)
- ③ 낙과
- ④ 기계수확

14. 다음 중 정상적인 커피 체리와 달리 생두가 1개만 들어있는 커피 체리로 알맞은 것은?()

- ① 펄프
- ② 파치먼트
- ③ 아교질
- ④ 피베리

15. 다음 중 로부스타의 원산지로 알려진 나라로 알맞은 것은? ()

- ① 에티오피아
- ② 콩고
- ③ 인도
- ④ 인도네시아

16. 다음 중 커피 체리의 구조와 관계가 없는 것은? ()

- ① 오일
- ② 파치먼트
- ③ 외과피
- ④ 센터 컷

17. 다음 중 과테말라처럼 생산고도에 따라 등급 분류하는 등급 표기가 아닌 것은? ()

- ① SHB
- ② HB
- ③ AA
- ④ EPW

18. 다음 중 가장 큰 커피 생두를 표현한 등급의 표기로 알맞은 것은? ()

- ① SHB
- ③ 엑스트라

28. 다음 중 커피 추출기구가 개발된 시대의 순서대로 나열한 것은? ()

에스프레소, 드립, 사이폰, 이브릭, 모카포트, 캡슐

- ① 이브릭 - 드립 - 사이폰 - 에스프레소 - 모카포트 - 캡슐
- ② 사이폰 - 이브릭 - 드립 - 모카포트 - 에스프레소 - 캡슐
- ③ 드립 - 이브릭 - 사이폰 - 에스프레소 - 캡슐 - 모카포트
- ④ 이브릭 - 드립 - 에스프레소 - 사이폰 - 모카포트 - 캡슐

29. 다음 중 1년에 1인당 커피를 가장 많이 마시는 나라로 가장 알맞은 것은? ()

- ① 미국
- ② 덴마크
- ③ 에티오피아
- ④ 이탈리아

30. 다음 중 1년에 커피를 가장 많이 소비하는 나라로 가장 알맞은 것은? ()

- ① 브라질
- ② 덴마크
- ③ 미국
- ④ 이탈리아

31. 다음 중 잘 익은 커피 체리의 색으로 알맞은 것은? ()

- ① 녹색
- ② 검은색
- ③ 파란색
- ④ 빨간색

32. 다음 중 수프리모, 엑셀소 등으로 생두의 등급을 표기하는 나라로 알맞은 것은? ()

- ① 콜롬비아
- ② 인도네시아
- ③ 에티오피아
- ④ 과테말라

33. 다음 중 로부스타가 많이 생산되는 지역으로 알맞은 것은? ()

- ① 중남미
- ② 아시아
- ③ 아프리카
- ④ 오세아니아

34. 다음 중 리베리카의 원산지로 알맞은 것은? ()

- ① 에티오피아
- ② 콩고
- ③ 라이베리아
- ④ 인도네시아

35. 다음 중 아라비카의 원산지로 알맞은 것은? ()

- ① 에티오피아
- ② 콩고
- ③ 라이베리아
- ④ 인도네시아

36. 다음 중 아라비카 생두의 특징이 아닌 것은? ()

- ① 쓴맛이 좋다.
- ② 향이 좋다.
- ③ 단맛이 좋다.
- ④ 신맛이 좋다.

41. 다음 중 에스프레소 추출과정에서 Tamp의 수평이 틀린 경우 나타나는 현상으로 가장 알맞은 것은? ()
- ① 커피 맛이 연해진다.
 - ② 수평이 낮은 쪽으로 커피가 먼저 추출이 되어 균형감이 없어진다.
 - ③ 신맛이 높게 추출이 된다.
 - ④ 크레마의 양이 많아진다.
42. 다음 중 포트필터 장착 시 충격이 일어나는 경우에 나타나는 현상으로 가장 알맞은 것은? ()
- ① 커피의 바디감이 높아진다.
 - ② 커피의 농도가 진해진다.
 - ③ 커피가 필터에 밀착하지 않아 추출이 빨라진다.
 - ④ 커피의 신맛이 향상된다.
43. 다음 중 에스프레소 추출에서 입자크기가 큰 원두를 사용하는 경우 추출방법으로 가장 알맞은 것은? ()
- ① 추출 시간을 오래한다.
 - ② Tamp을 약하게 한다.
 - ③ 추출 수의 온도를 내린다.
 - ④ 원두의 투입량을 늘린다.
44. 다음 중 잔존가스의 양을 확인하는 방법으로 가장 알맞은 것은? ()
- ① 추출해서 추출 모습을 확인한다.
 - ② 향을 맡아본다.
 - ③ 원두의 크기를 확인한다.
 - ④ 원두의 오일 상태를 확인한다.
45. 다음 중 추출된 에스프레소에서 크레마 층이 과도하게 많다가 금방 사라지는 경우 그 원인에 대한 설명으로 가장 알맞은 것은? ()
- ① Tamp을 약하게 해서 추출
 - ② 잔존가스가 많은 상태에서 추출
 - ③ 원두의 투입량을 너무 많이 사용하여 추출
 - ④ 추출 속도가 너무 빨라서 일어나는 현상

23. 다음 중 카푸치노의 필수 재료가 아닌 것은? ()

- ① 우유
- ② 시나몬 가루
- ③ 에스프레소
- ④ 우유거품

24. 다음 중 카페라떼 제작에서 크레마가 없어지는 원인에 대한 설명으로 가장 알맞은 것은?

- ① 우유를 잔에 부을 때 천천히 부었다.
- ② 우유거품이 너무 적다.
- ③ 우유를 10cm 높이에서 많이 부었다.
- ④ 우유와 우유거품이 잘 혼합되지 않았다.

25. 다음 중 커피음료에 우유가 첨가되지 않는 메뉴로 알맞은 것은?

- ① 카페 오레
- ② 카페 비엔나
- ③ 카페라떼
- ④ 카페 모카

26. 다음 중 제작과정에서 사용되는 재료의 수가 가장 적은 메뉴로 알맞은 것은? ()

- ① 카페 아메리카노
- ② 룽고
- ③ 캐러멜 라떼마키아또
- ④ 카페 모카

27. 다음 중 메뉴의 명칭이 재료의 합성으로 만들어진 메뉴로 알맞은 것은? ()

- ① 카페라떼
- ② 라떼마키아또
- ③ 카푸치노
- ④ 카페 마키아또

28. 다음 중 에스프레소 위에 우유거품으로 마크를 형성하는 메뉴로 알맞은 것은? ()

- ① 카페라떼
- ② 라떼마키아또
- ③ 카푸치노
- ④ 카페마키아또

29. 다음 중 전통적인 카페 모카 제작과정에서 첨가되지 않는 재료로 알맞은 것은? ()

- ① 에스프레소
- ② 초콜릿
- ③ 휘핑크림
- ④ 우유

30. 다음 중 휘핑크림을 만들 경우 휘핑기에 휘핑크림을 담는 양으로 가장 알맞은 것은? ()

- ① 가득
- ② 1/2
- ③ 1/3
- ④ 2/3

31. 다음 중 에스프레소 위에 휘핑크림을 올린 메뉴로 알맞은 것은? ()

- ① 카페 콘파냐
- ② 카페 비엔나
- ③ 카페라떼
- ④ 카페 모카

32. 다음 중 카푸치노와 카페라떼의 가장 큰 차이점으로 알맞은 것은? ()

- ① 에스프레소 양
- ② 우유의 양
- ③ 거품의 양
- ④ 만드는 순서

33. 다음 중 아메리카노 위에 휘핑크림을 올린 메뉴로 알맞은 것은? ()

- ① 카페오레
- ② 카페 비엔나
- ③ 카페라떼
- ④ 카페 모카

6 아이스 메뉴

1. 다음 중 아이스 아메리카노 제작과정에서 가장 부드러운 맛을 내는 방법으로 알맞은 것은? ()
① 냉수 받고 에스프레소를 붓는다. ② 믹싱 틴을 이용해서 셰이킹을 한다.
③ 에스프레소 붓고 냉수를 붓는다. ④ 에스프레소 받고 냉수를 천천히 붓는다.
2. 다음 중 아이스 카페라떼 제작과정에서 차가운 우유를 받고 에스프레소를 부어 2단으로 층을 만드는 경우 층이 없어지고 전체가 섞였다면, 그 원인으로 가장 알맞은 것은? ()
① 온도가 낮은 에스프레소를 부었다. ② 롱고를 사용했다.
③ 에스프레소를 너무 빨리 부었다. ④ 리스트레토를 사용했다.
3. 다음 중 아이스 메뉴 제작과정에서 추출된 에스프레소의 사용시기로 가장 알맞은 것은? ()
① 추출하고 나서 1분 후에 ② 추출하고 나서 최대한 빨리
③ 아무 때나 상관없다. ④ 추출하고 나서 20분 안에
4. 다음 중 아이스 카페라떼 제작과정에서 사용되는 필수 재료가 아닌 것은? ()
① 얼음 ② 에스프레소
③ 우유거품 ④ 우유
5. 다음 중 아이스 라떼마키아또 제작과정에서 사용되는 필수 재료가 아닌 것은? ()
① 시럽 ② 에스프레소
③ 우유거품 ④ 우유
6. 다음 중 아이스 카페 마키아또 제작과정에서 사용되는 필수 재료가 아닌 것은? ()
① 얼음 ② 에스프레소
③ 우유거품 ④ 우유
7. 다음 중 에스프레소를 믹싱 틴에 담고 흔들어서 제작하는 메뉴로 알맞은 것은? ()
① 카페 프레도 샤케라또 ② 아이스 아메리카노
③ 플랫 화이트 ④ 아인 슈페너
8. 다음 중 설탕 시럽을 끓이지 않고 만드는 과정에서 설탕 : 물의 비율로 가장 알맞은 것은?()
① 1 : 1 ② 2 : 1
③ 2 : 3 ④ 1 : 2

9. 다음 중 포타필터에 대한 설명이 아닌 것은? ()

- ① 소모품이다.
- ② 재질은 스테인리스다.
- ③ 매일 청소를 해 ㉠ 한다.
- ④ 1잔용과 2잔용이 구분되어 있다.

10. 다음 중 바리스타가 설정할 수 없는 영역으로 알맞은 것은? ()

- ① 보일러 수위 설정
- ② 추출 물량 설정
- ③ 멀티 보일러 온도 설정
- ④ 펌프 압력 설정

11. 다음 중 커피기계에서 펌프 압력 게이지에 표시된 숫자로 가장 알맞은 것은? ()

- ① 0~15Bar
- ② 0~9Bar
- ③ 0~6Bar
- ④ 0~3Bar

12. 다음 중 커피기계에서 보일러 압력 게이지에 표시된 숫자로 가장 알맞은 것은? ()

- ① 0~15Bar
- ② 0~9Bar
- ③ 0~6Bar
- ④ 0~3Bar

13. 다음 중 에스프레소 기계의 종류가 아닌 것은? ()

- ① 반자동 에스프레소 기계
- ② 전자동 에스프레소 기계
- ③ 드립 에스프레소 기계
- ④ 레버형 에스프레소 기계

14. 다음 중 버튼을 누르면 원두가 직접 분쇄되어 추출되는 커피기계로 알맞은 것은? ()

- ① 반자동 에스프레소 기계
- ② 전자동 에스프레소 기계
- ③ 세미 오토 에스프레소 기계
- ④ 레버형 에스프레소 기계

15. 다음 중 커피기계의 개발로 발견되어 에스프레소에서만 나타나는 것으로 알맞은 것은? ()

- ① 신맛
- ② 단맛
- ③ 크레마
- ④ 바디감

16. 다음 중 커피기계에 흐르는 미세한 전류를 흘러 보내기 위해 연결하는 선의 명칭으로 알맞은 것은? ()

- ① 접지
- ② 단상
- ③ 3상
- ④ 플러그

17. 다음 중 커피기계에서 7~9bar로 압력을 상승시키는 부품으로 알맞은 것은? ()

- ① 보일러
- ② 펌프
- ③ 그룹
- ④ 정수기

